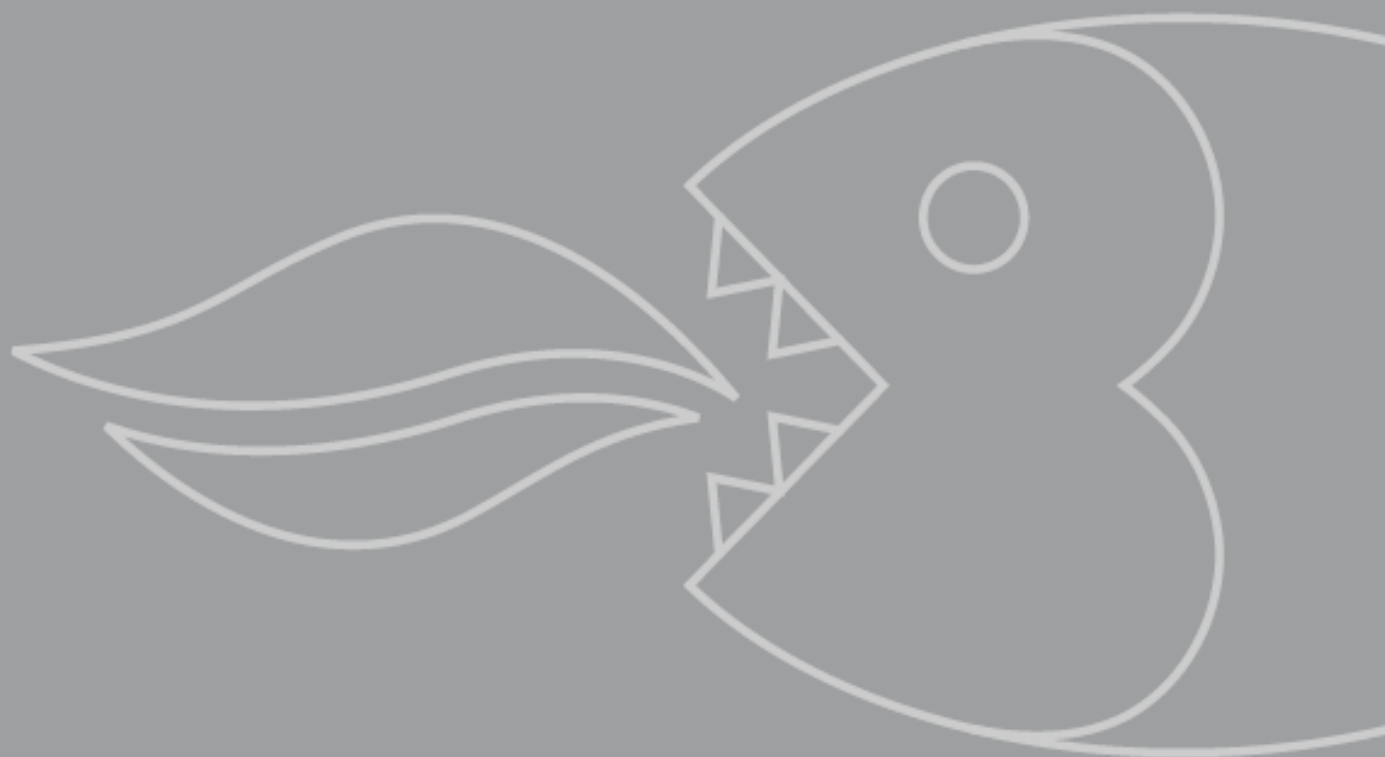


**BO920TS**  
**90cm Multifunction oven**  
Multi-language user manual

**INSTRUCTION MANUAL**







## **INDICE**

### **PRESENTAZIONE DEL FORNO**

<b>Installazione ed Allacciamento</b>	<b>3</b>
<b>La modalità dimostrazione</b>	<b>5</b>
<b>Regolazione dell'orologio</b>	<b>6</b>
<b>Accensione del forno</b>	<b>7</b>

### **FUNZIONI PRINCIPALI**

<b>Panoramica del frontalino comandi</b>	<b>8</b>
<b>Le funzioni di cottura</b>	<b>8</b>
<b>Semplici gesti per cucinare</b>	<b>9</b>
<b>Regolazione della temperatura di cottura</b>	<b>10</b>
<b>Calore residuo</b>	<b>10</b>
<b>La sonda cibo</b>	<b>11</b>
<b>Funzioni speciali: turbo heat e turbo clean</b>	<b>15</b>
<b>Controllo della luce forno</b>	<b>16</b>

### **PROGRAMMAZIONE DEL FORNO**

<b>Programmazione timer: tempo di cottura</b>	<b>17</b>
<b>Programmazione timer: ora di fine cottura</b>	<b>18</b>
<b>Programmazione timer: cottura posticipata</b>	<b>19</b>
<b>Programmazione timer: contaminuti</b>	<b>20</b>
<b>Programmazione timer: cancellazione programma</b>	<b>21</b>

### **LA SICUREZZA**

<b>Funzione blocco forno</b>	<b>21</b>
------------------------------	-----------



## PRESENTAZIONE DEL FORNO

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

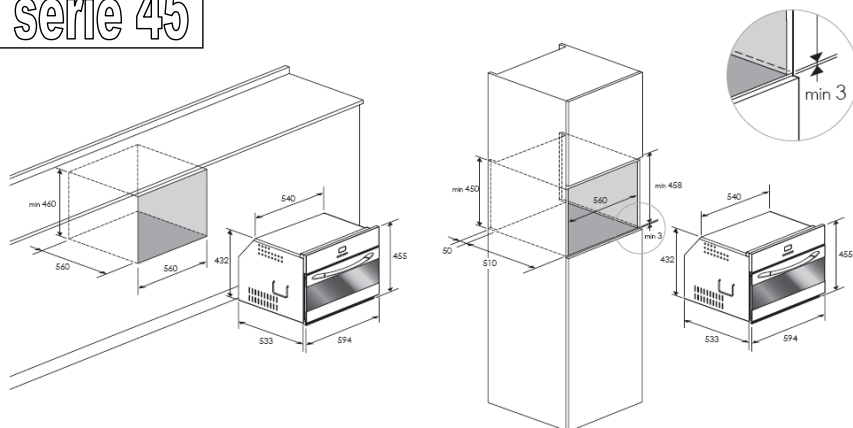
Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile. L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!

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

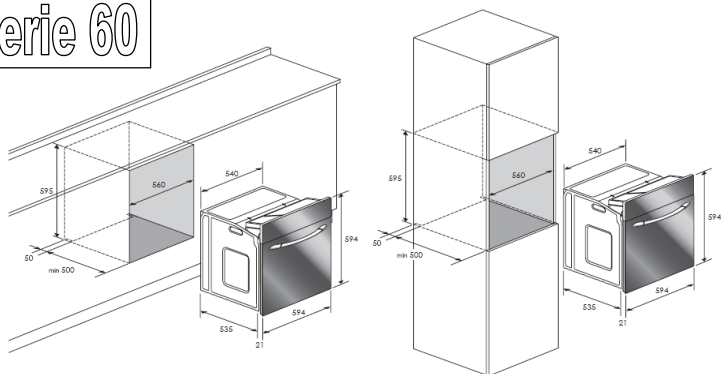
## Installazione ed Allacciamento

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

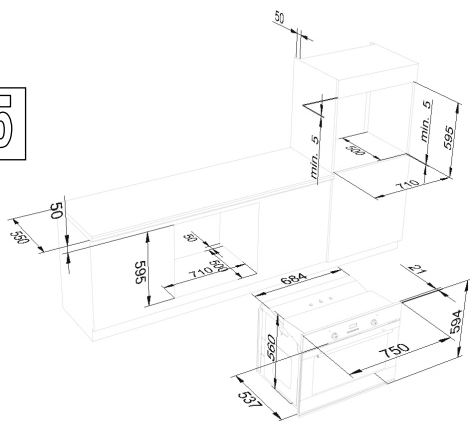
serie 45



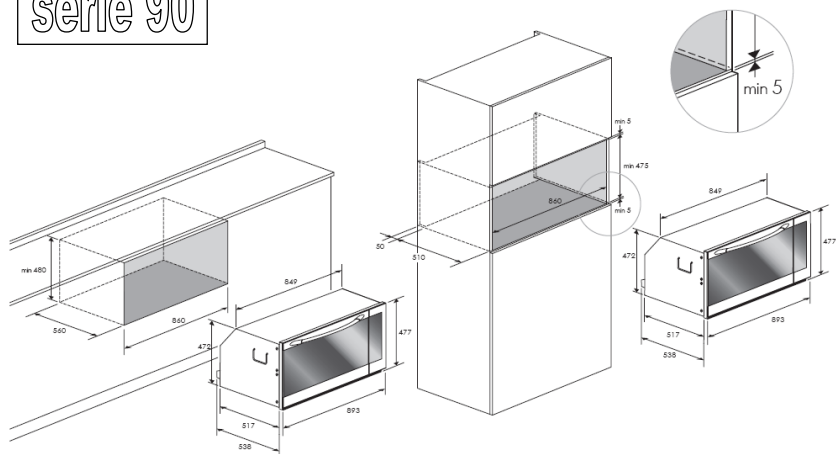
# serie 60

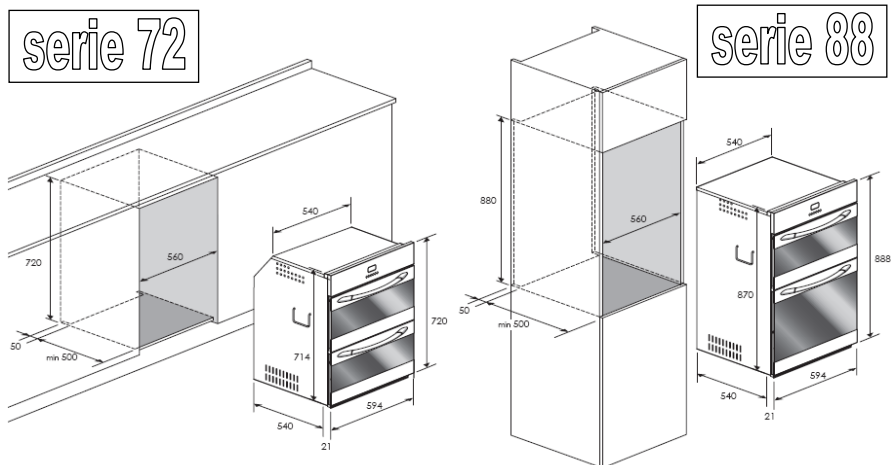


# serie 75



# serie 90





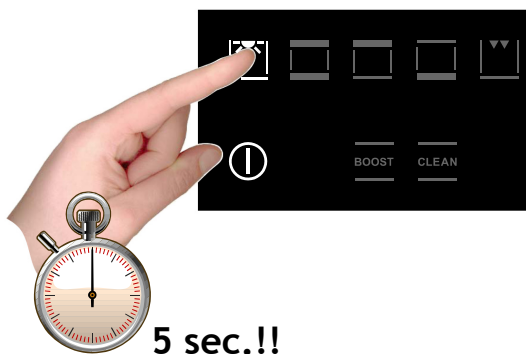
## La modalità dimostrazione

Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta normalmente ogni volta che la tensione di alimentazione viene a mancare, e di conseguenza al primo allacciamento: lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.



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

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



**5 sec.!!**

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



## Regolazione dell'orologio



Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico.

Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per 5 sec

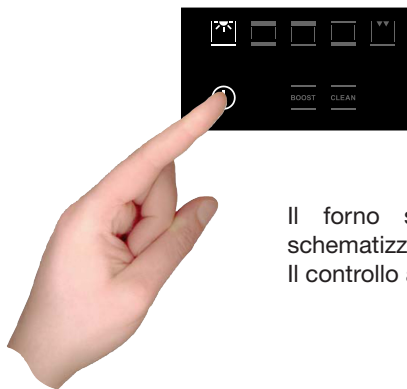


Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.



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

## Accensione del forno



Il forno si accende agendo sul simbolo ON/OFF schematizzato in figura.

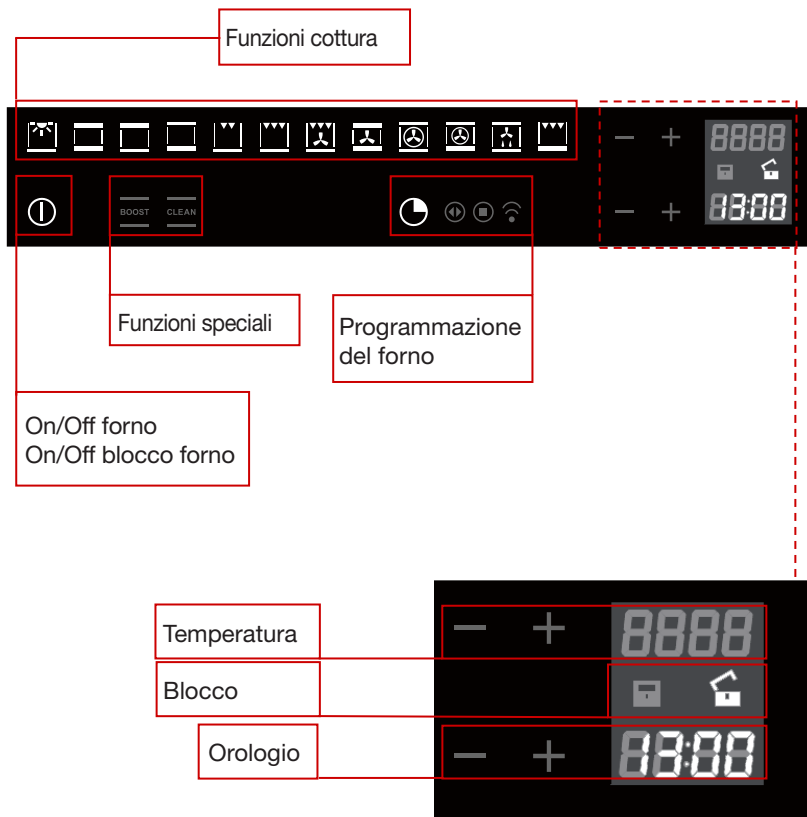
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.



Per un minuto dall'accensione, il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l'accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno.

## FUNZIONI PRINCIPALI

### Panoramica del frontalino comandi



### Le funzioni di cottura

Il controllo mette a disposizione ben dodici funzioni specifiche di cottura!

Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.

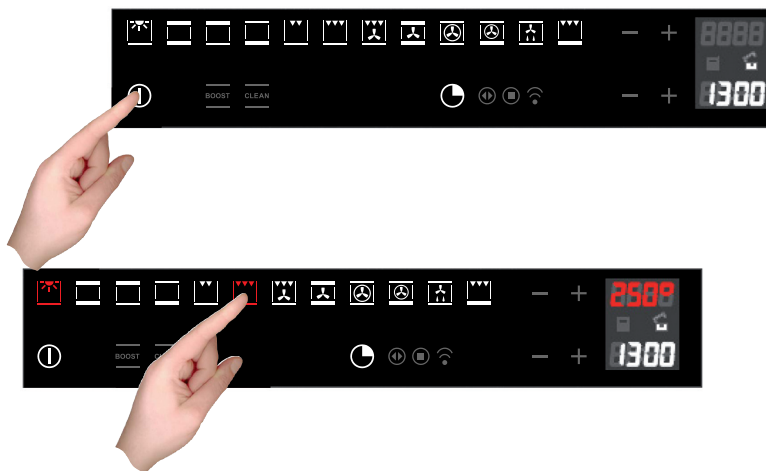
Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Semplici gesti per cucinare

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



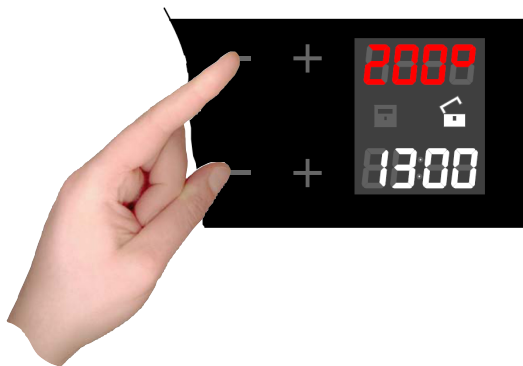
Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

## Regolazione della temperatura

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

Per modificare la temperatura basta agire sui simboli più e meno, il campo di regolazione varia da  $+50^{\circ}\text{C}$  a  $+250^{\circ}\text{C}$ .

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



Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado ( $^{\circ}\text{C}$ ) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta. Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

## Calore residuo

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

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



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

## Sonda cibo (o termometro a sonda, disponibile su alcuni modelli)

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



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

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

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

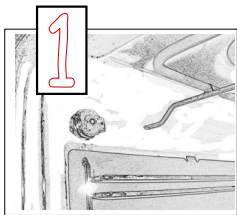
Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma nel frigo oppure nel forno con l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo; non acquistare pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto solo se lo si mangerà entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente
- Usare una sonda cibo per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.

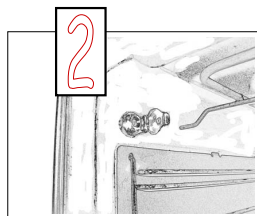
I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella;

- Evitare di interrompere la cottura, cioè di cuocere parzialmente, conservare e quindi finire di cucinare più tardi, è possibile che in questo modo si raggiungano nel cibo temperature "tiepide" favorevoli alla crescita batterica;
- Arrostitire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

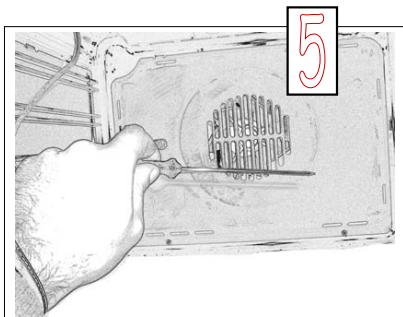
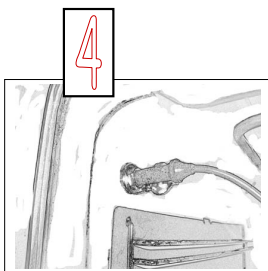
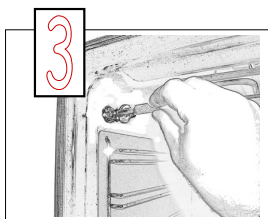
## Come utilizzare la sonda cibo?



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



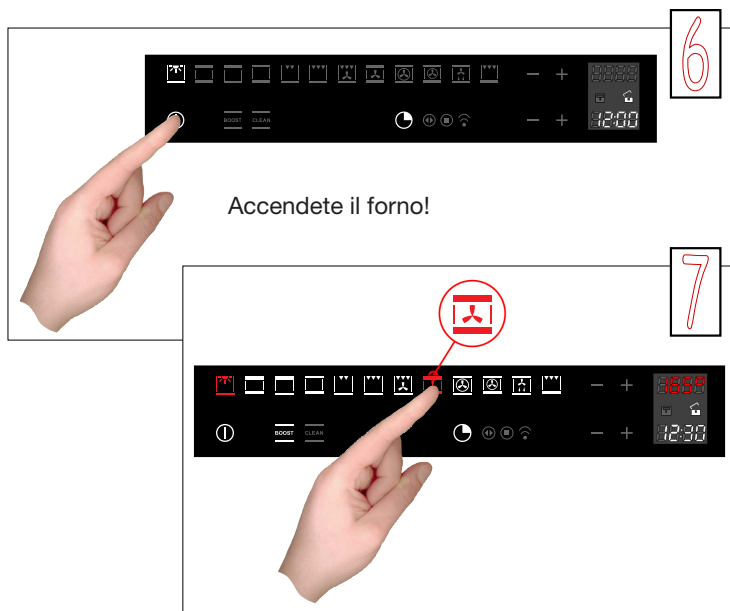
Inserire lo spinotto fino in fondo: se inserito correttamente, il controllo avviserà con un doppio segnale acustico.



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



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



Selezionate la funzione di cottura più idonea alla vostra ricetta



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



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



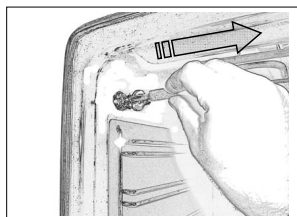
Se lo spinotto viene tolto a cottura iniziata, il controllo blocca il forno e avvisa dell'errore con segnali acustici: reinserire lo spinotto per riprendere la cottura!



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



La fine della cottura è discriminata dal raggiungimento della temperatura interna impostata per la sonda cibo, tutte le funzioni di programmazione del forno (funzioni timer) vengono inibite, tranne la funzione avvisatore acustico (contaminuti). Quando la sonda cibo rileverà la temperatura per la quale è stata impostata, automaticamente il forno verrà disattivato e verrete avvisati da un segnale acustico!



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

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

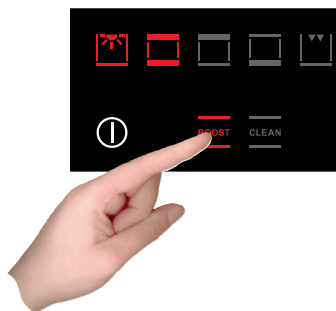
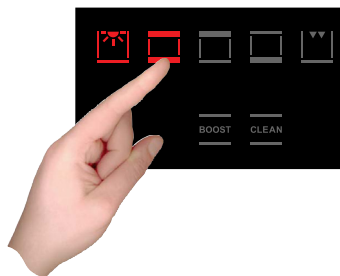
Nel caso la sonda venga lasciata collegata al forno, ma non inserita nel cibo, può generarsi un errore (ERR3) sul display del timer. L'errore scompare scollegando la sonda dal forno.

## FUNZIONI SPECIALI

### Boost (rapido preriscaldamento)

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

Questo lasso di tempo è chiamato “preriscaldamento” ed è richiesto in praticamente tutte le ricette.

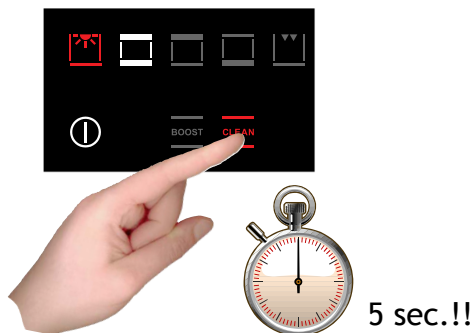


In ogni momento è possibile disinserire la funzione “turbo heat” o cambiare funzione di cottura.

### Clean (rapida pulizia)

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

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



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

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

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

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

## Controllo della luce forno

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

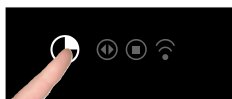
Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.

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

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

## PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura. Sono disponibili in abbinamento alle normali funzioni di cottura, se usate la sonda carne vengono disattivate (vedi capitolo dedicato).



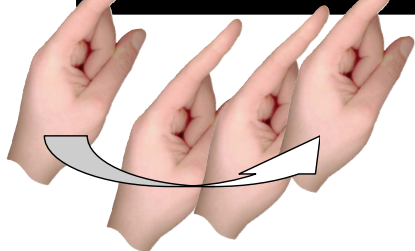
Le funzioni sono selezionabili in sequenza, da sinistra a destra, toccando il simbolo orologio: ad ogni tocco si illuminerà un simbolo, in sequenza.

### Programmazione timer: tempo di cottura

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



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



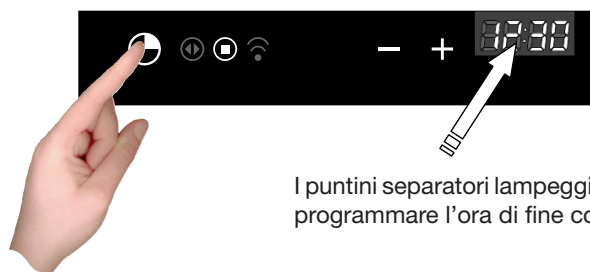
Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura, lampeggerà il simbolo dedicato e ,nel display orologio, la durata che era stata impostata: premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica.

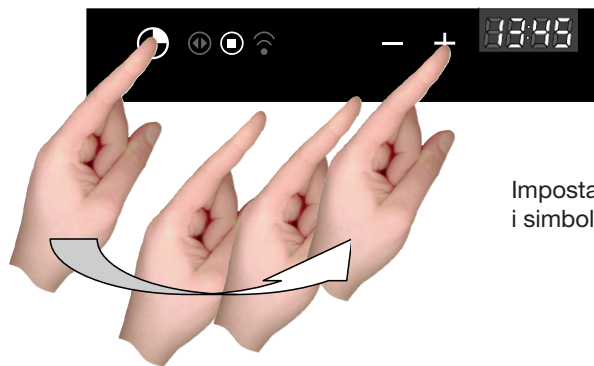
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

## Programmazione timer: ora di fine cottura

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



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



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



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

A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Lampeggerà sia il simbolo dedicato sia, nel display orologio, l'ora di fine cottura che era stata impostata: premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica.

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

## Programmazione timer: cottura posticipata

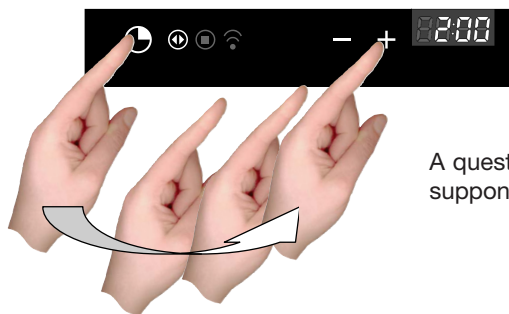
Tramite la combinazione delle due modalità “tempo di cottura” e “ora di fine cottura” si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.

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

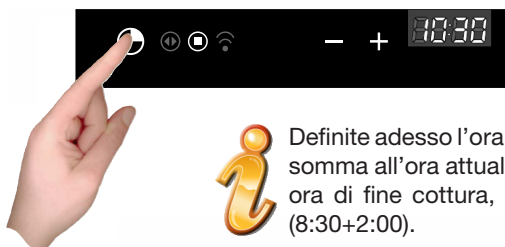


Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo

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



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



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



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

Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno : quando sarà l'ora di cominciare la cottura, la luce non verrà accesa automaticamente poiché è nella logica del controllo presupporre che la partenza posticipata coincida con la vostra assenza e quindi non serva tenerla accesa inutilmente.



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

## Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico. Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno, o di altre attività di cucina.

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

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



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



Impostare i minuti agendo sui simboli “+” e “-“



A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica

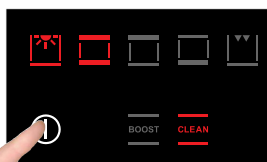
## Programmazione del timer: cancellazione del programma

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

## LA SICUREZZA: BLOCCO ACCENSIONE DEL FORNO

Il controllo mette a disposizione un blocco del frontalino comandi per impedire l'accensione del forno o la manomissione delle impostazioni di cottura.

L'attivazione e la disattivazione avviene, in ogni istante, per mezzo del tasto di accensione (on/off),



**3sec.!!**

Toccare il simbolo on/off per almeno tre secondi per attivare o disattivare, alternativamente, il blocco forno:

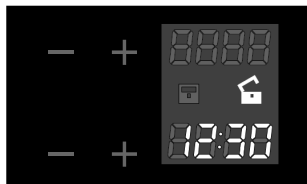


Blocco attivato:

simbolo lucchetto rosso chiuso su display

Ogni azione connessa all'utilizzo della cottura è disabilitata.





Blocco disattivato: simbolo lucchetto bianco aperto su display

## INDEX

### OVEN PRESENTATION

Installation and Connection	25
Demo mode	27
Regulating the clock	28
Switching on the oven	29

### Main Functions

View of front console	30
Cooking functions	30
Simple gestures for cooking	31
Regulating the cooking temperature	32
Residual heat	32
The food probe	33
Special functions: turbo heat and turbo clean	37
Oven light control	38

### Programming the oven

Programming the timer: cooking time	39
Programming the timer: cooking end time	40
Programming the timer: delayed cooking	41
Programming the timer: minute counter	42
Programming the timer: cancelling the programme	43

### Safety

Over lock function	43
--------------------	----



## OVEN PRESENTATION

Dear Customer, your new oven is managed by an electronic card which constantly monitors its operation in order to improve its all-round performance.

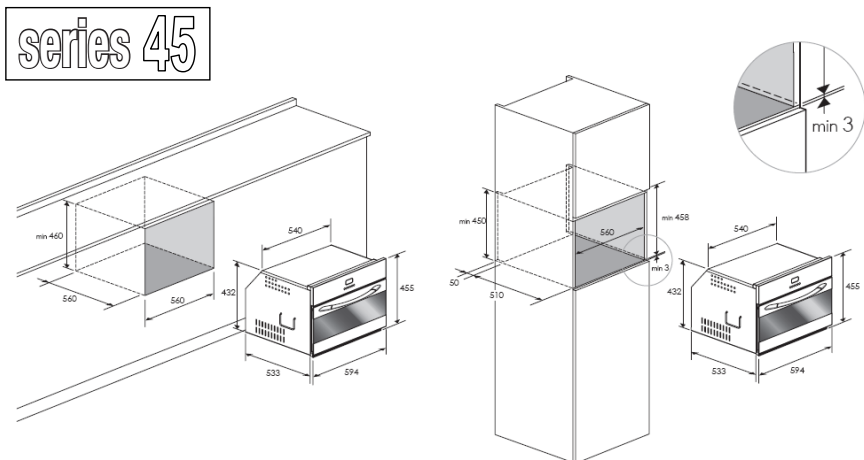
The state-of-the-art, reliable and precise touch control system.

The elegant, orderly and discreet interface, more user-friendly than ever before!

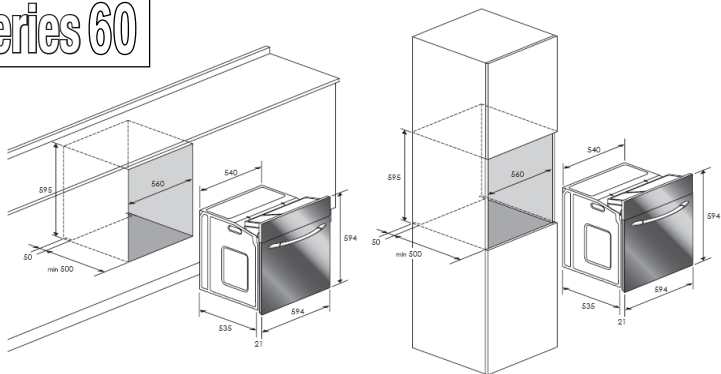
Just a few buttons, lots of functions and no difficult combination or sequence of buttons. Simply concentrate on following the recipe and the oven is ready with two movements!!!

## Installation and Connection

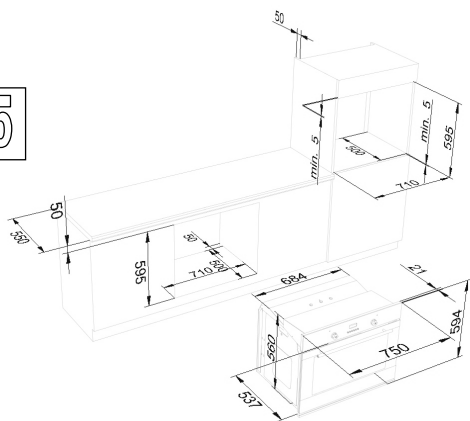
Dear Customer, this oven is a sophisticated electrical appliance, classified as a durable item. It must be installed by qualified personnel who operate in compliance with the very highest standards both for connection to the electricity supply and installation into the kitchen unit.



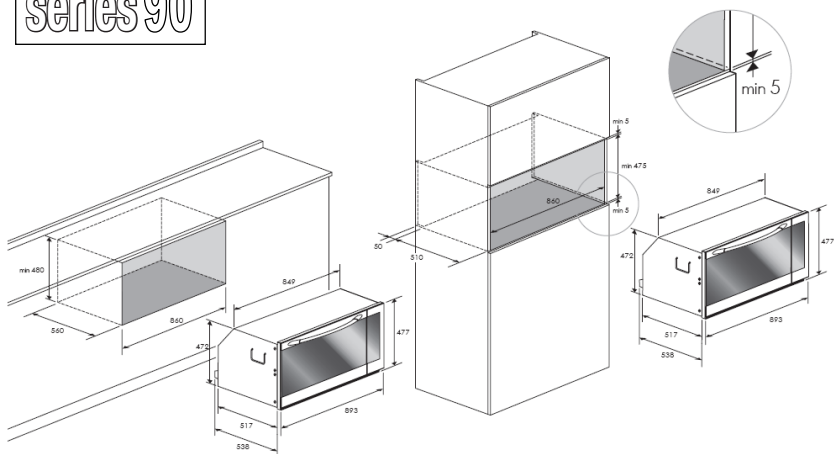
# series 60



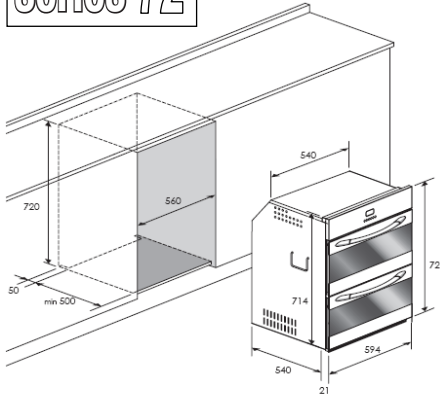
# series 75



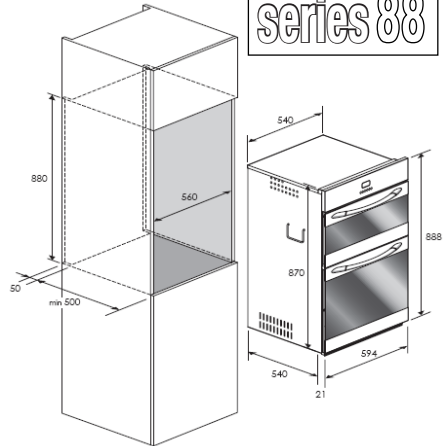
# series 90



series 72



series 88



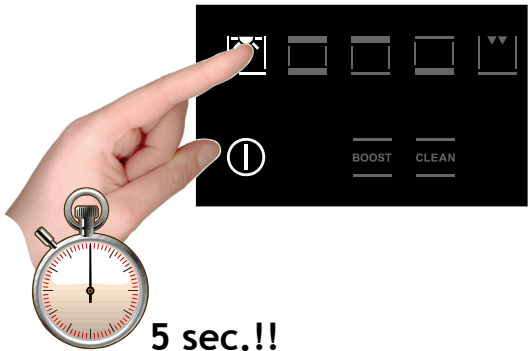
English

### Demo mode

This is the name of the mode usually implemented by the oven every time the electricity supply fails and also when the oven is first connected. The aim is to display all the control potentials with a recorded sequence of commands.



In this mode the oven is NEVER really activated, as the heating elements are not switched on!!  
The control panel is NOT ACTIVE so the oven does not respond to commands!



To disable the demo mode, touch the light symbol for five seconds: the controls will enter into standard operational mode and the oven is ready to be switched on.

## Regulating the clock



The oven signals the connection to the electricity main with a double beep. To regulate the system time, press the **TIMER FUNCTIONS** button for 5 sec.

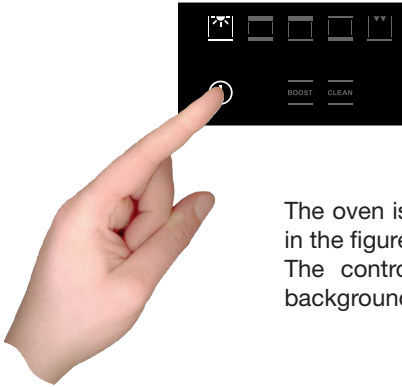


Every control used is confirmed by a beep.



Regulate the clock using the + and – buttons: the dividing dots flash while the time is being set and stop flashing when the time has been acquired.

## Switching on the oven



The oven is switched on using the ON/OFF symbol shown in the figure. The control activates all the symbols, illuminating the background.



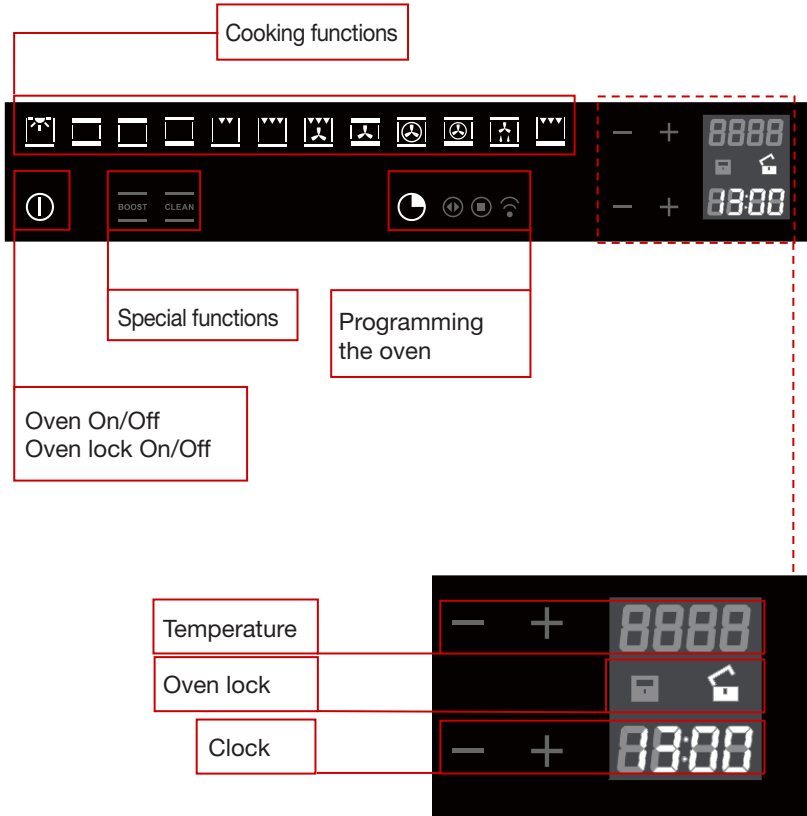
The control will wait eight seconds after switch-on for a cooking function to be chosen. Otherwise it interprets the switch-on as accidental and automatically switches off the oven for safety reasons.



# MAIN FUNCTIONS

## View of front console

English



## Cooking functions

The control makes a total of twelve specific cooking functions available!

Every function has a set temperature chosen on the basis of cooking tests using frequently used recipes and can easily be adjusted to suit personal preference.

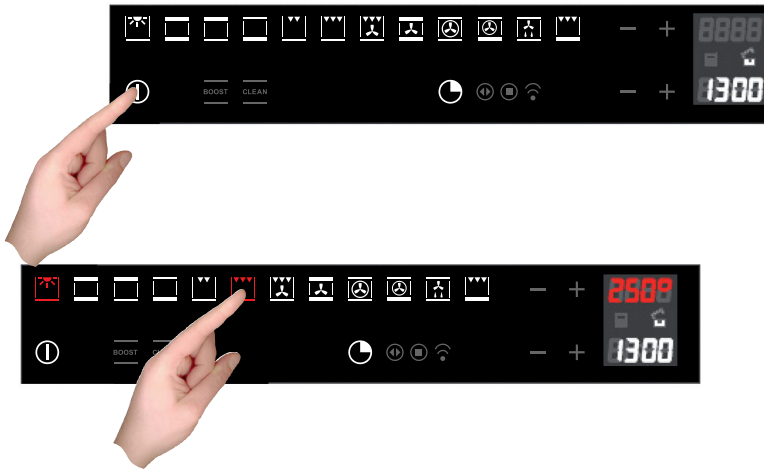
The following table contains the results of the cooking tests carried out in our laboratories by a professional chef. However, this is merely a guide and the values indicated are simply to help you get started and try our your own recipes, always achieving the best results!

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Simple gestures for cooking

Two simple movements are all it takes to set a cooking programme, thanks to the state-of-the-art control logic: switch on the oven and select the best function for the dish you are preparing. Simply select it and touch it!



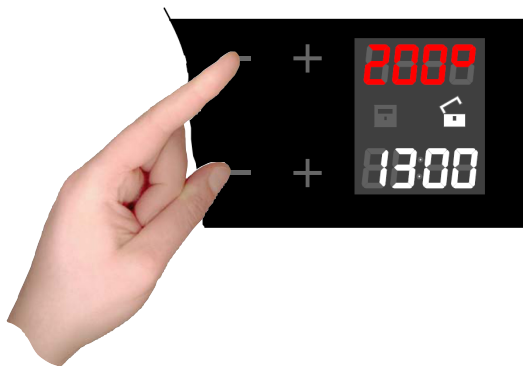
The control proposes a temperature for every function. It is possible to change it any time, but if you are happy with it, you don't need to do anything else. The oven will be automatically activated in a few seconds!

## Temperature Regulation

The control makes use of a temperature probe with a level of precision of  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  offering maximum reliability of the cooking times required.

To change the temperature simply use the plus and minus symbols. The range of regulation varies from  $+50^{\circ}\text{C}$  to  $+250^{\circ}\text{C}$ .

It isn't necessary to confirm the change, as the control is automatically activated after just a few seconds.



During the heating process, the degrees centigrade symbol ( $^{\circ}\text{C}$ ) symbol flashes, indicating that the heat is being regulating to reach the temperature required. When the correct temperature is reached, you will hear a beep.

## Residual heat

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

The heat is gradually dispersed can be used as a further cooking resource if managed appropriately: the control indicates the interior temperature, after the oven has been switched off, until it reaches  $50^{\circ}\text{C}$ .



use this feature to keep food warm or to gently complete the cooking process.

## Food probe (or probe thermometer) (available on certain models)

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking. For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!



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

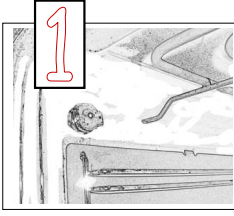
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health.

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

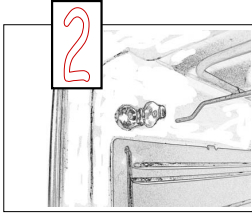
To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached. The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

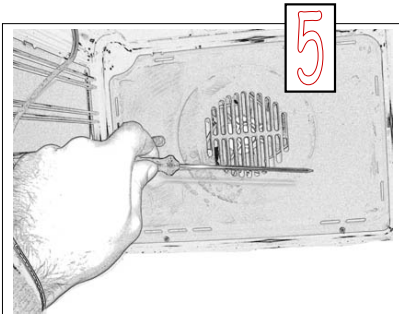
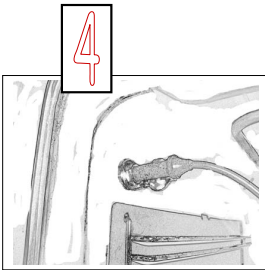
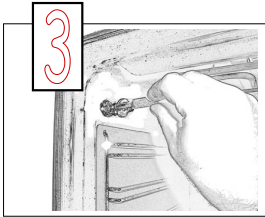
## Using the food probe



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



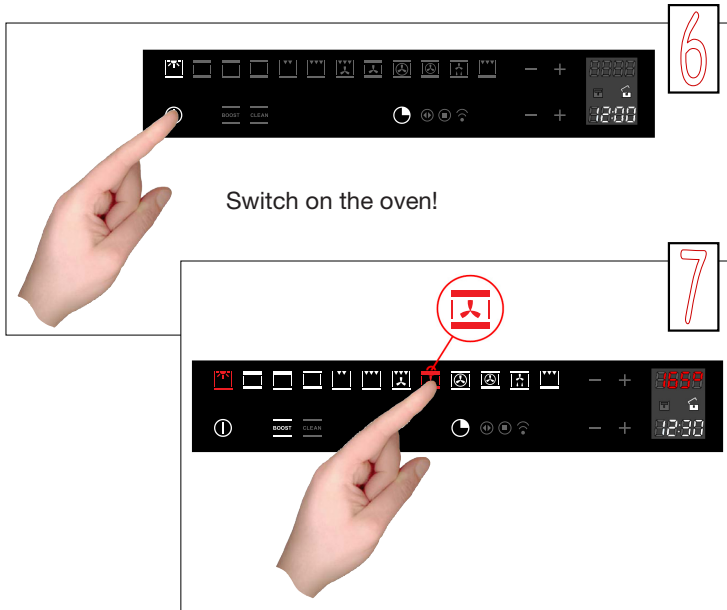
Push the plug in as far as it will go. If it is correctly inserted, the control will give off a double beep.



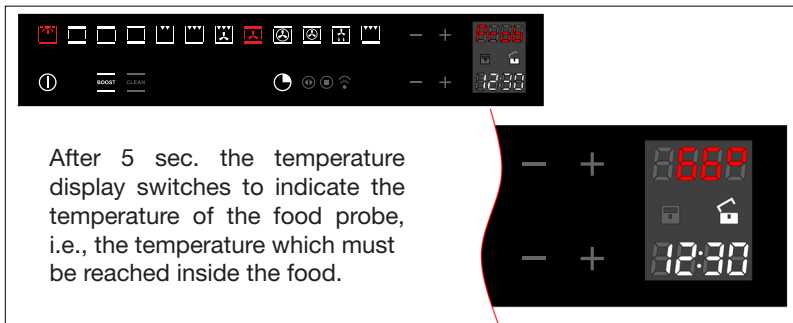
Push the probe into the centre of the food, avoiding touching bones or fatty areas.



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



Select the best cooking function for your recipe.



You can change the minimum internal temperature value to suit requirements within an interval of +30°C to +99°C, but we recommend that you consult the table below, taken from THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)

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



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

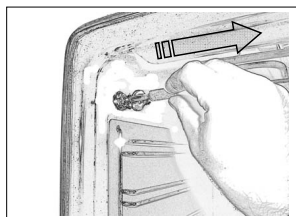


When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed, to maintain consistency with the philosophy of use, to 165°C: they can be varied from a minimum of 120°C to a maximum of 250°C. For the same reason, the defrosting function is deactivated.



The end of cooking, established by reaching the internal temperature set for the food probe. All the oven programming functions (timer functions) are stopped, apart from the beeper (minute counter).

When the food probe senses the temperature for which it has been set, the oven is automatically deactivated and you will hear a beep!



When the cooking time is up, remember to disconnect the food probe and remove it from the oven.

**CAUTION: the probe is very hot after cooking.**

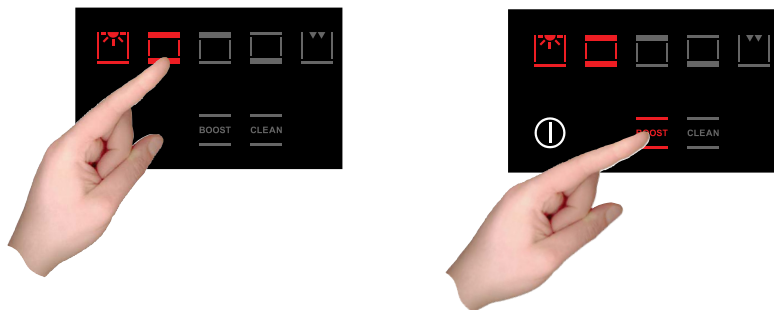
If the probe is left connected to the oven but not inside the food, an error may be generated (ERR3) on the timer display. The error will disappear when the probe is disconnected from the oven.

## SPECIAL FUNCTIONS

### Boost (quick preheat)

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

This period of time is known as preheating, and is required in practically all recipes.



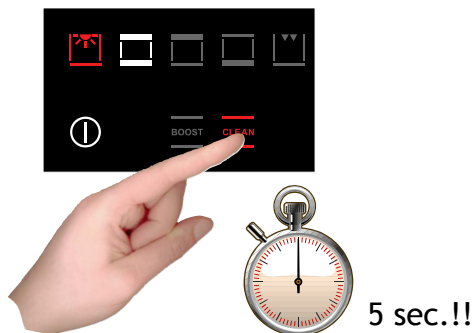
It is possible to disconnect the turbo heat function or change cooking function at any time.

### Clean (quick cleaning)

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

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





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

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.

All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced.

The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

## Oven light control

The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want!

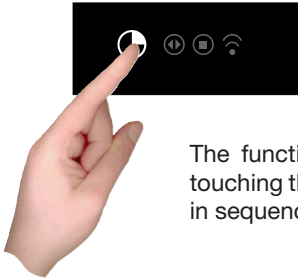
The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power.

To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again.

Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

## PROGRAMMING THE OVEN

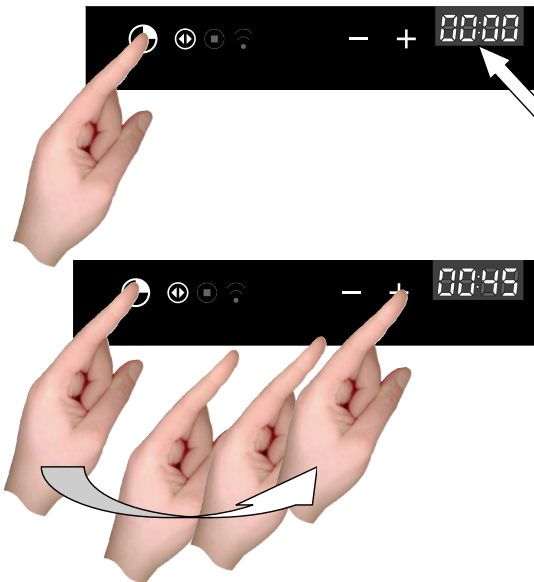
The programming of the oven offers three modes for controlling the cooking time. They are available with the standard cooking functions. When the food probe is used, they are deactivated (see specific chapter).



The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol: every time it is touched, a symbol lights up in sequence.

### Programming the timer: cooking time

Touch the timer symbol once. The relative symbol lights up. The clock display will replace the indication of the current time:



The dividing dots flash to indicate that it is possible to programme the cooking time



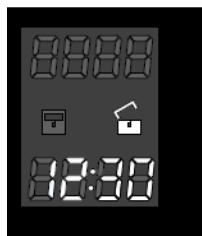
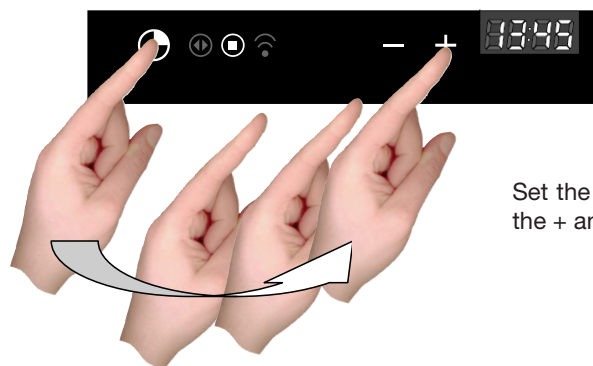
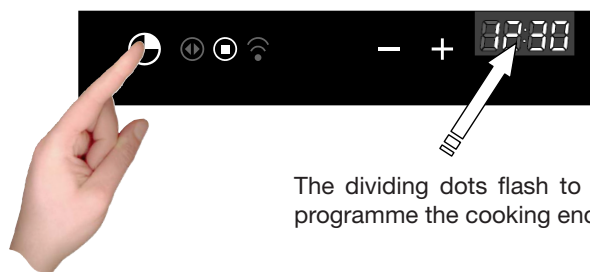
Once the cooking time has been set, the display will show the current time again and the cooking time symbol will be lit.

The count begins now. When the time is up, the oven will make a beeping sound, the heating elements will be switched off and cooking will stop. The special symbol will flash, as will the duration which was set on the clock display. Press any button to stop the beeping sound.

After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

## Programming the timer: cooking end time

Touch the timer symbol twice. The relative symbol lights up.



Once the cooking end time has been set, the display will show the current time again and the cooking end symbol will be lit.

The count begins now. When the set time is reached, the oven will give off a beep, the heating elements will be switched off and cooking will stop. The special symbol will flash, as will the cooking end time which was set on the clock display: press any button to stop the beeping sound.

After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

## Programming the timer: delayed cooking

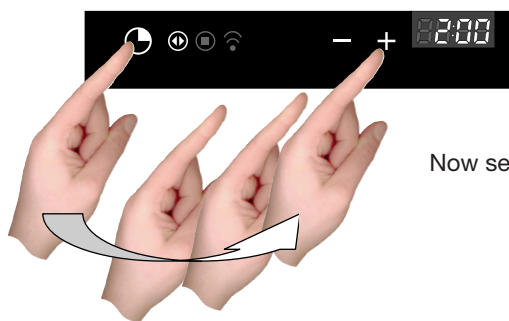
Using the combination of the two cooking time and cooking end time modes, it is possible to programme the oven to start cooking at a later time than the current time.

For example, it is 8.30 a.m. and you're about to leave home, but you would like a roast to be ready for 1.00 p.m.. Here's what to do:

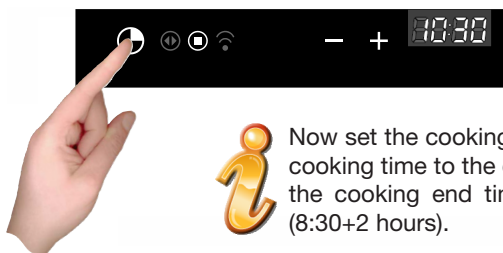


Prepare the roast for cooking and place it in the oven.

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



Now set the cooking time, let's say two hours.



Now set the cooking end time: the control usually adds the cooking time to the current time and proposes the result as the cooking end time. In our case it will propose  $8:30+2$  hours).



Change the cooking end time to make it coincide with the time you require. In our example this is 1.00 p.m.

The oven now enters into stand-by and the oven light switches off. When it is time to start cooking, the light will not be automatically switched on because it is logical to assume that the delayed start coincides with your absence, so it is pointless to leave the light on for no reason.



The control will automatically activate the oven at 11:00 (1:00 p.m. –2 hours) and will switch it off at 1.00 p.m., meaning that the roast will be ready when you arrive home!

## Programming the timer: minute counter

The minute counter is a function of the timer which is independent of the operation of the oven, meaning that it does not block the cooking and does not switch off the oven, but acts as a beeper. You can set it at any time, as a reminder to check cooking on the hob, as well as the oven, or for other cooking activities.

This can also be used with the oven switched off. In this case all you have to do is touch the timer function symbol.

If you use it with the oven switched on, you must touch the time function symbol three times in a row.



The dividing dots flash to indicate that it is possible to set the value.



Set the minutes using the + and - symbols.



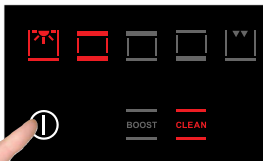
The count begins now. When the time indicated is up, the oven will make a beeping sound and the special symbol will flash. Press any button to interrupt the beeping sound.

## Programming the timer: cancelling the programme

To cancel a programme, it is necessary to take the value assigned previously to zero or switch off the oven.

## SAFETY: OVEN SWITCH-ON LOCK

The control makes a lock available on the console to prevent the oven from being switched on or the cooking settings from being interfered with. It can be activated and deactivated at any time using the on/off button.



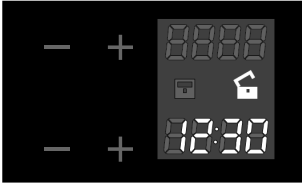
**3 sec.!!**

Touch the on/off symbol for at least three seconds to activate or deactivate, alternately, the oven lock.



Lock activated:

red padlock closed symbol on the display Every action linked to cooking is disabled.



Lock deactivated:  
white padlock open symbol on the display

## **INDEX**

### **PRÉSENTATION DU FOUR**

<b>Installation et branchement</b>	<b>47</b>
<b>Le mode “démonstration”</b>	<b>49</b>
<b>Réglage de l’horloge</b>	<b>50</b>
<b>Allumage du four</b>	<b>51</b>

### **PRINCIPALES FONCTIONS**

<b>Panorama du panneau des commandes</b>	<b>52</b>
<b>Les fonctions de cuisson</b>	<b>52</b>
<b>Des gestes simples pour cuisiner</b>	<b>53</b>
<b>Réglage de la température de cuisson</b>	<b>54</b>
<b>Chaleur résiduelle</b>	<b>54</b>
<b>La sonde des aliments</b>	<b>55</b>
<b>Fonctions spéciales: turbo heat et turbo clean</b>	<b>59</b>
<b>Contrôle de la lumière du four</b>	<b>60</b>

### **PROGRAMMATION DU FOUR**

<b>Programmation de la minuterie: temps de cuisson</b>	<b>61</b>
<b>Programmation de la minuterie: heure de fin de cuisson</b>	<b>62</b>
<b>Programmation de la minuterie: cuisson différée</b>	<b>63</b>
<b>Programmation de la minuterie: compte-minutes</b>	<b>64</b>
<b>Programmation de la minuterie: annulation du programme</b>	<b>65</b>

### **LA SÉCURITÉ**

<b>Fonction de blocage du four</b>	<b>65</b>
------------------------------------	-----------





## PRÉSENTATION DU FOUR

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui se charge de monitorer son fonctionnement à tout instant, pour améliorer toutes ses performances.

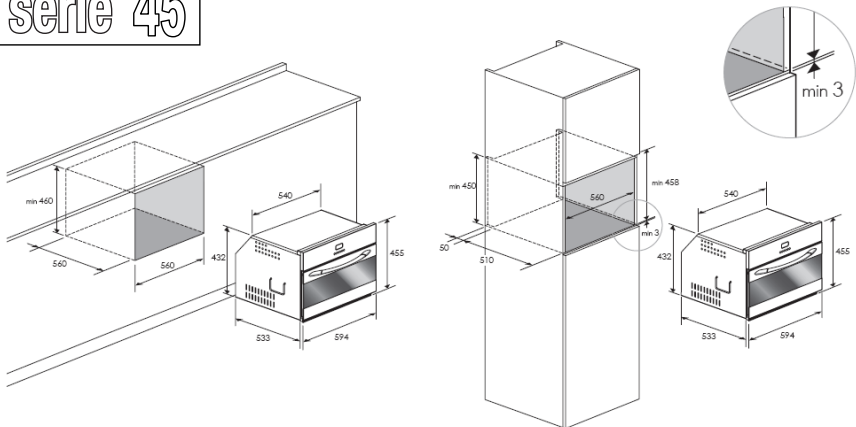
La commande par contrôle tactile est de la dernière génération, précis et fiable. L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !

Quelques touches, beaucoup de fonctions, aucune combinaison ou séquence difficile de touches: concentrez-vous à suivre la recette, le four est prêt en deux gestes!

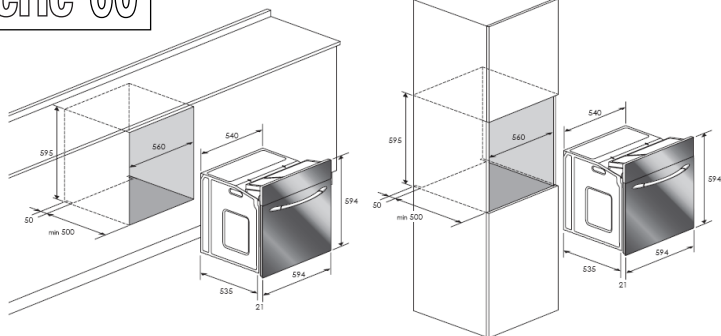
### Installation et branchement

Cher Client, ce four est un appareil électrique sophistiqué, classé comme bien durable. Il exige donc d'être installé par un personnel qualifié travaillant selon les règles de l'art, que ce soit pour les branchements à la ligne d'alimentation ou pour l'installation dans le meuble.

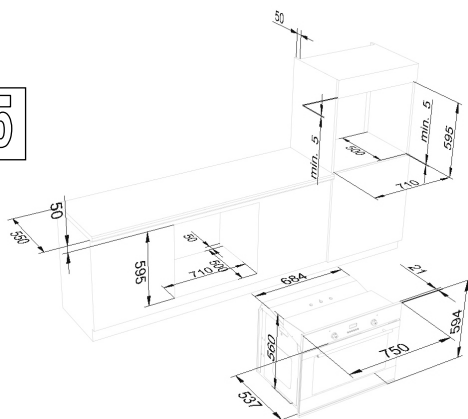
série 45



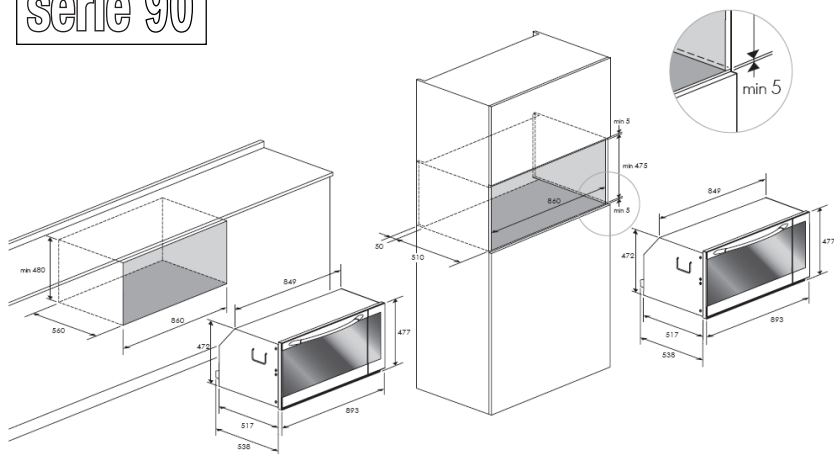
# série 60



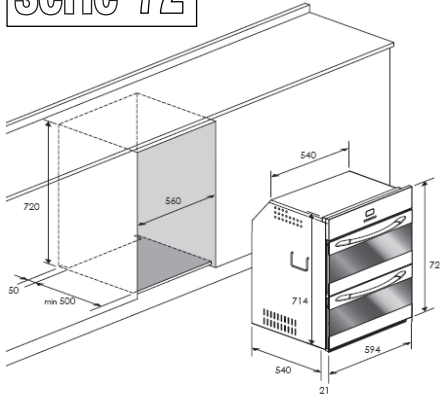
# série 75



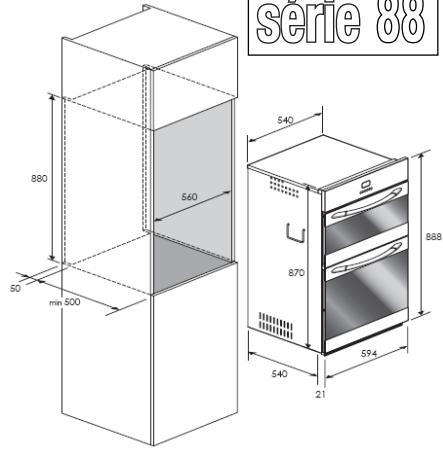
# série 90



série 72



série 88

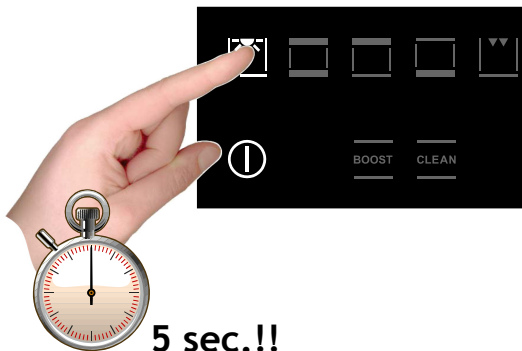


## Le mode “démonstration”

L'on nomme ainsi le mode à travers lequel le four se présente normalement chaque fois que la tension d'alimentation vient à manquer et, par conséquent, lors du premier raccordement : son objectif est de visualiser toutes les potentialités du contrôle à l'aide d'une suite enregistrée de commandes.



Dans le cadre de ce mode, le four n'est JAMAIS réellement actionné, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont pas allumées !  
Le panneau de commande est INACTIF et donc le four ne répondra pas aux commandes!



5 sec.!!

Pour désactiver le mode démonstration, toucher pendant cinq seconde le symbole de la lumière: le contrôle se mettra en position de fonctionnement normal et prêt pour l'allumage.

## Réglage de l'horloge



Français

Le four signalera que le branchement au réseau électrique a eu lieu par un double signal sonore.

Pour régler l'heure de système, maintenir la touche "FONCTIONS DU MINUTEUR" activée pendant 5 secondes.

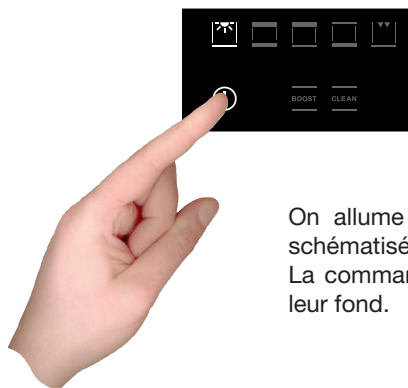


Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.



Régler l'horloge à l'aide des touches + et - : au cours de la programmation, les points de séparation clignotent. L'heure est saisie lorsque les points deviennent fixes.

## Allumage du four



On allume le four en agissant sur le symbole ON/OFF schématisé sur la figure.

La commande active alors toutes les icônes, en éclairant leur fond.



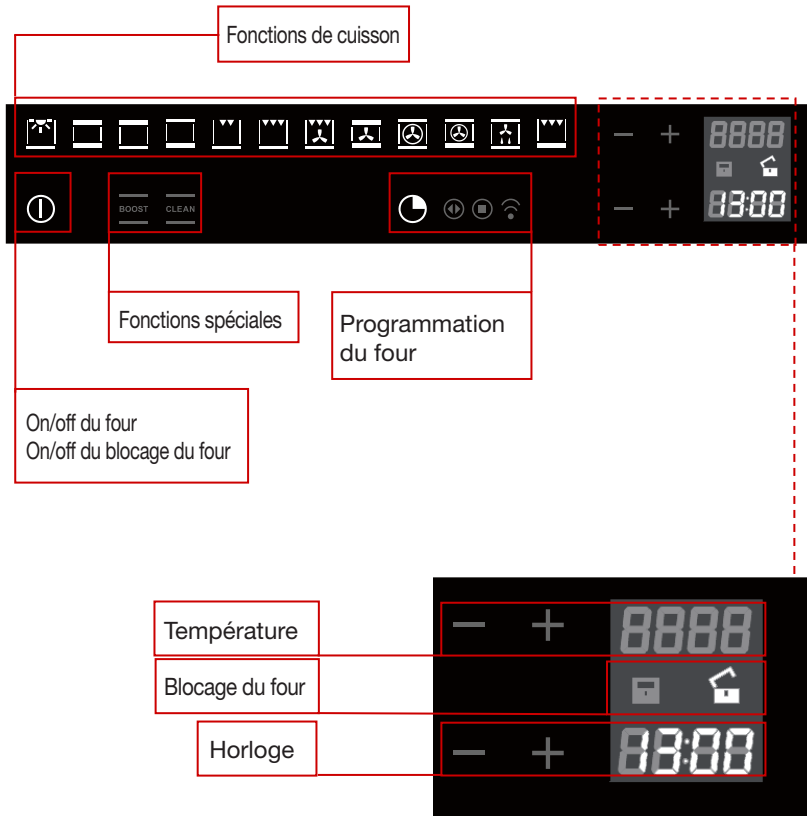
Pendant huit secondes à compter de l'allumage, le contrôle attend qu'une fonction de cuisson soit choisie.

Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme un allumage accidentel et, pour des raisons de sécurité, éteint automatiquement le four.

# PRINCIPALES FONCTIONS

## Panorama du panneau de commandes

Français



## Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à votre disposition douze fonctions de cuisson spécifiques !

Chaque fonction a une température programmée choisie sur la base d'essais de cuisson portant sur des recettes qui l'utilisent de façon typique et peuvent être aisément modifiées en fonction de votre propre expérience.

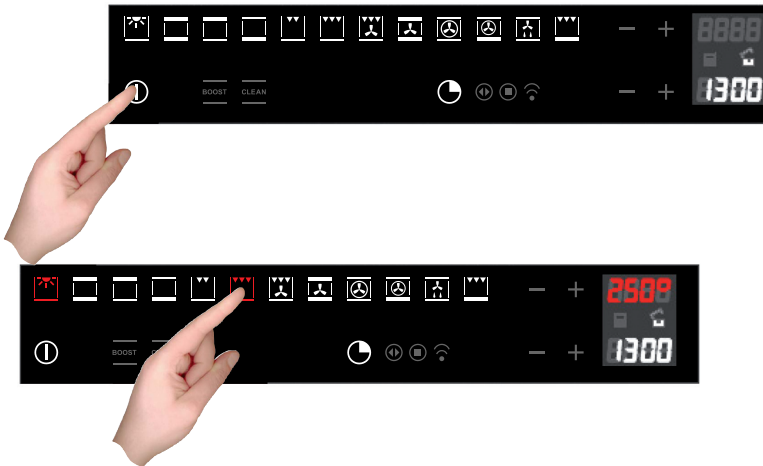
Dans le tableau suivant, nous indiquons les résultats des essais de cuisson effectués dans nos laboratoires par un cuisinier professionnel : dans tous les cas, il s'agit là d'indications et de valeurs qui vous sont proposées pour que vous commenciez à expérimenter vos recettes et obtenir toujours les meilleurs résultats!

<b>F</b>									
<b>°C</b>	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Des gestes simples pour cuisiner

Il suffit de deux gestes simples pour programmer une cuisson grâce à la logique de commande de dernière génération : allumer le four et choisir la fonction qui convient le mieux au plat que vous êtes sur le point de cuisiner... Vous la choisissez et vous la touchez, tout simplement!



Le contrôle propose une température pour chaque fonction ; il est possible de la modifier à tout moment, mais si vous estimez que celle-ci convient, il n'y a pas besoin de faire autre chose: le four va s'activer tout seul en quelques secondes!

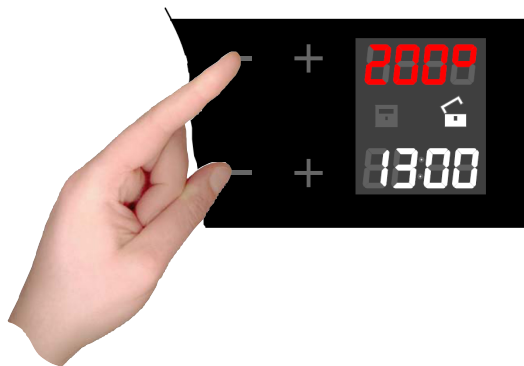


## Réglage de la température

Le contrôle se sert d'une sonde de température d'une précision de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ , pour une fiabilité maximale des températures de cuisson exigées.

Pour modifier la température, il suffit d'agir sur les symboles plus et moins, le champ de réglage variant de  $+50^{\circ}\text{C}$  à  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Il n'y a pas besoin de confirmer la modification, le contrôle s'active au bout de quelques secondes de manière autonome.



Au cours du réchauffage, le symbole du degré centigrade ( $^{\circ}\text{C}$ ) clignote de façon à indiquer la régulation thermique pour atteindre la température choisie. Dès que celle-ci est atteinte, il l'indiquera par un signal sonore.

## Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur. Cette chaleur est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à une isolation thermique consistante et à certaines astuces de construction.

Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut encore représenter une ressource dans la cuisine si elle est gérée : le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à ce que celle-ci ait atteint  $50^{\circ}\text{C}$ .



Tirez profit de cette caractéristique pour garder les aliments chauds, ou bien pour terminer la cuisson en douceur!

## Sonde des aliments (ou thermomètre à sonde) (disponible sur certains modèles)

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



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

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

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

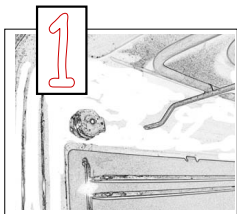
Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de :

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

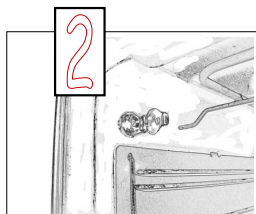
Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la *Salmonellose*.

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

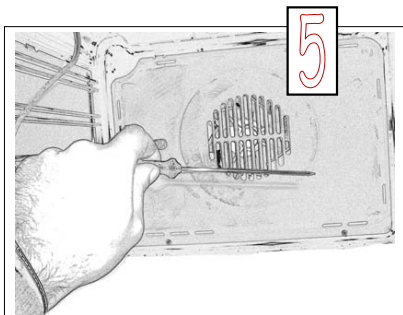
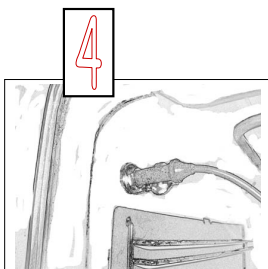
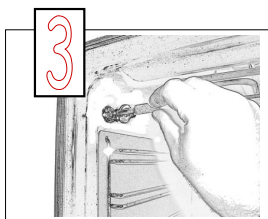
## Comment utiliser la sonde des aliments?



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



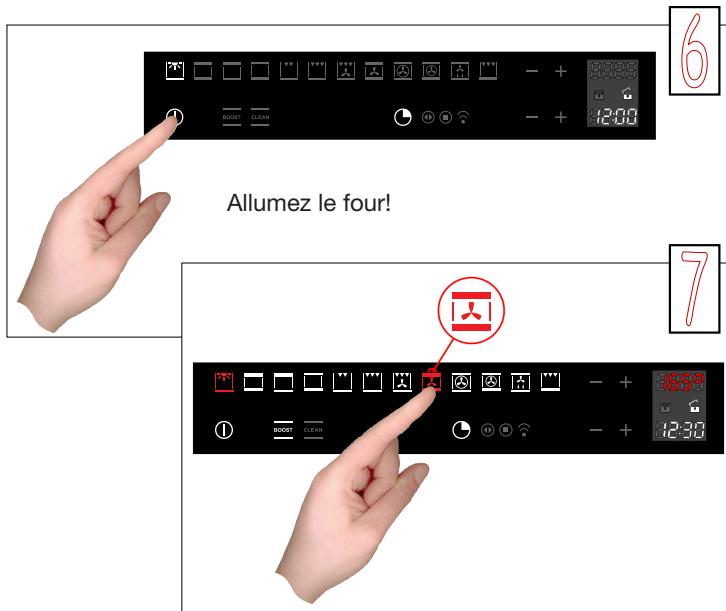
Insérer la fiche jusqu'au bout : si celle-ci est correctement insérée, le contrôle vous en avisera par un double signal sonore.



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



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



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



Vous pouvez modifier la valeur de la température interne minimale requise dans un intervalle allant de +30°C à +99°C, mais il est conseillé de consulter le tableau ci-après, extrait de la "NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE" (États-Unis):

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



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

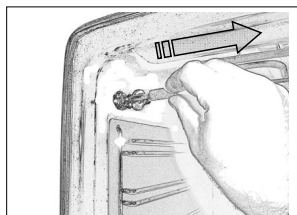


Lorsqu'on cuisine à l'aide de la sonde des aliments, toutes les températures préprogrammées sont modifiées, conformément à la philosophie d'utilisation, à 165°C: elles pourront alors varier d'un minimum de 120°C à un maximum de 250°C. Pour la même raison, la fonction de décongélation est désactivée.



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

Au moment où la sonde des aliments enregistrera la température pour laquelle elle a été programmée, le four sera automatiquement désactivé et vous serez prévenus par un signal sonore!



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

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

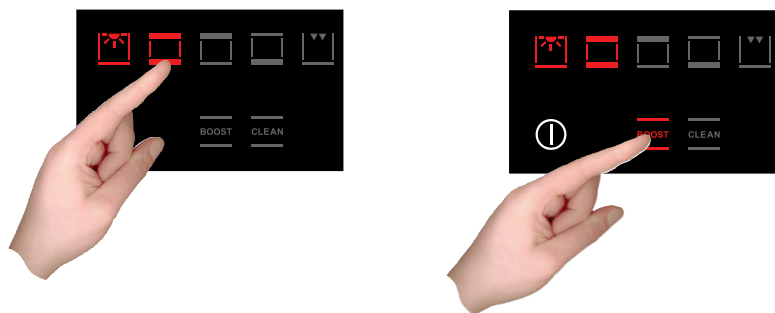
Dans le cas où l'on aurait laissé la sonde connectée au four, mais non insérée dans les aliments, une erreur (ERR3) peut apparaître sur l'écran de la minuterie. L'erreur disparaît en déconnectant la sonde du four.

## FONCTIONS SPÉCIALES

### Boost (préchauffage rapide)

Cette fonction spéciale ne peut être activée qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson et son intervention sert à réduire le temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson programmée.

Ce laps de temps est appelé "préchauffage" et celui-ci est exigé dans presque toutes les recettes.

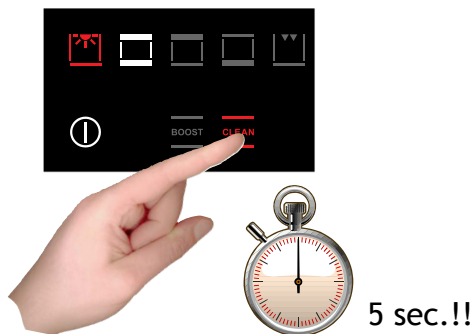


Il est possible à tout moment de désactiver la fonction "turbo heat" ou de changer de fonction de cuisson.

### Clean (nettoyage rapide)

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

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



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

La lumière du four est activée ; il est possible de l'éteindre et de la rallumer à tout moment.

Tous les panneaux autonettoyants ont un taux de rendement égal à environ trente utilisations. Au-delà de cette limite, les panneaux devront être changés.

Les panneaux ne doivent être nettoyés qu'à l'eau courante et vous pouvez les demander à votre détaillant spécialisé.

## Contrôle de la lumière du four

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

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

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

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

## PROGRAMMATION DU FOUR

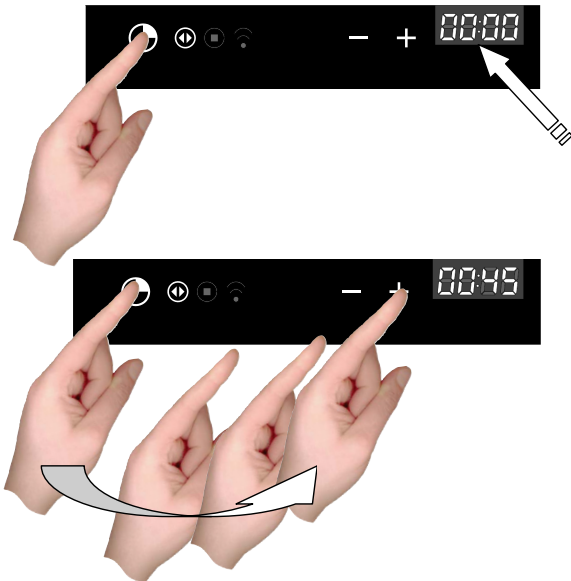
La programmation du four met à votre disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de cuisson. Celles-ci sont disponibles en étant couplées aux fonctions normales de cuisson, mais elles sont désactivées si vous utilisez la sonde à viande (voir chapitre consacré à ce point).



Les fonctions peuvent être sélectionnées en série, de gauche à droite, en touchant le symbole de l'horloge : à chaque pression, un symbole s'éclairera en série.

### Programmation de la minuterie: temps de cuisson

Toucher une fois le symbole de la minuterie et le symbole correspondant s'allumera. En outre, l'écran de l'horloge remplacera l'indication de l'heure courante:



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.



Une fois le temps de cuisson déterminé, l'écran visualisera encore l'heure courante, le symbole "durée de cuisson" sera allumé.

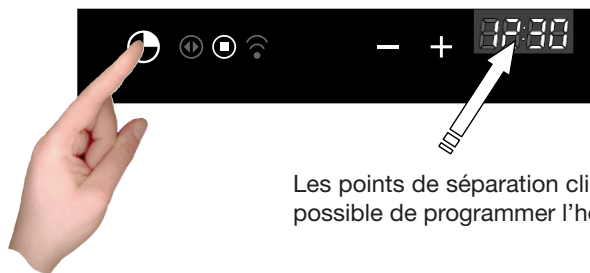


À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son, les résistances thermiques seront alors éteintes, en terminant ainsi la cuisson. Le symbole correspondant et la durée qui avait été programmée, sur l'écran de l'horloge, clignoteront : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

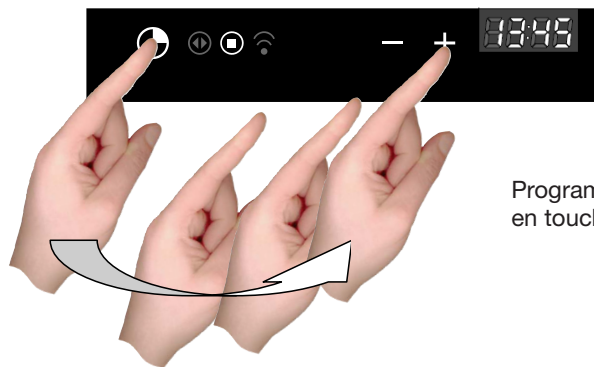
Le four s'éteindra de manière autonome au bout de huit secondes si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

## Programmation de la minuterie: heure de fin de cuisson

Toucher deux fois le symbole de la minuterie et le symbole correspondant s'allumera:



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer l'heure de fin de cuisson.



Programmer l'heure de fin de cuisson en touchant les symboles "+" et "-".



Une fois l'heure de fin de cuisson déterminée, l'écran visualisera encore l'heure courante, le symbole "fin de cuisson" sera allumé.

À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son, les résistances thermiques seront alors éteintes, en terminant ainsi la cuisson. Le symbole correspondant, ainsi que l'heure de fin de cuisson qui avait été programmée, sur l'écran de l'horloge, clignoteront : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

Le four s'éteindra de manière autonome au bout de huit secondes si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

## Programmation de la minuterie: cuisson différée

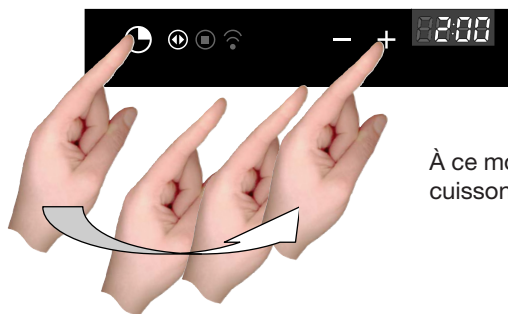
À travers la combinaison des deux modalités "temps de cuisson" et "heure de fin de cuisson", l'on peut programmer le four de façon à ce que la cuisson commence à une heure différée par rapport à l'heure présente.

Par exemple, il est 8h30 et vous êtes sur le point de quitter votre domicile, mais vous souhaitez qu'à votre retour, à 13h30, un rôti soit prêt. Voilà comment faire:



Préparez le rôti pour la cuisson et enfournez-le.

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



À ce moment-là, programmez alors la durée de cuisson; mettons deux heures.



Déterminez à présent l'heure de fin de cuisson : le contrôle ajoute normalement le temps de cuisson à l'heure présente et propose cette nouvelle heure comme heure de fin de cuisson: dans notre cas, il proposera donc 10h30 (8h30 + 2h00).



Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec celle que vous désirez, soit 13h00 dans notre exemple.

Le four se met maintenant en attente (stand-by), en éteignant la lumière du four : lorsque l'heure de commencer la cuisson arrivera, la lumière ne s'allumera pas automatiquement, étant donné que la logique du contrôle présuppose que le départ différé coïncide avec votre absence et qu'en conséquence, il n'est pas utile de maintenir la lumière allumée inutilement.



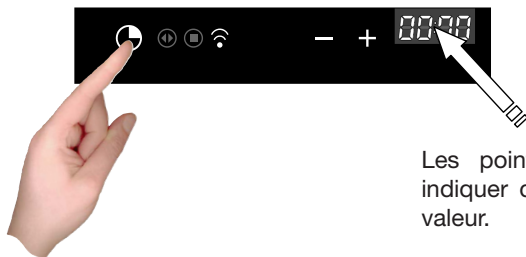
Le contrôle activera automatiquement le four à 11h00 (soit 13h00 - 2h00) et l'éteindra à 13h00: à votre retour, vous trouverez votre rôti prêt!

## Programmation de la minuterie: compte-minutes

Le compte-minutes constitue une fonction de la minuterie qui est indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'il ne bloque la cuisson et n'éteint pas le four: il fonctionne comme un avertisseur sonore. Vous pouvez le programmer à tout moment, par exemple, en tant qu'aide-mémoire pour le contrôle de la cuisson aux réchauds, en sus du contrôle du four ou d'autres activités de cuisine.

L'on peut également en disposer lorsque le four est éteint ; dans ce cas, il suffit alors de toucher une seule fois le symbole des fonctions de la minuterie.

En revanche, si vous l'utilisez lorsque le four est allumé, vous devez toucher trois fois, en série, le symbole des fonctions de la minuterie :



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer la valeur.



Programmer les minutes en agissant sur les symboles “+” et “-”.

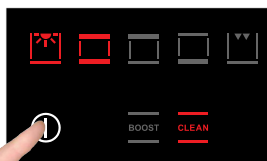
À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son. Le symbole correspondant clignotera : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

## Programmation de la minuterie: annulation du programme

Pour annuler une programmation, il est nécessaire de ramener à zéro la valeur précédemment attribuée, ou bien d'éteindre le four.

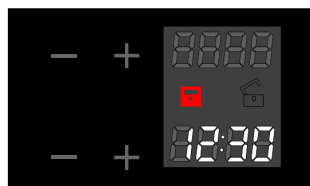
## LA SÉCURITÉ: BLOCAGE DE L'ALLUMAGE DU FOUR

Le contrôle met à votre disposition un blocage du panneau des commandes pour empêcher l'allumage du four ou l'altération des programmations de la cuisson. L'activation et la désactivation ont lieu, à tout instant, à l'aide de la touche d'allumage (on/off).



**3 sec.!!**

Toucher le symbole on/off pendant au moins trois secondes pour activer ou désactiver, de manière alternative, le blocage du four.



Blocage activé:

Symbole du verrou rouge fermé sur l'écran.

Toute action liée à l'utilisation de la cuisson est désactivée.



Blocage désactivé:  
Symbole du verrou blanc ouvert sur l'écran.

## **INHALT**

### **IHR OFEN**

<b>Installation und Anschlüsse</b>	<b>69</b>
<b>Vorführmodalität</b>	<b>71</b>
<b>Uhreinstellung</b>	<b>72</b>
<b>Ofen einschalten</b>	<b>73</b>

### **WICHTIGSTE FUNKTIONEN**

<b>Übersicht des Bedienfelds</b>	<b>74</b>
<b>Die Kochfunktionen</b>	<b>74</b>
<b>Kochen einfach gemacht</b>	<b>75</b>
<b>Einstellung der Gartemperatur</b>	<b>76</b>
<b>Restwärme</b>	<b>76</b>
<b>Das Bratenthermometer</b>	<b>77</b>
<b>Sonderfunktionen: Turbo heat und Turbo clean</b>	<b>81</b>
<b>Steuerung der Ofenbeleuchtung</b>	<b>82</b>

### **OFENPROGRAMMIERUNG**

<b>Timer-Programmierung: Garzeit</b>	<b>83</b>
<b>Timer-Programmierung: Garzeitende</b>	<b>84</b>
<b>Timer-Programmierung: Späteres Garen</b>	<b>85</b>
<b>Timer-Programmierung: Minutenzähler</b>	<b>86</b>
<b>Timer-Programmierung: Programm löschen</b>	<b>87</b>

### **SICHERHEIT**

<b>Ofensperre</b>	<b>87</b>
-------------------	-----------



## IHR OFEN

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Ihr neuer Ofen wird von einer elektronischen Karte gesteuert, die den Ofenbetrieb kontinuierlich kontrolliert, um alle seine Leistungen zu verbessern.

Die Steuerung vom Typ Touch Control ist die neueste ihrer Art, präzise und zuverlässig.

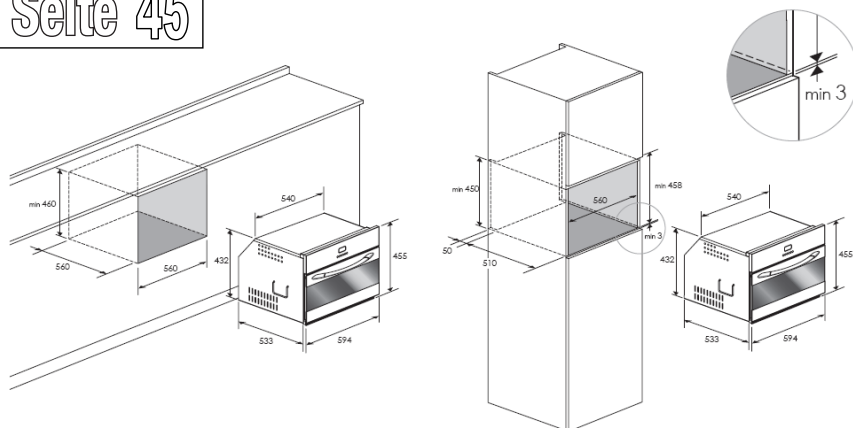
Die Schnittstelle ist elegant, übersichtlich und zurückhaltend, intuitiver denn je!

Wenige Tasten, viele Funktionen, keine komplizierten Kombinationen oder Tastenfolgen - konzentrieren Sie sich auf das Rezept, Ihr Ofen ist mit zwei Handgriffen einsatzbereit!!

### Installation und Anschluss

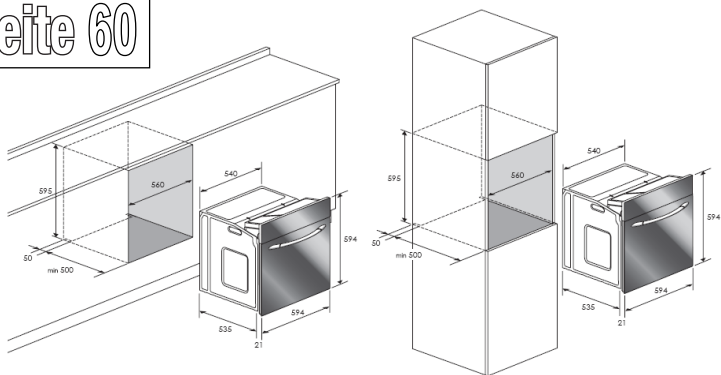
Verehrte Kundin, geehrter Kunde, dieser Ofen ist ein hoch entwickeltes elektrisches Gerät und wird als lange haltendes Gut eingestuft. Er muss von Fachpersonal installiert werden, das bezogen auf die Anschlüsse der Stromleitung und den Einbau des Möbels sachgerecht vorgeht.

Seite 45

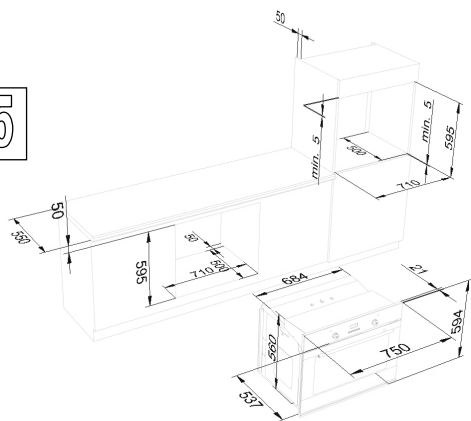




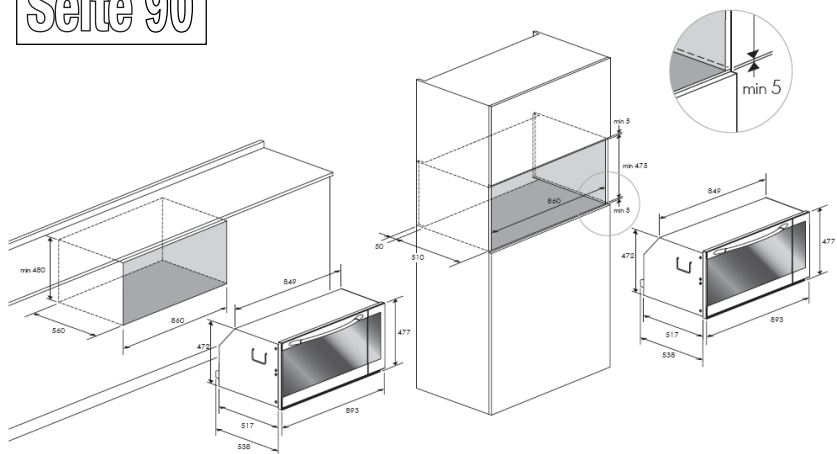
# Seite 60



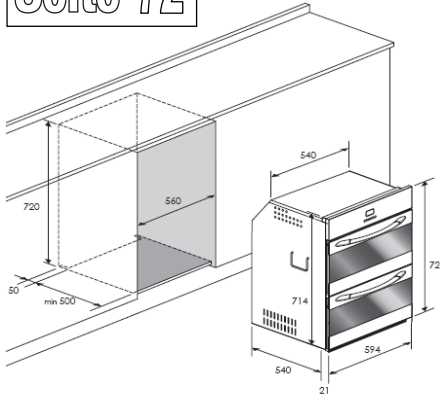
# Seite 75



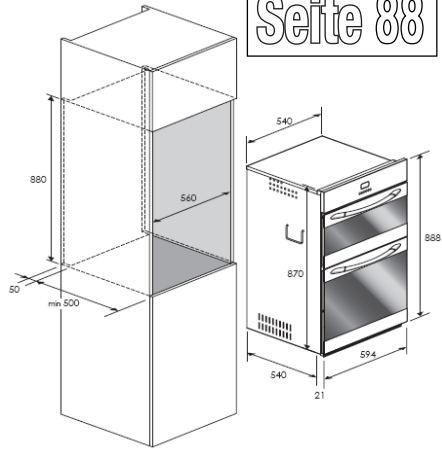
# Seite 90



Seite 72



Seite 88



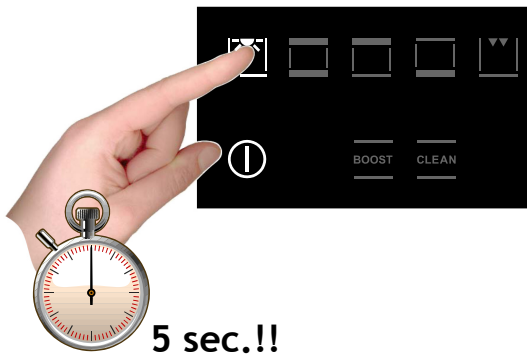
### Vorfürmodalität

So heißt die Betriebsart, in der der Ofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten: Zweck ist es, alle Möglichkeiten der Steuerungen anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.

Deutsch

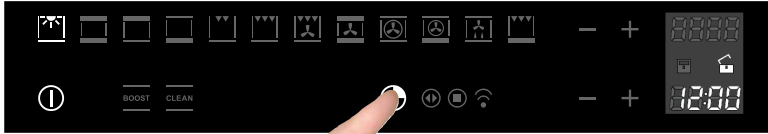


In dieser Betriebsart wird der Ofen NIE wirklich betätigt, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet!!  
Das Bedienfeld ist NICHT AKTIV und der Ofen reagiert von daher nicht auf die Befehle!



Um die Vorfürmodalität zu deaktivieren, berühren Sie fünf Sekunden lang das Licht-Symbol: Die Steuerung geht in die normale Betriebsart über und kann nun eingeschaltet werden.

## Uhrzeit einstellen



Der Ofen signalisiert den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen Signalton.

Um die Systemuhrzeit einzustellen, betätigen Sie die Taste „TIMER FUNKTIONEN“ 5 Sekunden lang.



Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.



Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein: Während der Einstellung blinken die Trennpunkte. Die Uhrzeit wird erfasst, wenn die Punkte fix leuchten.

## Ofen einschalten



Der Ofen wird eingeschaltet, wenn Sie das Symbol ON/OFF so drücken, wie auf der Abbildung zu sehen. Die Steuerung aktiviert alle Icons, deren Hintergrund leuchtet.

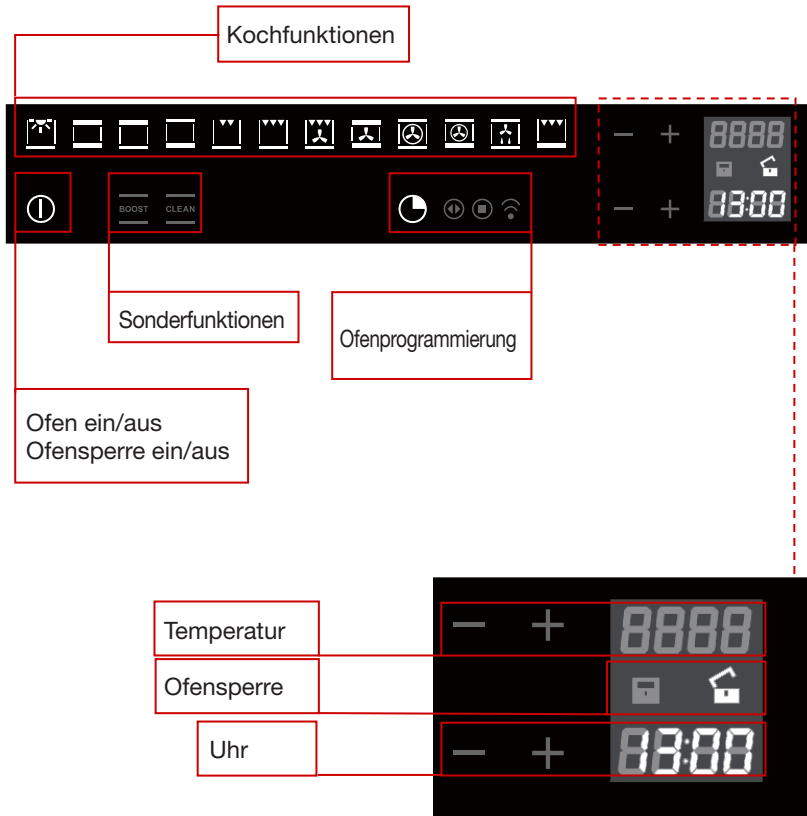


Acht Sekunden lang nach dem Einschalten wartet die Steuerung, dass eine Kochfunktion gewählt wird.

Andernfalls interpretiert die Steuerung das Einschalten als unbeabsichtigt und schaltet den Ofen aus Sicherheitsgründen automatisch aus.

# WICHTIGSTE FUNKTIONEN

## Überblick des Bedienfelds



Deutsch

## Die Kochfunktionen

Mit der Steuerung stehen Ihnen zwölf spezifische Kochfunktionen zur Verfügung!

Bei jeder Funktion ist eine Temperatur eingestellt, die auf Kochtests bei Rezepten basieren, die normalerweise benutzt werden und die Sie problemlos nach Ihrer Erfahrung verändern können.

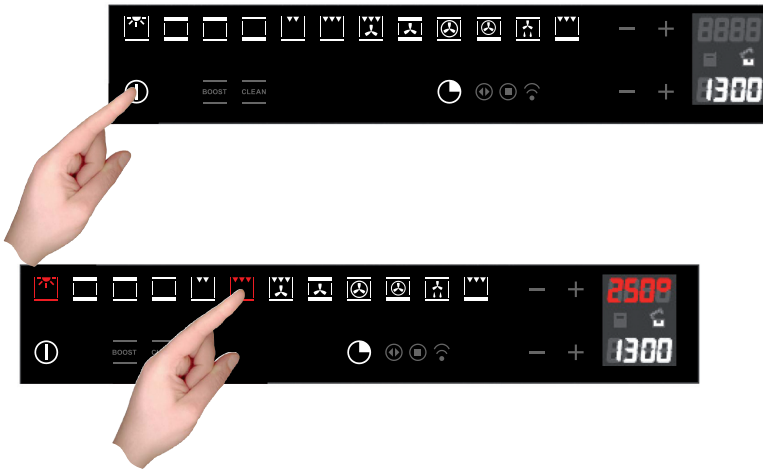
In der folgenden Tabelle finden Sie die Resultate der Kochtests, die in unseren Kochlabors von Profi-Köchen ausgeführt wurden. Es handelt sich um Hinweise und die von uns vorgeschlagenen Werte sollen Ihnen helfen, Ihre eigenen Rezepte auszuprobieren und dabei immer die besten Ergebnisse zu erzielen!

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Kochen einfach gemacht...

Mit nur zwei Gesten können Sie dank der allerneusten Steuerlogik Ihren Kochvorgang einstellen: Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Funktion, die für das von Ihnen gewünschte Gericht am besten geeignet ist... Auswählen und einfach nur berühren!



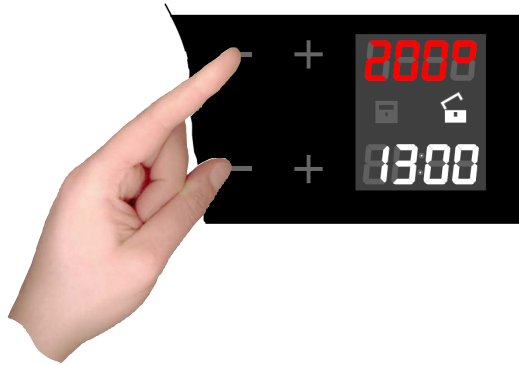
Die Steuerung schlägt für jede Funktion eine Temperatur vor. Diese können Sie jederzeit ändern, wenn Sie aber der Meinung sind, dass die Temperatur auch für Sie passt, dann brauchen Sie nichts weiter zu tun - der Ofen aktiviert sich in wenigen Sekunden von alleine!

## Temperatureinstellung

Die Steuerung verwendet einen Temperaturfühler mit einer Präzision von  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  für höchste Zuverlässigkeit der gewünschten Gartemperaturen.

Zum Ändern der Temperatur müssen Sie nur die Zeichen Plus und Minus berühren - der Einstellbereich geht von  $+50^{\circ}\text{C}$  bis  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Sie müssen die Änderung nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.



Während des Heizvorgangs blinkt das Grad-Symbol ( $^{\circ}\text{C}$ ) und zeigt die Temperaturregelung an, bis die gewählte Temperatur erreicht wird. Das Erreichen der Temperatur wird durch einen Signalton angekündigt.

## Restwärme

Während der Zubereitung der Speisung speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird durch eine gute Dämmung und besondere Bauweise vom Rest der Küche fern gehalten.

Diese Wärme wird dann allmählich abgegeben und ist dank der Steuerung eine wertvolle Ressource: Die Steuerung zeigt die Temperatur im Ofeninneren nach seinem Ausschalten an, bis eine Temperatur von  $50^{\circ}\text{C}$  erreicht wird.



Nutzen Sie diese Eigenschaft, um Speisen zu wärmen oder um den Garvorgang sanft zu beenden!

## Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer) (bei einigen Modellen lieferbar)

Das Bratenthermometer ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und dann benutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!



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

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

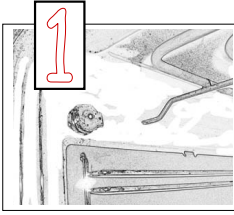
Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4° bis zu 60°C. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

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

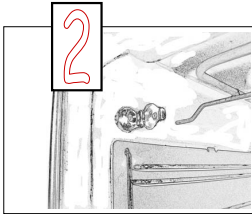
- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.  
Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist;
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen“ Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern;
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.



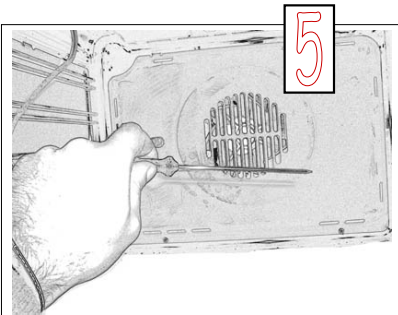
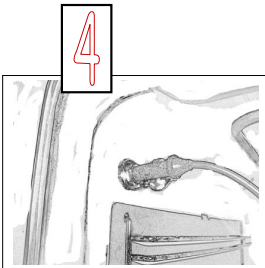
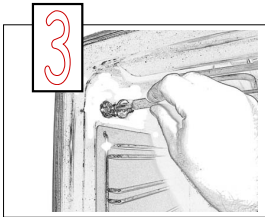
## Verwendung des Bratenthermometers



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



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



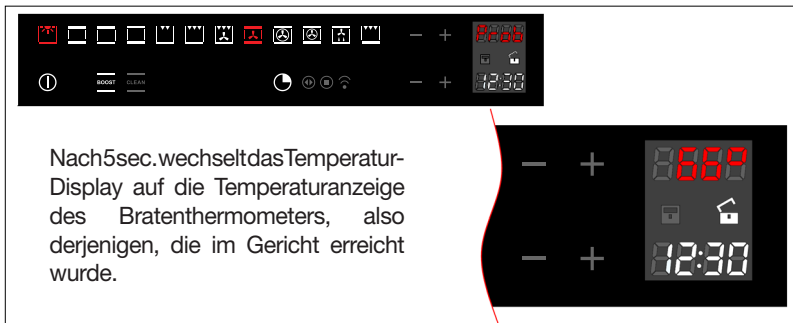
Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.



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



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



Sie können den Wert der Mindest-Kerntemperatur in einem Bereich von +30°C bis +99°C variieren. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" entnommen wurde.

LEBENSMITTEL	MINDESTINNENTEMPERATUR
<b>Hackfleisch</b>	
Hamburger	71°C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74°C
Huhn, Truthahn	74°C
<b>Rind, Kalb, Lamm</b>	
<i>Braten und Steaks:</i>	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63°C
medium	71°C
durch	77°C
<b>Schwein</b>	
<i>Rippchen, Braten, Koteletts</i>	
medium	71°C
durch	77°C
Schinken, frisch	71°C
Bratwurst frisch	71°C
<b>Geflügel</b>	
Huhn, ganz oder in Stücken	82°C
Ente	82°C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82°C
Putenbrust	77°C



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

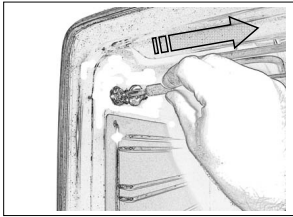


Wenn mit Hilfe des Bratenthermometers Essen zubereitet wird, dann werden alle voreingestellten Temperaturen in Übereinstimmung mit der Nutzungsphilosophie auf 165°C verändert: Die Temperaturen können von 120°C bis maximal 250°C verändert werden.

Aus dem gleichen Grund wird die Auftaufunktion deaktiviert.



Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für das Bratenthermometer eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbunden, mit Ausnahme des Hinweissignals (Minutenzähler). Wenn das Bratenthermometer die Temperatur misst, für die es eingestellt wurde, dann wird der Ofen deaktiviert. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.



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

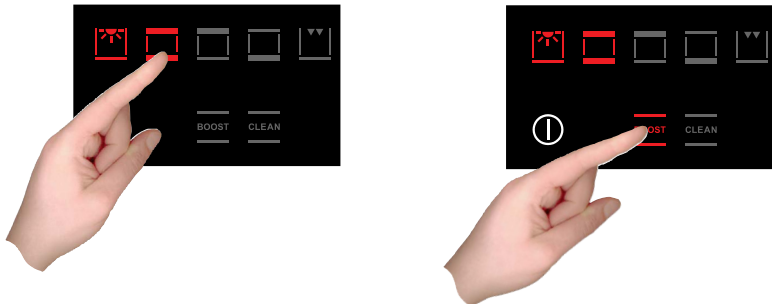
**ACHTUNG: Nach dem Garen ist das Thermometer sehr heiß.** Falls das Bratenthermometer am Ofen angeschlossen bleibt, aber nicht in das Essen eingesteckt wird, kann es zu einer Fehleranzeige (ERR3) auf dem Timer-Display kommen. Der Fehler wird behoben, indem das Thermometer vom Ofen abgetrennt wird.

## SONDERFUNKTIONEN

### Boost (schnelles Vorheizen)

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

Diese Zeit wird als „Vorheizzeit“ bezeichnet und wird in fast allen Rezepten verlangt.

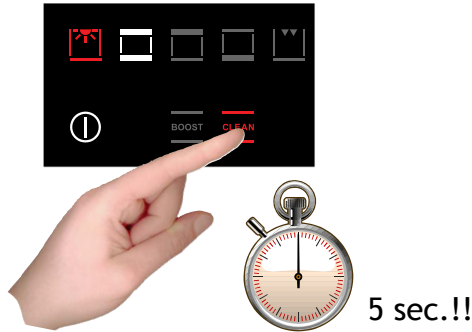


Sie können die Funktion „turbo heat“ jederzeit ausschalten oder die Kochfunktion ändern.

### Clean (Schnellreinigung)

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

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



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

Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, kann aber jederzeit aus- und eingeschaltet werden.

Alle selbstreinigenden Paneele haben eine Leistungseffizienz von rund dreißig Einsätzen. Nach dieser Zeit müssen die Paneele ausgewechselt werden.

Die Paneele dürfen nur mit fließendem Wasser gesäubert werden und können bei Ihrem Fachhändler angefordert werden.

## Steuerung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen!

Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.

Wenn Sie den Zubereitungsstatus prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten.

Bei einigen Modellen gibt es eine Türsteuerung. Dieses Merkmal verwendet eine Technologie zur Erkennung der Türposition, um die Ofenbeleuchtung zu steuern. Das Öffnen der Backofentür wird von einem Signalton begleitet und das Licht geht an. Bei Schließen der Ofentür geht es wieder aus.

## OFENPROGRAMMIERUNG

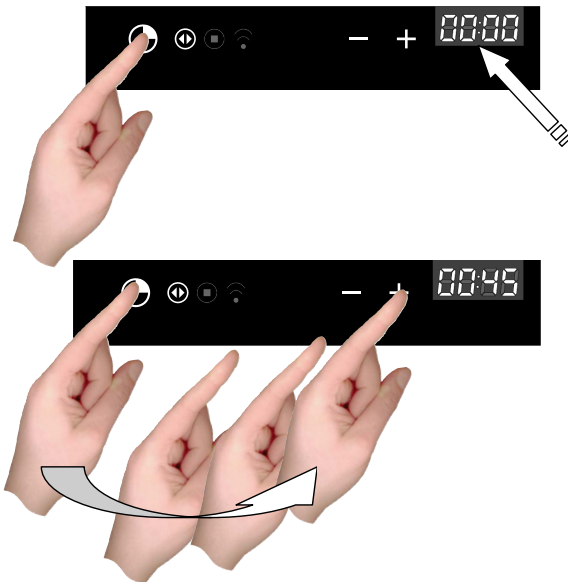
Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit den normalen Garfunktionen verfügbar. Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, werden sie hingegen deaktiviert (siehe entsprechendes Kapitel).



Die Funktionen können in Reihenfolge von links nach rechts gewählt werden, indem Sie das Uhr-Symbol berühren: Bei jeder Berührung leuchtet in Folge ein Symbol.

### Timer-Programmierung: Garzeit

Berühren Sie das Timer-Symbol ein Mal. Daraufhin schaltet sich das entsprechende Symbol ein. Das Uhr-Display wechselt die Anzeige der aktuellen Uhrzeit:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass die Garzeit programmiert werden kann



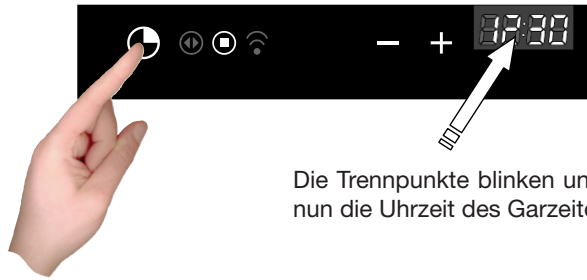
Nach Definition der Garzeit zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an, das Symbol „Garzeit“ leuchtet.

Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und somit der Garvorgang beendet. Das entsprechende Symbol blinkt und auf dem Uhr-Display erscheint die eingestellte Zeit: Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu unterbinden.

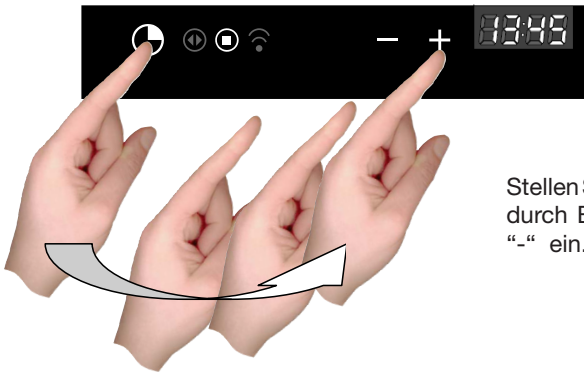
Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

## Timer-Programmierung: Garzeitende

Berühren Sie zwei Mal das Timer-Symbol und das entsprechende Symbol leuchtet:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun die Uhrzeit des Garzeitendes programmieren können



Stellen Sie die Uhrzeit des Garzeitendes durch Berühren der Zeichen “+” und “-“ ein.



Nachdem Sie das Garzeitende definiert haben, zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an. Das Symbol „Garzeitende“ leuchtet.

Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit gibt der Ofen ein Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang somit beendet. Es blinkt das entsprechende Symbol und auf dem Uhr-Display die eingestellte Uhrzeit des Garzeitendes. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

## Timer-Programmierung: Späteres Garen

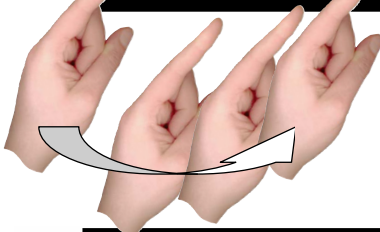
Mit der Kombination der beiden Modalitäten „Garzeit“ und „Garzeitende“ können Sie den Ofen so einstellen, das er mit dem Garen später als zum aktuellen Zeitpunkt beginnt.

Wenn es beispielsweise 8:30 Uhr ist und Sie aus dem Haus gehen, bei Ihrer Rückkehr um 13:00 Uhr aber einen fertigen Braten wünschen, dann gehen Sie folgendermaßen vor:



Bereiten Sie den Braten zum Garen vor und schieben Sie diesen in den Ofen

Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Kochfunktion, dann stellen Sie die Temperatur ein.



Jetzt programmieren Sie die Dauer der Garzeit, angenommen zwei Stunden.



Bestimmen Sie dann das Garzeitende: Die Steuerung addiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt diese Uhrzeit als Garzeitende vor, in unserem Fall wird es also 10:30 Uhr sein (8:30+2:00).





Bearbeiten Sie das Garzeitende, bis dieses mit der von Ihnen gewünschten Uhrzeit übereinstimmt, in unserem Beispiel 13:00 Uhr.

Der Ofen geht nun in den Wartemodus (Stand-by) und schaltet die Ofenbeleuchtung aus: Wenn die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs erreicht wird, dann wird das Licht nicht automatisch eingeschaltet, denn die Steuerlogik nimmt an, dass die verzögerte Garfunktion mit Ihrer Abwesenheit übereinstimmt und es von daher nicht erforderlich ist, die Beleuchtung unnötigerweise einzuschalten.



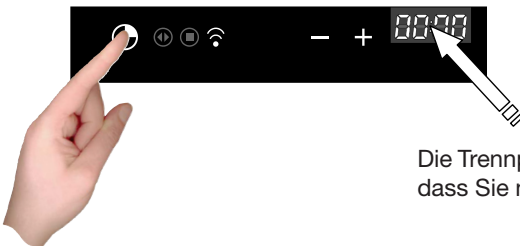
Die Steuerung aktiviert den Ofen von alleine um 11:00 Uhr (13:00-2:00) und schaltet ihn dann um 13:00 Uhr wieder ab - bei Ihrer Rückkehr nach Hause ist der Braten fertig!

## Timer-Programmierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Timerfunktion, die vom Ofenbetrieb unabhängig ist, d.h. der Garvorgang wird nicht blockiert und der Ofen nicht ausgeschaltet, sondern dient als „Wecker“. Sie können ihn also jederzeit einstellen, beispielsweise als Erinnerung, um außer dem Ofen auch die Herdplatten zu kontrollieren oder andere Küchenarbeiten.

Diese Funktion ist auch bei ausgeschaltetem Ofen verfügbar. In diesem Fall müssen Sie nur ein Mal das Symbol der Timer-Funktionen berühren.

Wenn Sie die Funktionen bei eingeschaltetem Ofen verwenden wollen, dann müssen Sie das Symbol der Timer-Funktionen drei Mal in Folge berühren:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun den Wert bearbeiten können.



Stellen Sie die Minuten mit den Zeichen “+” und “-“ ein



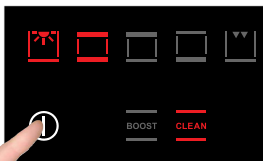
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der genannten Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und es blinkt das entsprechende Symbol. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

## Timer-Programmierung: Programm löschen

Um eine Programmierung zu löschen, müssen Sie den zuvor eingegebenen Wert auf Null setzen oder den Ofen ausschalten.

## SICHERHEIT: OFENSPERRE

Die Steuerung bietet auch eine Sperre des Bedienfelds, um das Einschalten des Ofens oder die Manipulation der Garzeiteinstellungen zu verhindern. Das Ein- oder Ausschalten kann jederzeit mit der Einschalttaste (on/off) erfolgen.



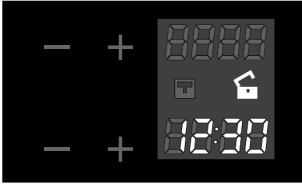
**3 sec.!!**

Berühren Sie das On/Off-Symbol mindestens drei Sekunden lang, um die Ofensperre entweder ein- oder auszuschalten:



Sperre aktiviert:  
Vorhängeschloss-Symbol rot und geschlossen auf dem Display

Jede mit der Nutzung des Garvorgangs verbundene Tätigkeit ist unterbunden.



Sperre deaktiviert:  
Vorhängeschloss-Symbol weiß und offen auf dem  
Display

# ÍNDICE

## PRESENTACIÓN DEL HORNO

Instalación y conexión	91
La modalidad demostración	93
Ajuste del reloj	94
Encendido del horno	95

## FUNCIONES PRINCIPALES

Panorámica del frontal de los controles	96
Las funciones de cocción	96
Gestos sencillos para cocinar	97
Ajuste de la temperatura de cocción	98
Calor residuo	98
La sonda para alimentos	99
Funciones especiales: turbo heat y turbo clean	103
Control de la luz del horno	104

## PROGRAMACIÓN DEL HORNO

Programación del temporizador: tiempo de cocción	105
Programación del temporizador: hora de final de cocción	106
Programación del temporizador: cocción aplazada	107
Programación del temporizador: cuentaminutos	108
Programación del temporizador: eliminación de la programación	109

## LA SEGURIDAD

Función bloqueo horno	109
-----------------------	-----



## PRESENTACIÓN DEL HORNO

Estimado cliente, su nuevo horno dispone de una tarjeta electrónica de gestión que se ocupa de monitorar en todo momento el funcionamiento para mejorar todas sus prestaciones.

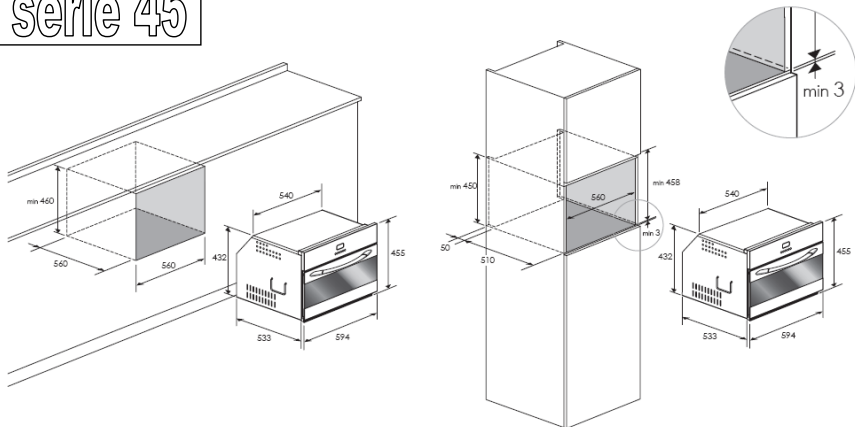
El sistema de control táctil es de última generación, preciso y fiable. La interfaz es elegante, ordenada, discreta y más intuitiva que nunca.

Pocas teclas, muchas funciones y ninguna combinación o secuencia difícil de teclas que le permiten concentrarse en la receta, puesto que el horno está listo con dos sencillos gestos.

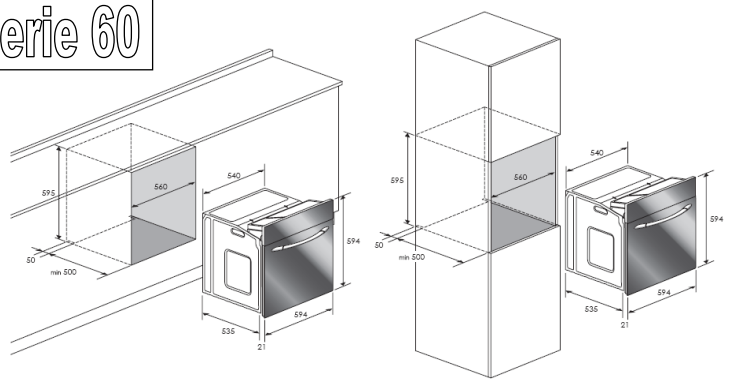
## Instalación y conexión

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

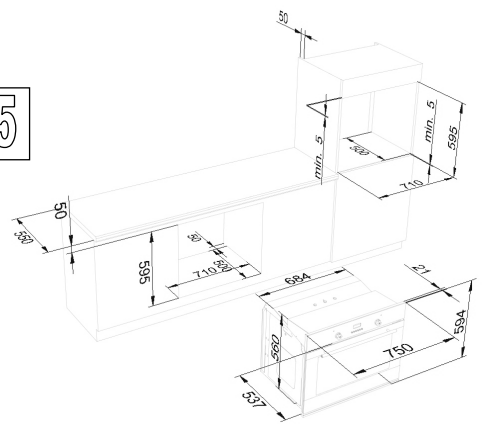
serie 45



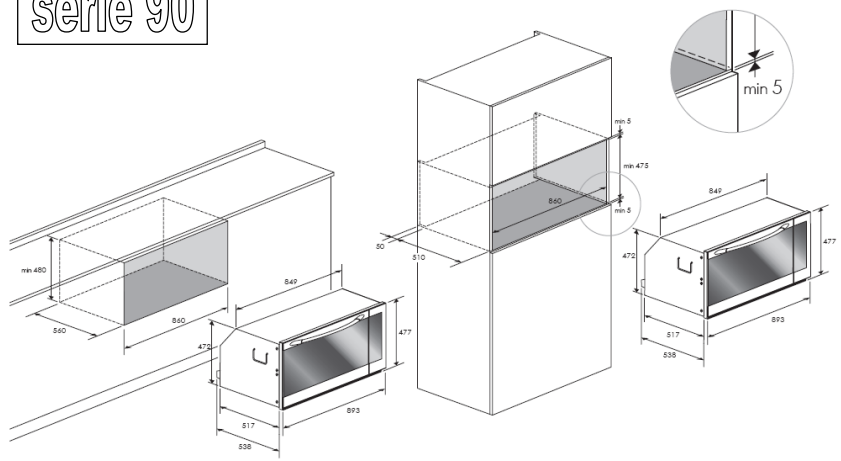
# serie 60



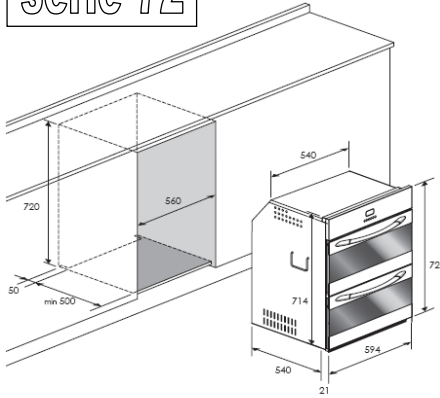
# serie 75



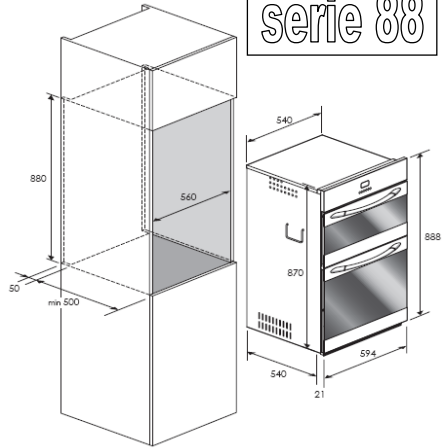
# serie 90



serie 72



serie 88

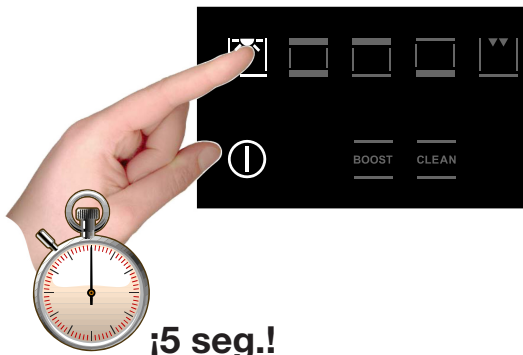


## La modalidad demostración

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



En esta modalidad, el horno no se accionado realmente NUNCA, es decir, no se encienden las resistencias térmicas. El panel de control se encuentra INACTIVO y, por lo tanto, el horno no responderá a los controles.



Para desactivar la modalidad demostración toque durante cinco segundos el símbolo de la luz: el sistema de control entrará en funcionamiento normal y estará listo para el encendido.



## Ajuste del reloj



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

Para ajustar la hora de sistema mantenga activa la tecla “FUNCIONES TEMPORIZADOR” durante 5 segundos.



Cada control activado se confirma mediante una señal acústica.

Español



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

## Encendido del horno



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

El sistema de control activa todos los iconos iluminando el fondo.

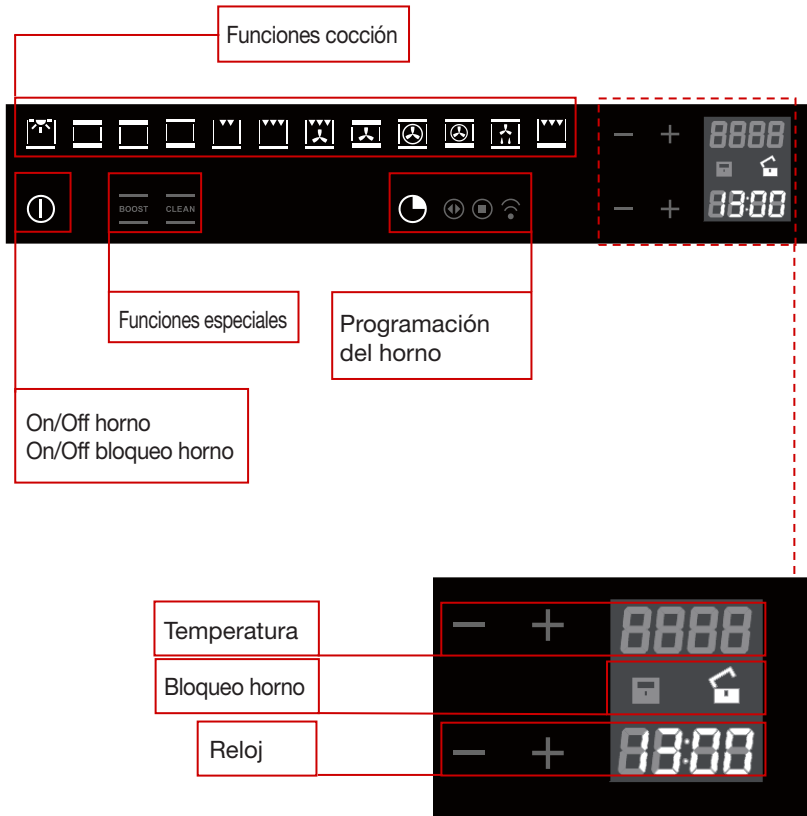


Durante ocho segundos después del encendido, el sistema de control espera que se seleccione una función de cocción.

En caso contrario, interpreta el encendido como accidental y, por motivos de seguridad, apaga de forma automática el horno.

# FUNCIONES PRINCIPALES

## Panorámica del frontal de los controles



## Las funciones de cocción

El sistema de control dispone de nada menos que doce funciones específicas de cocción.

Cada función tiene una temperatura configurada seleccionada según las pruebas de cocción con recetas que las utilizan típicamente y se pueden modificar de forma sencilla según la propia experiencia.

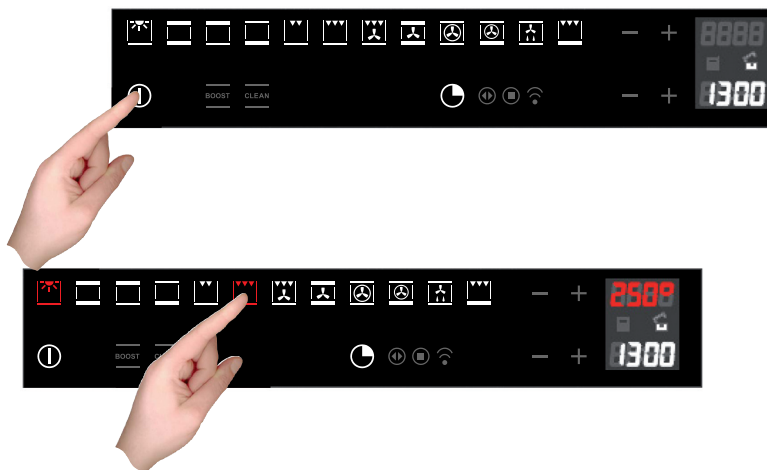
En la tabla siguiente indicamos los resultados de las pruebas de cocción efectuadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional, en cualquier caso se trata de indicaciones y los valores que proponemos sirven para empezar a experimentar las propias recetas y obtener siempre los mejores resultados.

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Gestos sencillos para cocinar

Con dos sencillos gestos se configura una cocción gracias a la lógica del sistema de control de última generación: encienda el horno y escoja la función más adecuada al plato que quiere cocinar... escójala y tóquela... ¡facilísimo!



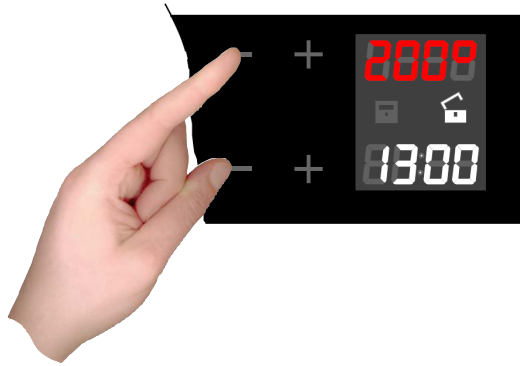
El sistema de control propone una temperatura para cada función, es posible modificarla en cualquier momento, pero si considera que es la adecuada no tiene que hacer nada más, el horno se activará por sí sólo en pocos segundos.

## Ajuste de la temperatura

El sistema de control utiliza una sonda de temperatura con una precisión de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  para asegurar la máxima fiabilidad de las temperaturas de cocción solicitadas.

Para modificar la temperatura es suficiente accionar los símbolos más y menos, el campo de ajuste oscila entre  $+50^{\circ}\text{C}$  y  $+250^{\circ}\text{C}$ .

No es necesario confirmar la modificación, el sistema de control se activa a los pocos segundos de forma autónoma.



Durante el calentamiento, el símbolo de grados centígrados ( $^{\circ}\text{C}$ ) parpadea para indicar la regulación del calor para alcanzar la temperatura seleccionada.

Cuando lo alcanza lo señala mediante una señal acústica.

## Calor residuo

Durante la cocción de los alimentos la estructura del horno almacena calor, este calor se mantiene aislado del resto de la cocina gracias a un aislamiento térmico generoso y a algunos detalles de la construcción.

Este calor se dispersa gradualmente en el tiempo y puede representar todavía un recurso en la cocina si se gestiona de forma correcta : el sistema de control indica la temperatura interna, cuando el horno ya se ha apagado, hasta que alcanza los  $50^{\circ}\text{C}$ .



utilice esta característica para mantener los alimentos calientes o para terminar su cocción de forma suave.

## Sonda para alimentos (o termómetro con sonda,) (disponible en algunos modelos)

La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción. En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.



La temperatura que alcanzan los alimentos durante la cocción está íntimamente relacionada con problemas de tipo higiénico/salutista, en efecto, las bacterias pueden encontrarse en cualquier carne, así como también en las aves de corral, en el pescado y en los huevos crudos.

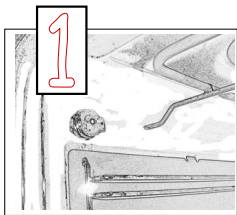
Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud.

Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4° y hasta los 60°C. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

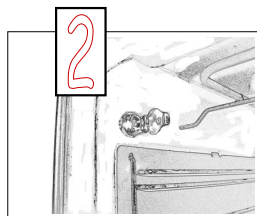
Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- llene las aves de corral justo antes de comerlas; no compre aves de corral rellenas ya envasadas y compre las aves de corral rellenas ya cocidas sólo si se las comerá dentro de las dos horas siguientes;
- marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente;
- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción. Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la Salmonella;
- evite interrumpir la cocción, es decir, evite cocer parcialmente, conservar y luego acabar de cocer más tarde, es posible que de esta forma los alimentos alcancen temperaturas “templadas” que son favorables para el crecimiento bacteriano;
- ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

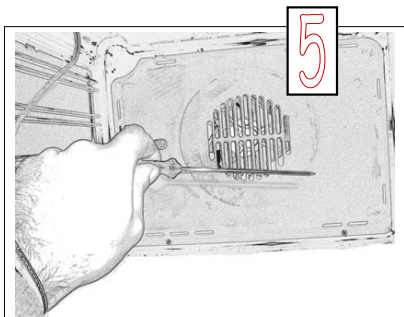
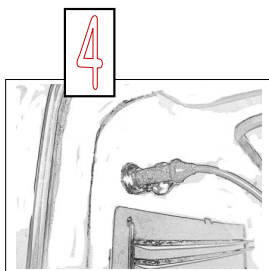
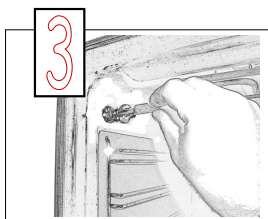
## ¿Cómo utilizar la sonda para alimentos?



La toma de la sonda para alimentos se encuentra en el ángulo frontal superior izquierdo de la cavidad del horno, protegida por una tapa metálica.



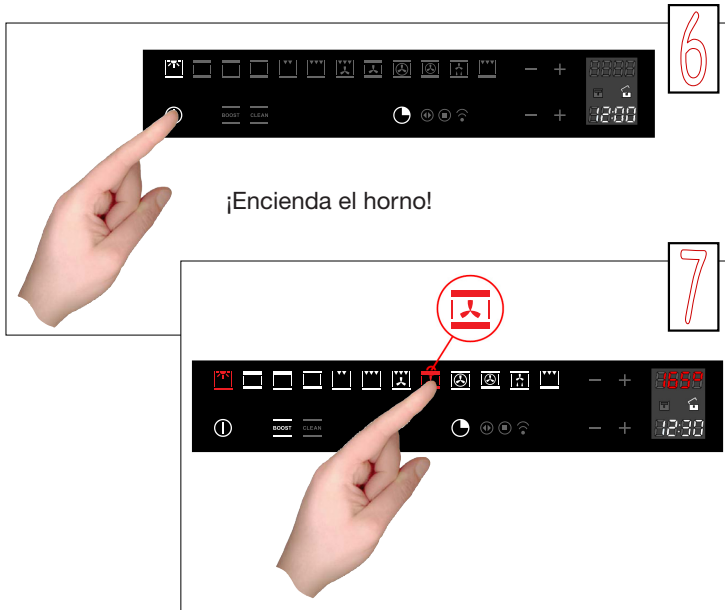
Introduzca el conector hasta el fondo : si se ha introducido de forma correcta, el sistema de control avisará con una doble señal acústica.



Introduzca la sonda en el centro de los alimentos, evitando tocar los huesos o las partes grasas.



Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta con el horno ya encendido.



Seleccione la función de cocción más adecuada para su receta.



Puede modificar el valor de la temperatura interna mínima solicitada en un intervalo de +30°C a +99°C, pero aconsejamos consultar la tabla inferior del “THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (EE.UU.)”.



ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
<b>Carnes picadas</b>	
Hamburguesas	71°C
Buey, Ternera, Cordero, Cerdo	74°C
Pollo, Pavo	74°C
<b>Buey, Ternera, Cordero</b>	
<i>Asados y Bistecs:</i>	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
media-poco hecha	63°C
media	71°C
hecha	77°C
<b>Cerdo</b>	
<i>Chuletas, Asados, Costillas:</i>	
media	71°C
hecha	77°C
Jamón, fresco	71°C
Salchichas, frescas	71°C
<b>Aves de corral</b>	
Pollo, entero o a piezas	82°C
Pato	82°C
Pavo entero (sin relleno)	82°C
Pechuga de pavo	77°C



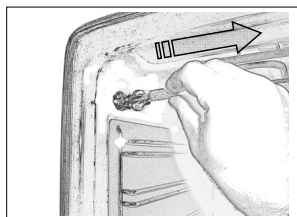
Si el conector se desconecta después del inicio de la cocción, el sistema de control bloquea el horno y avisa del error con señales acústicas : introduzca de nuevo el conector para que la cocción continúe.



Quando se cocina con la ayuda de la sonda para alimentos, todas las temperaturas preconfiguradas se modifican, por coherencia con la filosofía de utilización, a 165°C : se podrán modificar desde un mínimo de 120°C a un máximo de 250°C. Por el mismo motivo la función de descongelación se desactiva.



El final de la cocción depende de la obtención de la temperatura interna configurada para la sonda para alimentos, todas las funciones de programación del horno (funciones temporizador) se inhiben menos la función del avisador sonoro (cuentaminutos). Cuando la sonda para alimentos detectará la temperatura para la que se ha configurado, el horno se desactivará de forma automática y recibirá un aviso mediante una señal acústica.



Al final de la cocción recuerde desconectar la sonda para alimentos y extráigala del horno.

**ATENCIÓN: después de la cocción la sonda está muy caliente.**

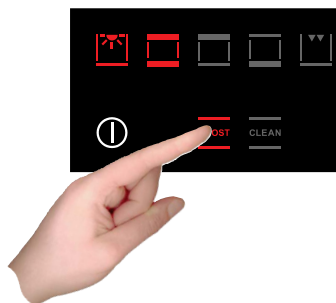
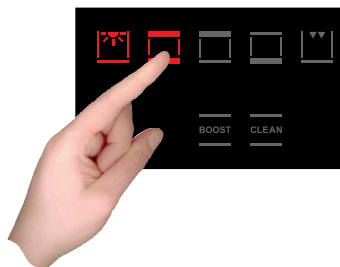
Si la sonda se deja conectada al horno, pero no dentro de los alimentos, puede generarse un error (ERR3) en el display del temporizador. El error desaparece desconectando la sonda del horno.

## FUNCIONES ESPECIALES

### Boost (precalentamiento rápido)

Esta función especial se puede activar después de haber seleccionado una función de cocción y su utilización sirve para disminuir el tiempo necesario para alcanzar la temperatura de cocción configurada.

Este lapsos de tiempo recibe el nombre de “precalentamiento” y se solicita en casi todas las recetas.

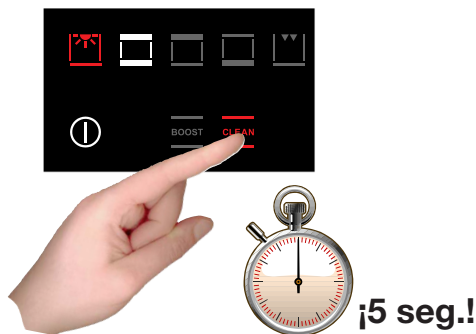


Es posible desactivar en cualquier momento la función “turbo heat” o cambiar la función de cocción.

### Clean (limpieza rápida)

El correcto funcionamiento está combinado con la utilización de los paneles laterales y del protector del ventilador catalítico : se trata de un esmalte especial con una estructura microporosa que descompone la grasa proyectada mediante un proceso catalítico de oxidación que transforma los residuos en productos gaseosos.

El turbo clean se activa sólo si no se ha seleccionado una función de cocción, por lo tanto: encienda el horno y toque durante cinco segundos el símbolo que se muestra en la figura.



El proceso de limpieza se produce a una temperatura de 250°C y dura una hora, ¡NO la utilice para la cocción de los alimentos!

La luz del horno se activa, es posible apagarla y encenderla de nuevo en cualquier momento.

Todos los paneles autolimpiadores tienen una eficacia de rendimiento equivalente a aproximadamente treinta usos, después de ese límite los paneles se tendrían que sustituir.

Los paneles se tienen que limpiar sólo con agua corriente y pueden solicitarlos a su revendedor especializado.

## Control de la luz del horno

El sistema de control de la luz se encuentra activo en todas las funciones de cocción y es independiente de ellas, es decir, puede encenderse o apagarse según sus necesidades, cuando lo desee.

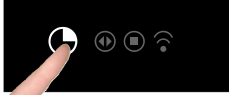
Normalmente, la luz del horno se mantiene encendida durante el calentamiento y luego durante tres minutos cuando se ha alcanzado la temperatura configurada. A partir de ese momento la luz del horno se apaga por motivos de ahorro energético.

Para comprobar la cocción puede ser necesario encender la luz interna, para ello es suficiente tocar el símbolo de la luz : permanecerá encendida durante tres minutos para apagarse luego de forma automática, evidentemente puede apagarla enseguida tocando de nuevo el símbolo luz.

En algunos modelos se encuentra disponible el sistema de control de la puerta . Esta característica utiliza una tecnología de detección de la posición de la puerta para controlar la luz del horno : la apertura de la puerta del horno se señala con un señal acústica y la luz se enciende, cuando se cierra la puerta la luz se apaga.

## PROGRAMACIÓN DEL HORNO

La programación del horno pone a disposición tres modalidades para el sistema de control de la duración de la cocción. Se encuentran disponibles combinadas con las funciones normales de cocción, si se utiliza la sonda para carne se desactivan (véase capítulo específico).



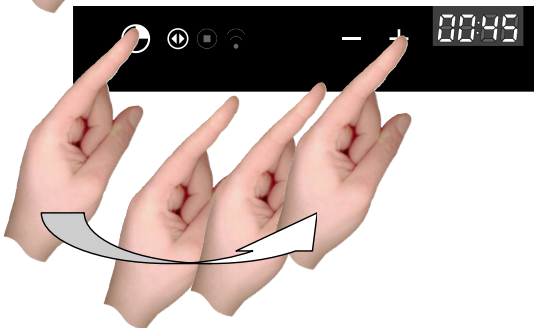
Las funciones se pueden seleccionar en serie, de izquierda a derecha, tocando el símbolo reloj: cada vez que se toca se iluminará un símbolo, en serie.

### Programación del temporizador: tiempo de cocción

Toque una vez el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente. Además, la pantalla de visualización del reloj sustituirá la indicación de la hora corriente:



los puntos separadores parpadean para indicar que es posible programar el tiempo de cocción



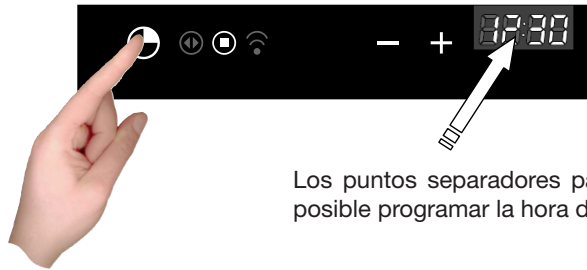
Después de definir el tiempo de cocción, la pantalla de visualización visualizará todavía la hora corriente, el símbolo “duración cocción” estará encendido.

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando ha pasado el tiempo indicado, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y por lo tanto terminará la cocción, parpadeará el símbolo específico y, en la pantalla de visualización del reloj, aparecerá la duración que se había configurado : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica.

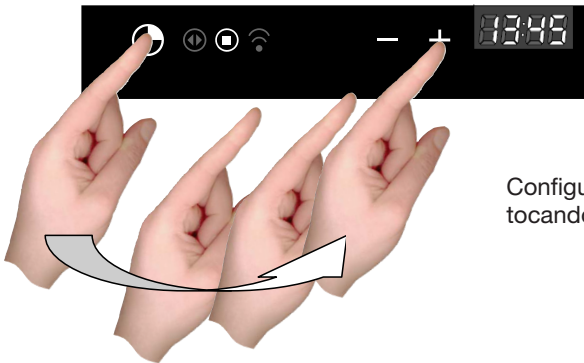
El horno, después de ocho segundos, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

## Programación del temporizador: hora de final de cocción

TToque dos veces el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente:



Los puntos separadores parpadean para indicar que es posible programar la hora de final de cocción



Configure la hora de final de cocción tocando los símbolos “+” y “-“



Cuando haya establecido la hora de final de cocción, la pantalla de visualización visualizará todavía la hora corriente y el símbolo de “final de cocción” estará encendido.

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando se haya alcanzado la hora configurada, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y se terminará, por lo tanto, la cocción. Parpadeará tanto el símbolo específico como, en la pantalla de visualización del reloj, la hora de final de cocción que se había configurado : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica.

El horno, después de ocho segundos, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

## Programación del temporizador: cocción aplazada

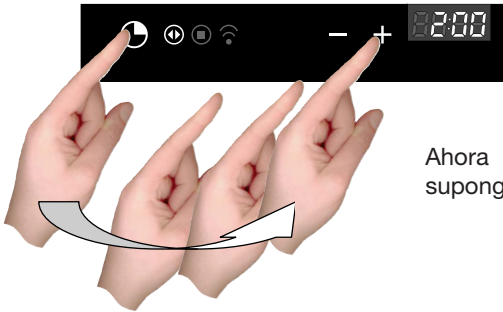
Mediante la combinación de las dos modalidades “tiempo de cocción” y “hora de final de cocción” se puede configurar el horno de forma que empiece la cocción a una hora aplazada respecto a la actual.

Por ejemplo, son las 8:30 horas y está a punto de salir de casa pero quiere que cuando vuelva, a las 13:00 horas, el asado esté preparado, esto es lo que tiene que hacer:

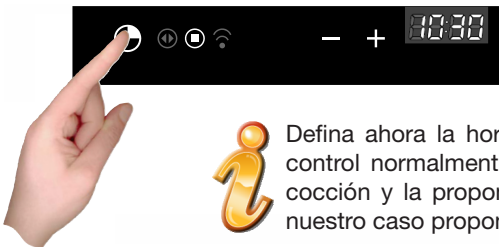


Prepare el asado para la cocción y colóquelo en el horno

Encienda el horno, escoja la función de cocción y configure la temperatura.



Ahora configure la duración de la cocción, supongamos dos horas.



Defina ahora la hora de final de cocción : el sistema de control normalmente suma a la hora actual el tiempo de cocción y la propone como hora de final de cocción, en nuestro caso propondrá las 10:30 horas (8:30+2:00).



Modifique la hora de final de cocción para hacerla coincidir con la que usted desea, en nuestro ejemplo las 13:00 horas

El horno se sitúa en espera (stand-by) apagando la luz del horno : cuando llegue la hora de empezar la cocción, la luz no se encenderá de forma automática porque la lógica del sistema de control presupone que el encendido aplazado coincida con su ausencia y, por lo tanto, para el sistema es inútil mantenerla encendida.



El sistema de control activará de forma autónoma el horno a las 11:00 horas (13:00-2:00) y lo apagará a las 13:00 horas, cuando vuelva se encontrará el asado listo.

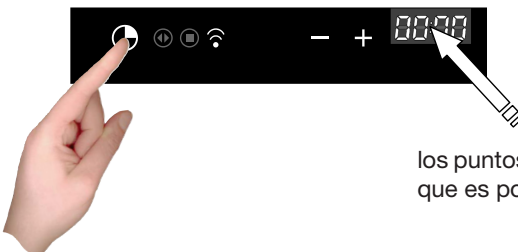
## Programación del temporizador: cuentaminutos

El cuentaminutos es una función del temporizador que es independiente del funcionamiento del horno, es decir, no bloquea la cocción y no apaga el horno, funciona como un avisador sonoro.

Lo puede configurar en cualquier momento, por ejemplo para recordarle que tiene que efectuar un control de la cocción en los fogones, además del horno, o de otras actividades de la cocina.

Se encuentra disponible también con el horno apagado, en este caso es suficiente tocar una vez el símbolo de las funciones del temporizador.

Si en cambio lo utiliza con el horno encendido, tiene que tocar en serie el símbolo funciones del temporizador tres veces:



los puntos separadores parpadean para indicar que es posible configurar el valor.



Configure los minutos accionando los símbolos “+” y “-“



A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando el tiempo indicado haya transcurrido, el horno lo señalará de forma acústica y parpadeará el símbolo específico : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica

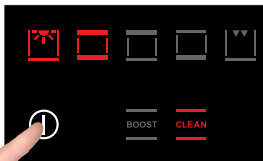
### Programación del temporizador: eliminación de la programación

Para eliminar una programación es necesario poner a cero el valor asignado previamente o apagar el horno.

## LA SEGURIDAD: BLOQUEO DEL ENCENDIDO DEL HORNO

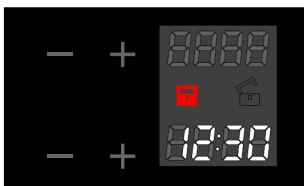
El sistema de control dispone de un bloqueo del frontal de los controles para impedir el encendido del horno o la manipulación de las configuraciones de cocción.

La activación y la desactivación se produce, en cualquier momento, mediante la tecla de encendido (on/off),



**¡3 seg.!**

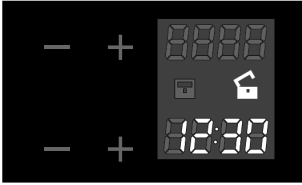
Toque el símbolo on/off durante por lo menos tres segundos para activar o desactivar, alternativamente, el bloqueo del horno:



Bloqueo activado : símbolo del candado rojo cerrado en la pantalla de visualización

Todas las acciones relacionadas con la utilización de la cocción se encuentran desactivadas.





Bloqueo desactivado : símbolo del candado blanco abierto en la pantalla de visualización

## **INDEX**

### **VOORSTELLING VAN DE OVEN**

<b>Installatie en aansluiting</b>	<b>113</b>
<b>De demonstratiemodaliteit</b>	<b>115</b>
<b>Het afstellen van de klok</b>	<b>116</b>
<b>Aanzetten van de oven</b>	<b>117</b>

### **VOORNAAMSTE FUNCTIES**

<b>Uitzicht van het instrumentenpaneel</b>	<b>118</b>
<b>De kookfuncties</b>	<b>118</b>
<b>Eenvoudige handelingen voor het koken</b>	<b>119</b>
<b>Instellen van de kooktemperatuur</b>	<b>120</b>
<b>Overblijvende warmte</b>	<b>120</b>
<b>De vleessonde of automatische sensor voor gebraad</b>	<b>121</b>
<b>Speciale functies: turbo heat en turbo clean</b>	<b>125</b>
<b>Controle van het ovenlicht</b>	<b>126</b>

### **PROGRAMMEREN VAN DE OVEN**

<b>Programmeren timer: kooktijd</b>	<b>127</b>
<b>Programmeren timer: einde kooktijd</b>	<b>128</b>
<b>Programmeren timer: uitgestelde kookstart</b>	<b>129</b>
<b>Programmeren timer: kookwekker</b>	<b>130</b>
<b>Programmeren timer: wissen programma</b>	<b>131</b>

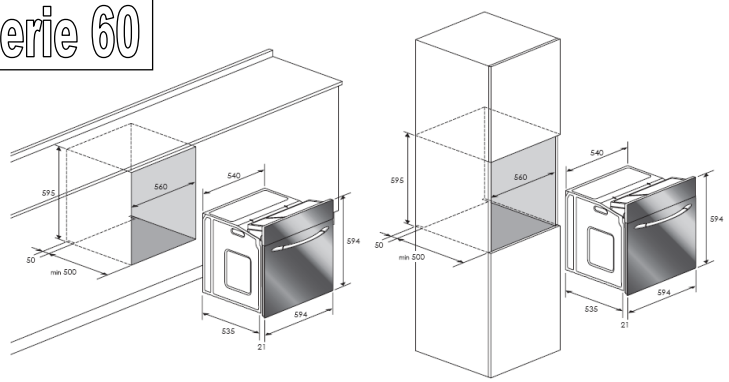
### **DE VEILIGHEID**

<b>Blokkeringsfunctie oven</b>	<b>131</b>
--------------------------------	------------

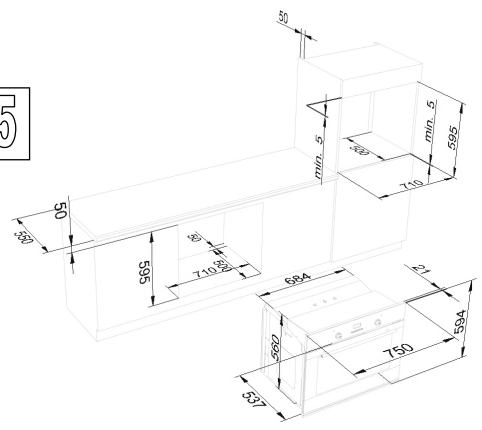




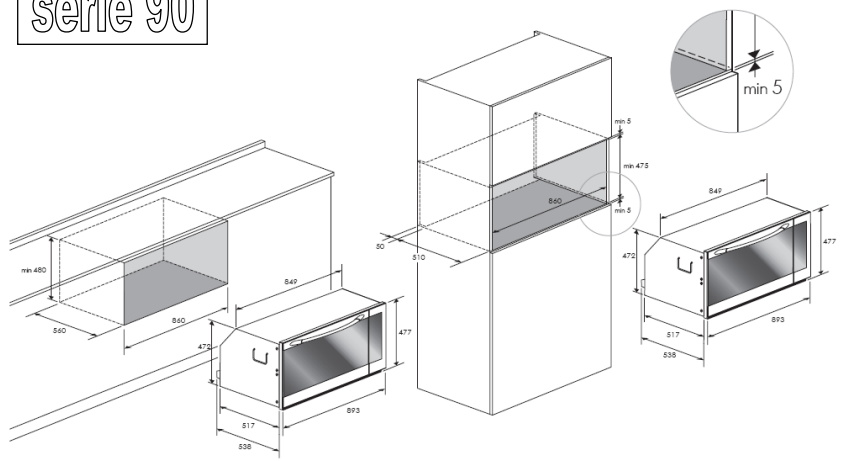
# serie 60



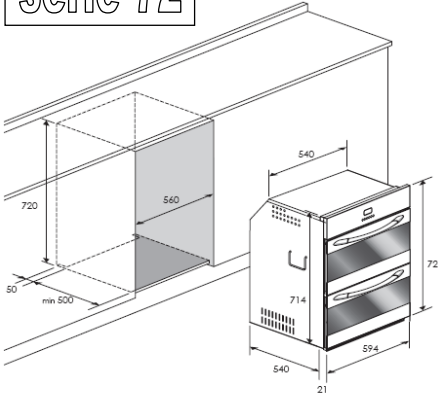
# serie 75



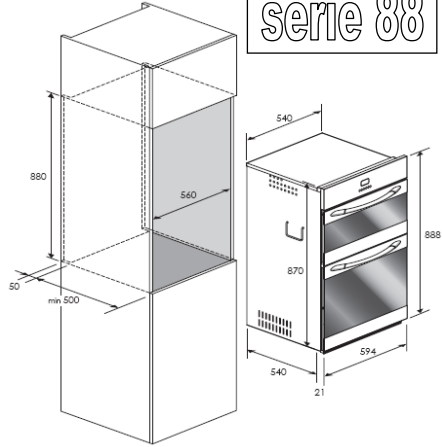
# serie 90



serie 72



serie 88

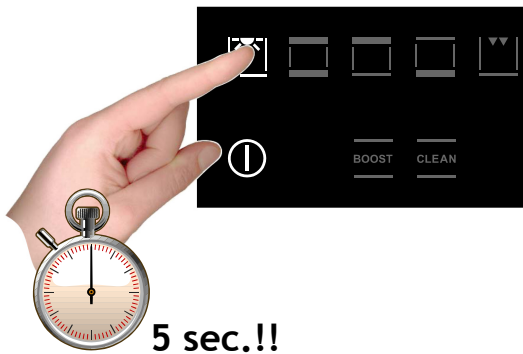


### De demonstratiemodaliteit

Is de benaming van de modaliteit waarin de oven zich normaal bevindt als de voedingsspanning uitvalt en dus bij elk nieuw opstarten: de bedoeling is om alle mogelijkheden van het bedieningsinstrument af te beelden met een geregistreerde opeenvolging van bedieningen.



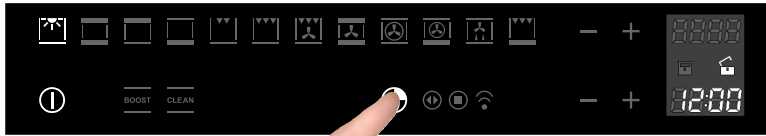
In deze modaliteit wordt de oven **NOOIT** werkelijk in werking gesteld, dat betekent dat de thermische weerstanden niet worden aangezet! Het bedieningsbord is **UITGESCHAKELD** en de oven zal dus niet reageren op de bedieningen!



5 sec.!!

Om de demonstratiemodaliteit ongeschikt te maken het lichtsymbool gedurende vijf seconden ingedrukt houden: het bedieningsinstrument zal in normale werking treden en is klaar om te worden aangezet.

## Het afstellen van de klok



De oven zal de aansluiting op het electriciteitsnet bevestigen met een geluidssignaal. Om het systeemuur te regelen de toets "FUNCTIONS TIMER" gedurende 5 sec ingedrukt houden



Elke geactiveerde bediening wordt bevestigd door een geluidssignaal.



De klok regelen met de toetsen + en - : tijdens het instellen knipperen de scheidingspunten, het uur wordt verkregen als de punten vast zijn.

## Aanzetten van de oven



De oven wordt aangezet door op het symbool ON/OFF te drukken dat schematisch voorgesteld is in de figuur. Het bedieningsinstrument activeert al de iconen en verlicht de achtergrond.

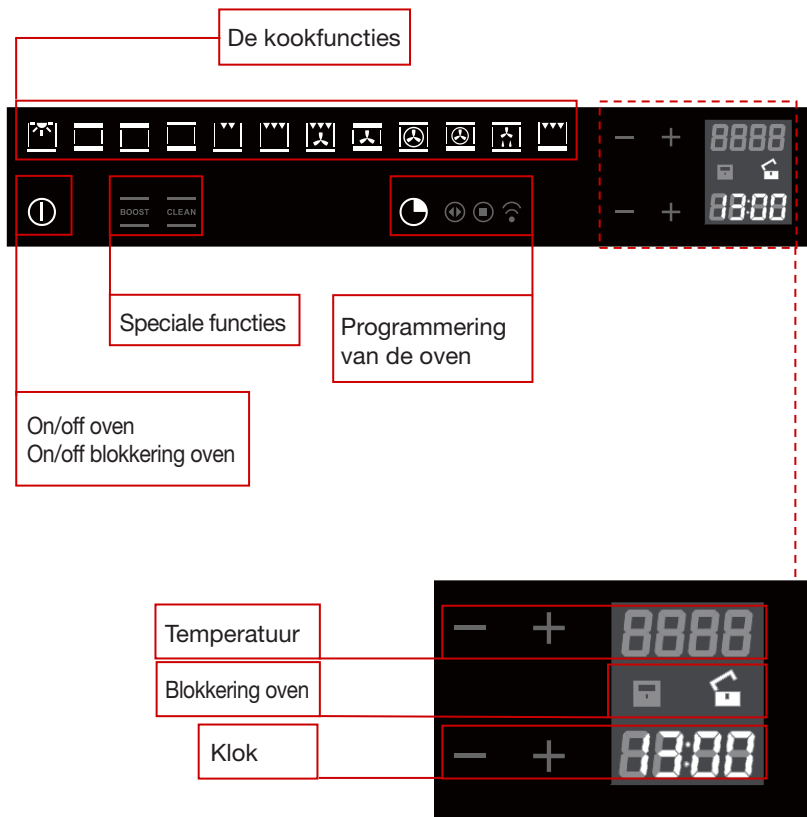


Gedurende acht seconden vanaf het aanzetten, verwacht de het bedieningsinstrument dat een kookfunctie gekozen wordt. In het tegenovergestelde geval wordt het aanzetten als toevallig begrepen en wordt, om veiligheidsredenen, de oven automatisch afgezet.



# VOORNAAMSTE FUNCTIES

## Uitzicht van het instrumentenpaneel



## De kookfuncties

Het bedieningsinstrument stelt maar liefst twaalf specifieke kookfuncties ter beschikking!

Elke functie heeft een ingestelde temperatuur die gekozen is op basis van kookproeven die uitgetest zijn op recepten die deze gebruiken en die gemakkelijk kunnen veranderd worden naargelang de eigen ervaring.

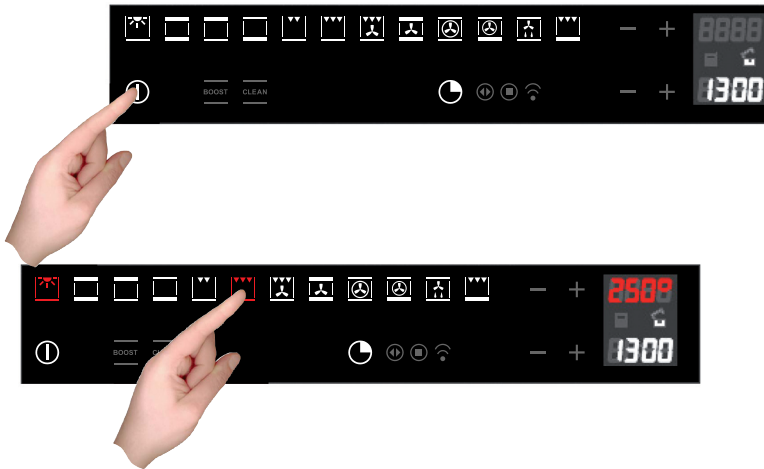
In de volgende tabellen geven we de resultaten van de kookproeven aan die uitgevoerd zijn door een professionele kok in ons laboratorium . Het gaat hier in ieder geval om aanwijzingen, de waarden die we voorstellen dienen om de eigen recepten uit te testen en om steeds de beste resultaten te verkrijgen!

F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Eenvoudige handelingen voor het koken

Twee eenvoudige handelingen volstaan om het bakken in te stellen dank zij de logica van de moderne bedieningsinstrumenten : de oven aanzetten en de functie kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht dat u aan het klaarmaken bent...u kiest het en u raakt het eenvoudigweg aan!



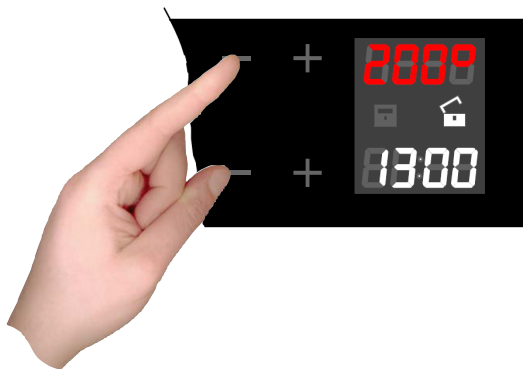
Het bedieningsinstrument stelt voor elke functie een temperatuur voor die men op elk moment kan wijzigen. Vindt u deze geschikt dan is het niet nodig deze te wijzigen, de oven zal vanzelf aangaan na enkele seconden! The oven will be automatically activated in a few seconds!

## Het instellen van de temperatuur

Het bedieningsinstrument maakt gebruik van een temperatuursonde die een precisie heeft van  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  en die de maximale betrouwbaarheid van het vereiste bakken garandeert.

Om de temperatuur te wijzigen volstaat het de symbolen plus of min in te drukken, de temperatuur kan variëren tussen  $+50^{\circ}\text{C}$  en  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Het is niet nodig de wijziging te bevestigen, het bedieningsinstrument wordt na enkele seconden op autonome wijze ingesteld.



Tijdens het opwarmen knippert het gradensymbool ( $^{\circ}\text{C}$ ) die de thermoregulatie aanduidt om de gekozen temperatuur te bereiken. Bij het bereiken krijgt men de bevestiging met een geluidssignaal.

## Overblijvende warmte

Tijdens het bakken van de voedingswaren slaat de structuur van de oven warmte op die geïsoleerd blijft van de rest van de keuken dank zij een grote warmte-isolatie en enkele handigheidjes in de constructie.

Deze warmte gaat geleidelijk met de tijd verloren en kan in de keuken als bron aangewend worden als deze wordt geleid: na het afzetten duidt het bedieningsinstrument de binnentemperatuur aan, totdat  $50^{\circ}\text{C}$  wordt bereikt.



Maak gebruik van deze eigenschap om uw voedsel warm te houden of om het bakken ervan te beëindigen op zachte wijze!

## De vleessonde of automatische sensor voor gebrad (of sondethermometer) (beschikbaar op enkele modellen)

De vleessonde is een thermometer die wordt ingebracht in de kern van het gerecht en die toelaat om de temperatuur ervan te controleren. Zo kan het einde van de kooktijd worden vastgelegd. Het kan inderdaad gebeuren bijvoorbeeld dat het vlees aan de buitenkant gaar lijkt maar aan de binnenkant nog saignant is!



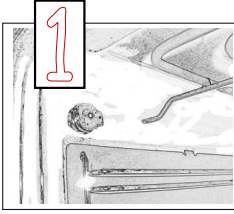
Sommige bacteriën kunnen voedingswaren bederven, andere zoals Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en Staphylococcus aureus kunnen ook ernstig de gezondheid schade toebrengen,

Boven de 4.4°C en tot 60°C vermenigvuldigen bacteriën zich heel snel. Wat dit betreft is gemalen vlees in het bijzonder risicovol.

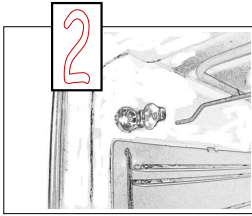
Om de ontwikkeling van bacteriën tegen te gaan is het nodig:

- de voedingswaren niet te ontdooien tegen kamertemperatuur maar in de frigo of in de oven bij middel van de geschikte functie. In dit laatste geval moet men de voedingswaren onmiddellijk erna klaarmaken.
- gevogelte op te vullen net voor het gebruik; geen voorverpakt opgevuld gevogelte te kopen en gevogelte enkel opgevuld te kopen indien het binnen de 2 uur gebruikt wordt.
- voedingswaren te marinieren in de frigo, niet tegen kamertemperatuur.
- een vleessonde te gebruiken om de temperatuur van het vlees, van vis en van gevogelte te controleren als deze dikker zijn dan 5cm om te controleren of de minimumtemperatuur van bakken bereikt wordt. De voornaamste gevaren komen voort uit gevogelte dat onvoldoende gebakken is, dit is vooral gevaarlijk voor Salmonella;
- het onderbreken van het bakken te vermijden, dat wil zeggen gedeeltelijk te bakken, te bewaren en dan het bakken later te beëindigen. Het is mogelijk dat op die manier “lauwe” temperaturen bereikt worden die bacterieontwikkeling bevorderen.
- vlees en gevogelte in de oven te braden bij temperaturen van tenminste 165°C.

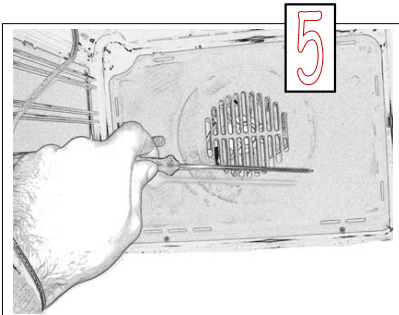
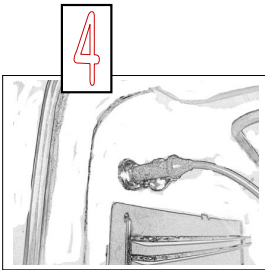
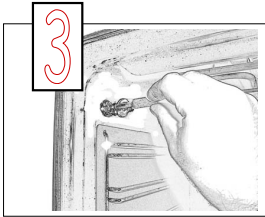
## Hoe de vleessonde gebruiken?



Het stopcontact van de vleessonde bevindt zich in de voorste hoek bovenaan links van de ovenholte en is beschermd door een metalen deksel.



De contactbus inbrengen tot op het einde: In geval deze correct ingebracht is zal het bedieningsinstrument dit bevestigen met een geluidssignaal.



De sonde in de kern van het vlees brengen en vermijden dat been of vet geraakt wordt



Houd er rekening mee dat de vleessonde niet werkt als deze wordt aangesloten met de oven die al aangezet is!



Kies de kookfunctie die het meest geschikt is voor uw recept



U kan de waarde van de vereiste kerntemperatuur wijzigen binnen een interval van +30°C en +99°C maar wij raden aan de onderstaande tabel te raadplegen ontleend aan "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

ETENSWAAR	MINIMALE KERNTemperatuur
<b>Gemalen</b>	
Hamburger	71°C
Rund, kalf, lam, varken	74°C
Kip, kalkoen	74°C
<b>Rund, kalf, lam</b>	
<i>Gebraad en biefstukken:</i>	
saignant	Temperatuur voor het bakken “saignant“ wordt niet weergegeven door het NFSD omdat dit niet zeker is vanuit gezondheidsstandpunt
Medium-saignant	63°C
Medium	71°C
Goed gebakken	77°C
<b>Varken</b>	
<i>Karbonades, Gebraden, Koteletten:</i>	
medium	71°C
Goed gebakken	77°C
Verse ham	71°C
Verse braadworsten	71°C
<b>Gevogelte</b>	
Kip, volledig of in stukjes	82°C
Eend	82°C
Volledige kalkoen (niet gevuld)	82°C
Kalkoenborst	77°C



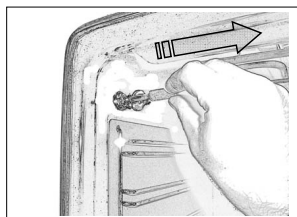
Als de contactbus verwijderd wordt bij de aanvang van het bakken, blokkeert het bedieningsinstrument de oven en verwittigt deze de fout via een geluidssignaal : de contactbus opnieuw inbrengen om het bakken verder te zetten!



Als men kookt met behulp van de vleessonde worden alle vooraf ingestelde temperaturen gewijzigd naar 165°C, ter samenhang met de gebruiksfilosofie: men kan wijzigen van een minimum van 120°C tot een maximum van 250°C. Om dezelfde reden wordt de ontdooifunctie uitgeschakeld



Het eind van het bakken wordt gediscrimineerd van het bereiken van de kerntemperatuur die ingesteld wordt voor de vleessonde, alle programmeringfuncties van de oven (timer functies) worden geremd behalve de functie van de geluidsmelder (kookwekker). Als de vleessonde de temperatuur zal meten die werd ingesteld zal de oven automatisch uitgeschakeld worden en wordt u verwittigd via een geluidssignaal!



Aan het einde van de kooktijd niet vergeten de voedselonde los te koppelen en uit de oven te halen

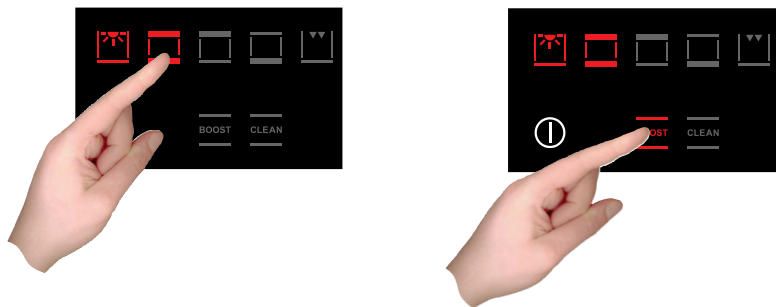
**LET OP: na het koken is de sonde heel heet.**

In het geval de sonde aan de oven gekoppeld blijft, zonder zich in het eten te bevinden, kan er een fout (ERR3) ontstaan op het display van de timer. De fout verdwijnt door de sonde van de oven los te koppelen.

## SPECIALE FUNCTIES

### Boost (snelle voorverwarming)

Deze speciale functie kan worden ingeschakeld na een kookfunctie te hebben gekozen en het gebruik ervan dient om de tijd te beperken die nodig is om de ingestelde baktemperatuur te bereiken. Deze tijdspanne wordt “voorverwarming” genoemd en wordt in praktisch alle recepten gevraagd.



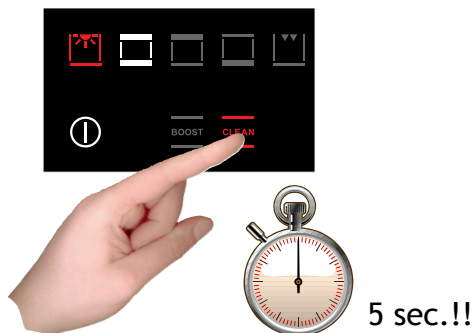
Het is op elk moment mogelijk om de functie “turbo heat” uit te schakelen of de kookfunctie te wijzigen.

### Clean (snel schoonmaken)

De correcte merking is gekoppeld aan het gebruik van de zijdelingse wanden en aan de katalytische ventilatorkap: het gaat om een speciale email met microporeuze structuur die het weggeslingerde vet afbreekt via een katalytisch oxidatieproces die resten vervormt in gasvormige producten.

De turbo clean gaat enkel in werking als geen kookfunctie gekozen werd, dus: de oven aanzetten en gedurende vijf seconden het symbool aanraken zoals in de figuur.





Het schoonmaakproces gebeurt bij een temperatuur van 250°C en duurt een uur. NIET gebruiken voor het bakken van voedingswaren!

Het licht wordt aangezet en kan op elk moment worden uitgedaan of aangezet.

Alle zelfschoonmakende wanden hebben een doeltreffendheidsrendement dat overeenkomt met circa dertig beurten, na deze limiet moeten de wanden vervangen worden.

De wanden worden enkel schoongemaakt met stromend water en kunnen besteld worden bij uw gespecialiseerde handelaar.

## Controle van het ovenlicht

De controle van het licht is actief op alle kookfuncties en is onafhankelijk hiervan dit betekent dat het kan worden aangezet of uitgedaan naargelang uw eisen, wanneer u het wil!

Normaal blijft het licht van de oven aan tijdens het opwarmen en dan drie minuten na het bereiken van de ingestelde temperatuur. Vanaf dit moment gaat het licht van de oven uit om redenen van energiebesparing.

Om het bakken te controleren kan het nodig zijn om het licht binnenin aan te zetten, hiertoe volstaat het het symbool van het licht aan te raken : het zal aanblijven gedurende drie minuten en daarna vanzelf uitgaan, het kan natuurlijk ook worden gedoofd onmiddellijk erna door opnieuw het lichtsymbool aan te raken.

In sommige modellen is de controle van de deur beschikbaar. Deze karakteristiek maakt gebruik van de techniek van het vaststellen van de positie van de deur om het licht van de oven te controleren : het opengaan van de ovendeur wordt gesignaleerd via een geluidssignaal en het licht gaat aan, het gaat daarna uit als deze opnieuw dicht is.

## PROGRAMMEREN VAN DE OVEN

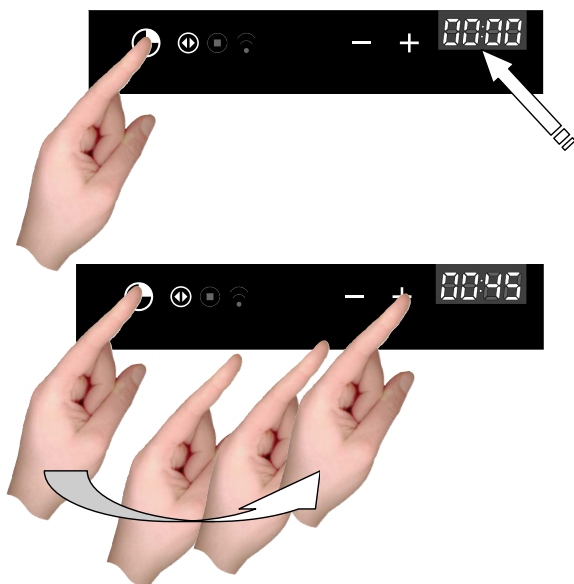
Het programmeren van de oven stelt drie modaliteiten ter beschikking voor de controle van de kooktijd. Ze zijn beschikbaar in combinatie met de normale kookfuncties en ze worden uitgeschakeld als de vleessonde gebruikt wordt (zie betreffend hoofdstuk).



De functies kunnen de een na de ander geselecteerd worden, van links naar rechts, door het symbool van de klok aan te raken : bij elke aanraking zal een symbool aangaan, de een na de ander.

### Programmeren timer : kooktijd

Eenmaal het symbool van de timer aanraken, het betreffende symbool zal aangaan. Bovendien zal de display van de klok de aanduiding van het huidige uur vervangen:



De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is de kooktijd te programmeren



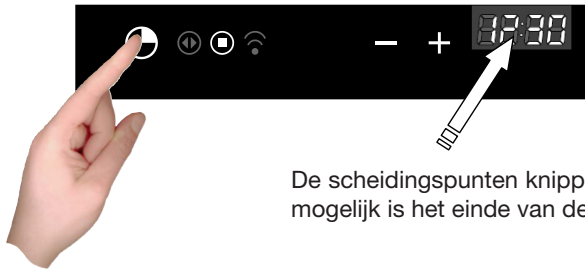
Eens de kooktijd gedefinieerd zal de display nog steeds het huidige uur afbeelden, het symbool "duur kooktijd" zal aan zijn.

Vanaf nu begint de telling. Eens de aangeduide tijd doorlopen is zal de oven een geluidssignaal geven, de thermische weerstanden gaan uit en het bakken wordt dus beëindigd, het betreffende symbool zal knipperen en op het display van de klok, de duur die was ingesteld :om het eender welke toets indrukken om het geluidssignaal te onderbreken.

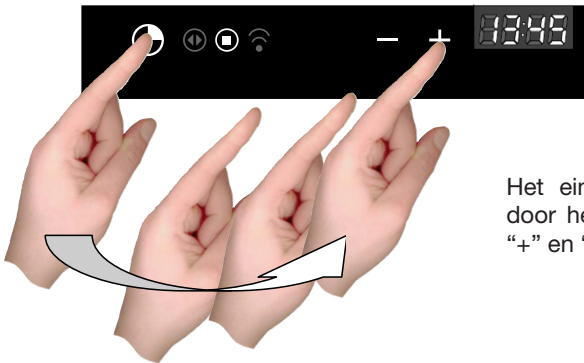
Na acht seconden zal de oven automatisch uitgaan als geen andere kookfuncties worden ingesteld.

## Programmeren timer: einde kooktijd

Tweemaal het symbool van de timer aanraken, het betreffende symbool zal aangaan:



De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is het einde van de kooktijd te programmeren



Het einde van de kooktijd instellen door het indrukken van de symbolen “+” en “-“



Eens het einde van de kooktijd is bepaald, zal de display nog steeds het huidige uur afbeelden, het symbool “einde kooktijd” zal aan zijn.

Vanaf nu begint de telling. Eens het ingestelde uur bereikt is zal de oven dit aangeven met een geluidssignaal, de thermische weerstanden gaan uit en het bakken wordt dus beëindigd. Zowel het betreffende symbool zal knipperen als dit van het einde van de ingestelde kooktijd : om het even welke toets indrukken om het geluidssignaal te onderbreken.

Na acht seconden zal de oven automatisch uitgaan als geen andere kookfuncties worden ingesteld.

## Programmeren timer: uitgestelde kookstart

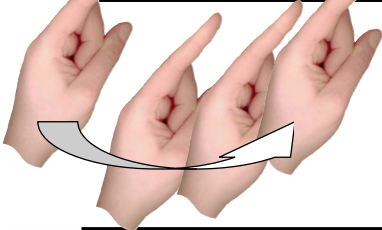
Bij middel van de combinatie van de twee modaliteiten “kooktijd” en “einde kooktijd” kan men de oven zodanig instellen dat het bakken begint op een later uur dan het huidige.

Het is bijvoorbeeld 8:30 en u bent klaar om buiten huis te gaan maar u wil dat bij uw terugkeer naar huis om 13:00 uw gebrad klaar is. U gaat tewerk als volgt:



Maak het gebrad klaar voor het bakken en plaats het in de oven

Zet de oven aan, kies de kookfunctie en stel de temperatuur in.



Nu stelt u de kooktijd in, bijvoorbeeld twee uren.



Bepaal nu het einde van de kooktijd: het bedieningsinstrument telt normaal de kooktijd bij het huidige uur en stelt dit voor als einde kooktijd, in ons geval zal worden voorgesteld 10:30 (8:30+2:00).



Wijzig het einde van de kooktijd om deze te doen samenvallen met de door U gewenste, in ons voorbeeld 13:00

De oven begint nu te wachten (stand-by) en het licht van de oven gaat uit : als het uur bereikt is dat het bakken moet beginnen, zal het licht niet automatisch aangaan omdat het in de logica van het bedieningsinstrument begrepen is te veronderstellen dat de uitgestelde start samenvalt met uw afwezigheid en het dus onnodig is het licht aan te houden.



Het bedieningsinstrument zal op autonome wijze de oven in werking stellen om 11:00 (13:00-2:00) en zal deze afzetten om 13:00, bij uw terugkeer is uw gebraad klaar!

## Programmeren timer: kookwekker

De kookwekker is een functie van de timer die onafhankelijk is van de werking van de oven, deze blokkeert het bakken dus niet en zet de oven niet af, deze werkt als geluidssignaal. Deze kan op om het even welk moment worden ingesteld, bijvoorbeeld als memo voor de controle van het koken op de gaspitten, buiten de oven of buiten andere keukenactiviteiten.

Deze is ook beschikbaar als de oven afgezet is, in dit geval volstaat het het symbool van de timerfuncties eenmaal aan te raken.

Gebruikt u deze daarentegen met de oven aan dan moet u achtereenvolgens het symbool van de functie van de timer drie keer aanraken:



De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is de waarde in te stellen.



De minuten instellen door het drukken op de symbolen “+” en “-“

Vanaf nu begint de telling. Eens de aangeduide tijd doorlopen is zal de oven een geluidssignaal geven, het betreffende symbool zal knipperen : om het eender welke toets indrukken om het geluidssignaal te onderbreken.

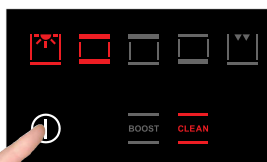
## Programmeren timer: wissen van het programma

Om een programmering te wissen moet men een vooraf ingebrachte waarde op nul brengen ofwel de oven uitzetten.

## DE VEILIGHEID : BLOKKERING AANZETTEN OVEN

Het bedieningsinstrument stelt een blokkering ter beschikking van het instrumentenpaneel om het aanzetten van de oven te vermijden of het geknoei met de kookinstellingen.

Het in- of uitschakelen gebeurt, op elk ogenblik, bij middel van de aanzettoets (on/off)

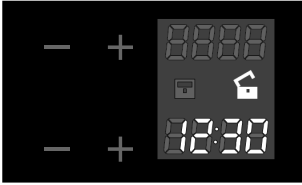


**3sec.!!**

Het symbool on/off gedurende tenminste drie seconden aanraken om respectief de blokkering van de oven in of uit te schakelen:



Blokkering ingeschakeld : symbool rood slotje gesloten op display : elke handeling verbonden aan het gebruik van het bakken is uitgeschakeld.



Blokking uitgeschakeld: symbool wit slotje open op display

## ÍNDICE

### APRESENTAÇÃO DO FORNO

Instalação e Ligação	135
A modalidade demonstração	137
Regulação do relógio	138
Ligação do forno	139

### FUNÇÕES PRINCIPAIS

Panorâmica do painel frontal de comandos	140
As funções de cozedura	140
Simple gestos para cozinhar	141
A sonda alimento	143
Funções especiais: turbo heat e turbo clean	147
Controlo da luz do forno	148
Regulação da temperatura de cozedura	142
Calor residual	142

### PROGRAMAÇÃO DO FORNO

Programação timer: tempo de cozedura	149
Programação timer: hora de fim da cozedura	150
Programação timer: cozedura com início retardado	151
Programação timer: conta-minutos	152
Programação timer: cancelamento do programa	153

### A SEGURANÇA

Função de bloqueio do forno	153
-----------------------------	-----





## APRESENTAÇÃO DO FORNO

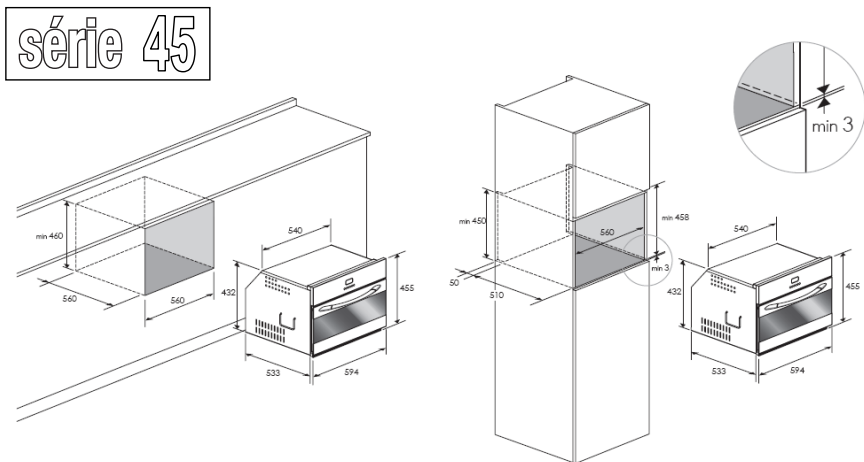
Prezado Cliente, o seu novo forno é gerido por uma placa electrónica que se ocupa de monitorar, em cada instante, o funcionamento para melhorar todas os rendimentos.

O controlo touch control é de última geração, preciso, fiável. A interface é elegante, ordenada e discreta, mais intuitiva que nunca!

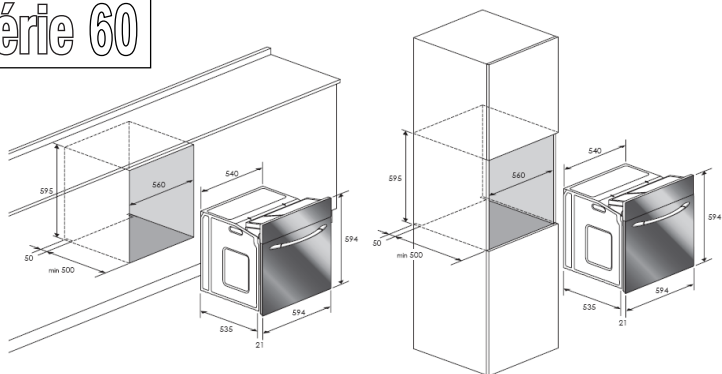
Poucas teclas, muitas funções, nenhuma combinação ou sequência difícil de teclas, concentre-se em seguir a receita, o forno fica pronto com poucos gestos!!

## Instalação e Ligação

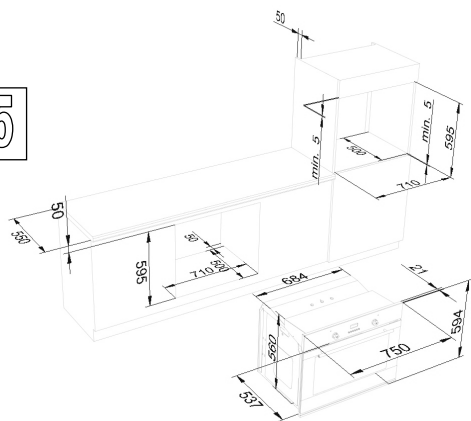
Prezado Cliente, este forno é um aparelho eléctrico sofisticado, classificado como bem duradouro. Precisa ser instalado por pessoal qualificado que trabalhe perfeitamente tanto com as ligações na linha de alimentação quanto com a instalação no móvel da cozinha.



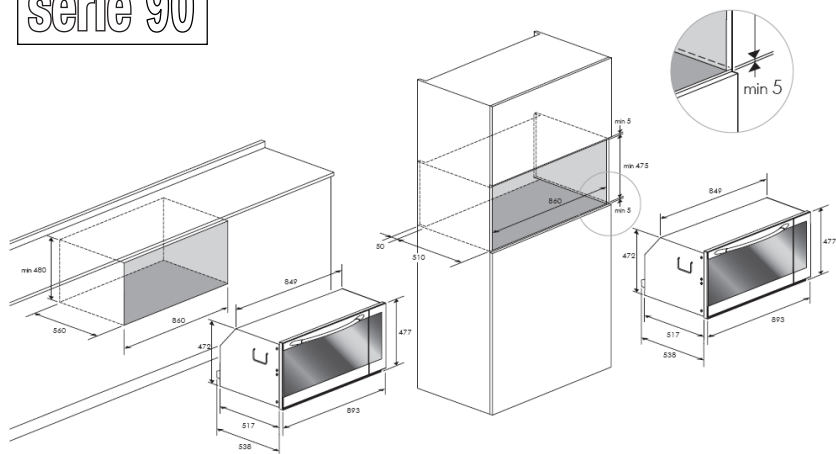
## série 60



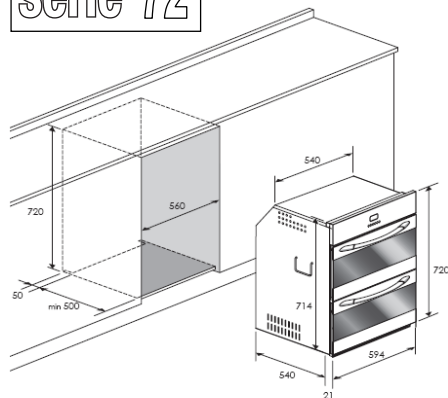
## série 75



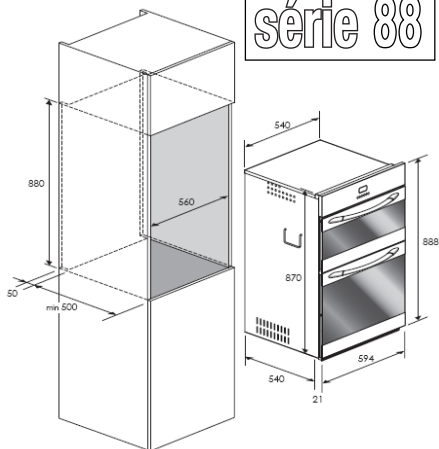
## série 90



série 72



série 88



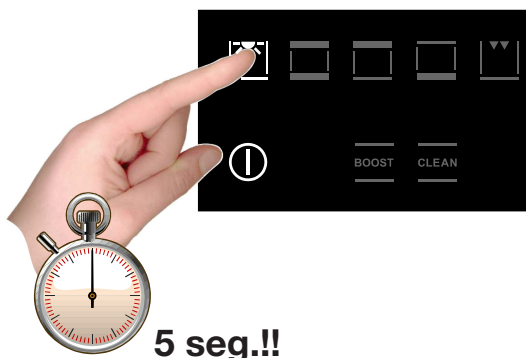
## A modalidade demonstração

Chama-se assim a modalidade na qual o forno se encontra normalmente todas as vezes que a tensão de alimentação faltar e, por consequência, na primeira ligação: a finalidade é visualizar todas as potencialidades do controlo com uma sequência regulada de comandos.



Nesta modalidade o forno NUNCA é accionado realmente, isto é, não se acendem as resistências térmicas!!

O painel de controlo é INACTIVO e, portanto, o forno não responderá aos comandos!



Para desabilitar a modalidade demonstração, tocar durante cinco segundos o símbolo luz: o controlo entrará em funcionamento normal e estará pronto para a ligação.

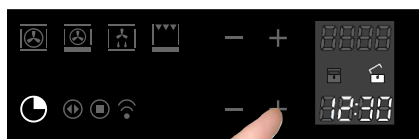
## Regulação do relógio



O forno sinalizará que foi realizada a ligação na rede eléctrica com um duplo sinal sonoro. Para regular a hora de sistema manter a tecla “FUNÇÕES TIMER” activa durante 5 seg.



Cada comando activado é confirmado por um sinal sonoro.



Regular o relógio com as teclas + e -: durante a programação os pontinhos separadores piscam, a hora é memorizada quando os pontinhos tornam-se fixos.

## Ligação do forno



Liga-se o forno actuando no símbolo ON/OFF esquematizado na figura.

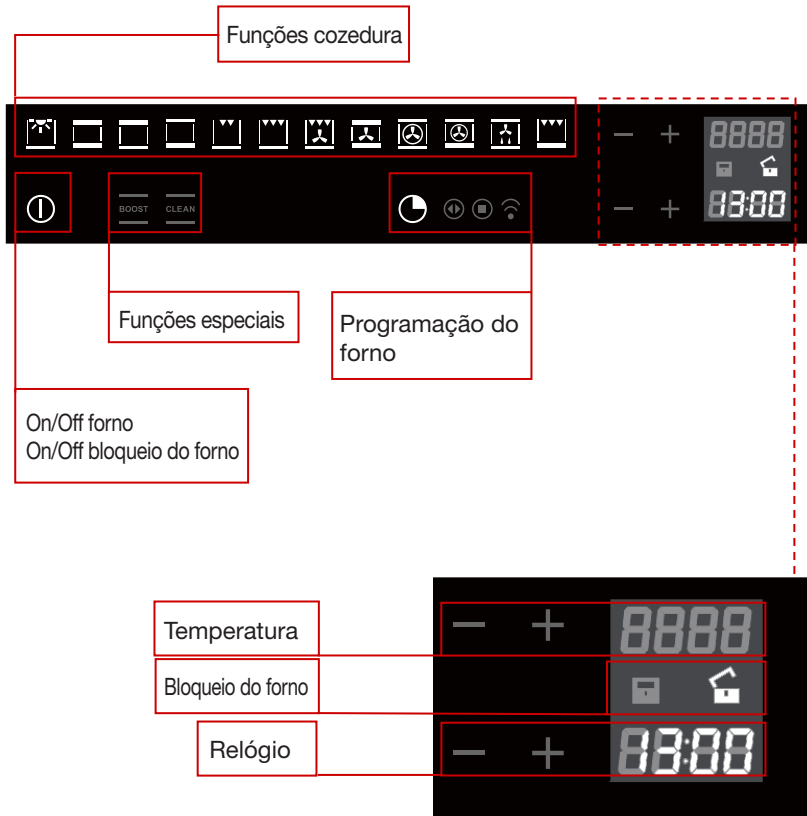
O controlo activa todas os ícones iluminando-lhes o fundo.



Durante oito segundos desde a ligação, o controlo espera que uma função de cozedura seja escolhida. Em caso contrário interpreta a ligação como acidental e, por motivos de segurança, desliga automaticamente o forno.

# FUNÇÕES PRINCIPAIS

## Panorâmica do painel frontal de comandos



### As funções de cozedura

O controlo põe à disposição bem doze funções específicas de cozedura!

Cada função tem uma temperatura seleccionada escolhida com base em testes de cozedura realizados em receitas que tipicamente a utilizam e podem ser facilmente modificadas conforme a própria experiência.

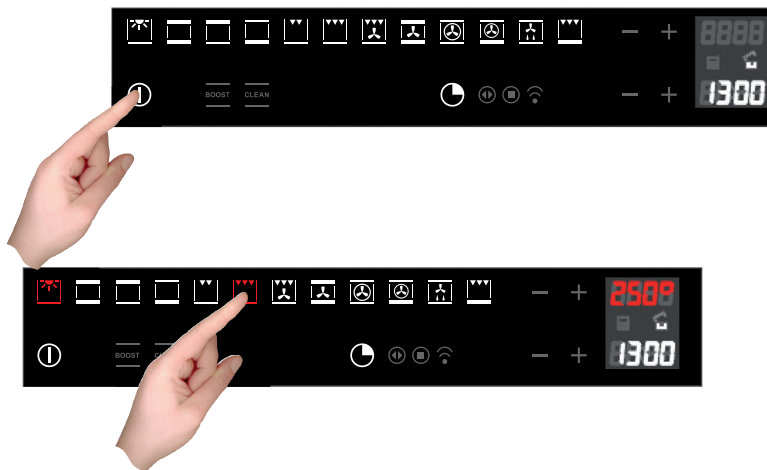
Na seguinte tabela indicamos os resultados dos testes de cozedura realizados junto aos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional, em todo o caso, trata-se de indicações e os valores que propomos servem como ponto de partida para experimentar as próprias receitas e obter sempre os melhores resultados!

F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

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

## Simple gestos para cozinhar

Bastam dois simples gestos para seleccionar uma cozedura, graças à lógica de controlo de última geração: ligar o forno e escolher a função mais adequada ao alimento que está para se cozinhar...escolha-a e simplesmente toque-a!



O controlo propõe uma temperatura para cada função, é possível em qualquer momento modificá-la, mas se a considerar adequada não é necessário fazer mais nada, o forno activa-se sozinho em poucos segundos!

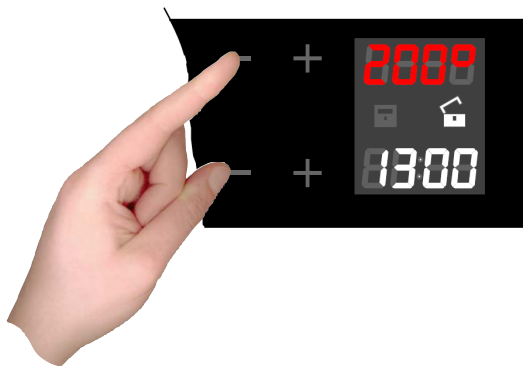


## Regulação da temperatura

O controlo utiliza uma sonda de temperatura com precisão de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  para a máxima fiabilidade das temperaturas de cozedura requeridas.

Para modificar a temperatura basta actuar nos símbolos “mais” e “menos”, o campo de regulação varia de  $+50^{\circ}\text{C}$  a  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Não é preciso confirmar a modificação, o controlo se activa após poucos segundos de modo autónomo.



Durante o aquecimento o símbolo de graus centígrados ( $^{\circ}\text{C}$ ) pisca indicando a termorregulação para alcançar a temperatura escolhida.

O alcance da temperatura será sinalizado com um sinal sonoro.

## Calor residual

Durante a cozedura dos alimentos a estrutura do forno armazena calor, este calor é mantido isolado do resto da cozinha graças a um isolamento térmico abundante e a algumas precauções de fabricação.

Este calor é desperdiçado só gradualmente no decorrer do tempo e pode representar ainda um recurso em cozinha se for gerido: o controlo indica a temperatura interior, após o desligamento do forno, até alcançar  $50^{\circ}\text{C}$ .



aproveitar esta característica para manter os alimentos aquecidos, ou para terminar a cozedura de modo brando!

## Sonda alimento (ou termómetro de sonda) (disponível em alguns modelos)

A sonda alimento é um termómetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura. De facto, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida mas por dentro ainda esteja crua!



A temperatura alcançada pelos alimentos, durante a cozedura, está estritamente ligada a problemas de tipo higiénico/salutar, de facto as bactérias podem estar presentes em qualquer carne, assim como nas aves, nos peixes e nos ovos crus.

Algumas bactérias avariam o alimento, outras, tal como a Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e o Staphylococcus aureus, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde.

As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4° e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

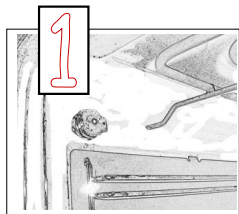
Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas na frigorífico ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o alimento imediatamente depois.
- Recheiar a ave um pouco antes de comê-la; não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se será comida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no frigorífico, não em temperatura ambiente
- Usar uma sonda alimento para controlar a temperatura da carne, do peixe e da ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.

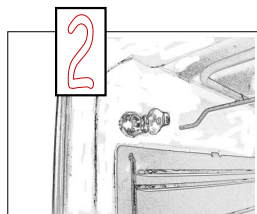
Os maiores perigos vêm da ave mal cozida, particularmente perigoso pela Salmonella;

- Evitar interromper a cozedura, isto é, cozer parcialmente, conservar e, depois, terminar de cozinhar mais tarde, pois, é possível que, deste modo, as temperaturas alcançadas no alimento sejam “mornas” favorecendo o crescimento de bactérias;
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

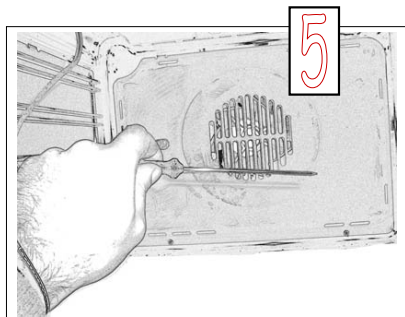
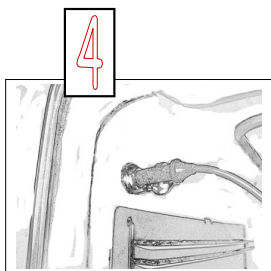
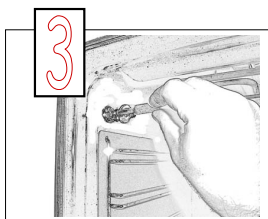
## Como utilizar a sonda alimento?



A tomada da sonda alimento está situada no ângulo frontal em cima à esquerda da cavidade do forno, protegida por uma tampa metálica.



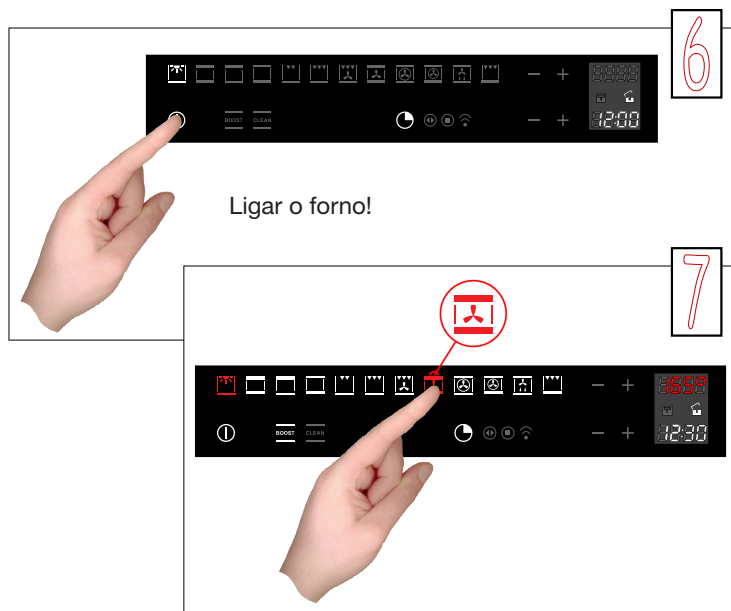
Inserir o pino até o fundo: se for inserido correctamente, o controlo avisará com um duplo sinal sonoro.



Inserir a sonda no centro do alimento, evitando de tocar ossos ou partes gordurosas



Lembre-se que a sonda alimento não funciona se for conectada com o forno já ligado!



Seleccionar a função de cozedura mais adequada à sua receita



Pode-se modificar o valor da temperatura interior mínima requerida num intervalo de +30°C a +99°C, mas aconselhamos consultar a tabela abaixo extraída do “THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)”

ALIMENTO	TEMPERATURA MÍNIMA INTERIOR
<b>Móidos</b>	
Hamburger	71°C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74°C
Frango, Peru	74°C
<b>Novilho, Vitela, Cordeiro</b>	
<i>Assados e bifes:</i>	
mal passada	A temperatura para a cozedura mal passada não consta no NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
média mal passada	63°C
média	71°C
bem cozida	77°C
<b>Porco</b>	
<i>Bifanas, Assados, Costeletas</i>	
Média	71°C
Bem cozida	77°C
Presunto fresco	71°C
Linguiças frescas	71°C
<b>Aves</b>	
Frango inteiro ou em pedaços	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (não recheado)	82°C
Peito de peru	77°C



Se o pino for extraído depois da cozedura ter iniciado, o controlo bloqueia o forno e avisa o erro com sinais sonoros: introduzir de novo o pino para continuar a cozedura!

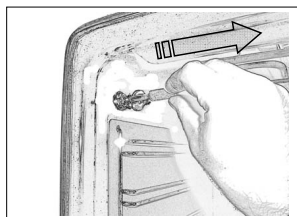


Quando se cozinha com o auxílio da sonda alimento, todas as temperaturas pré-seleccionadas são modificadas, por coerência com a filosofia de uso, em 165°C: poderão ser modificadas de um mínimo de 120°C a um máximo de 250°C. Pelo mesmo motivo a função descongelamento é desactivada.



O fim da cozedura distingue-se pelo alcance da temperatura interior seleccionada para a sonda alimento, todas as funções de programação do forno (funções timer) são inibidas, excepto a função avisador sonoro (conta-minutos).

Quando a sonda alimento detectar a temperatura para a qual foi seleccionada, o forno desactiva-se automaticamente e será emitido um sinal sonoro de aviso!



Recordar-se de desligar a sonda alimento no fim da cozedura e extrai-la do forno.

**ATENÇÃO: após a cozedura a sonda fica muito quente.**

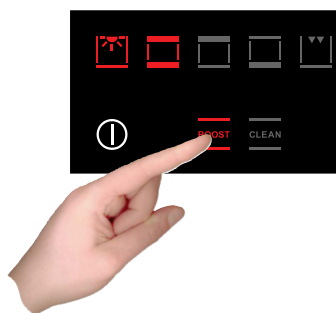
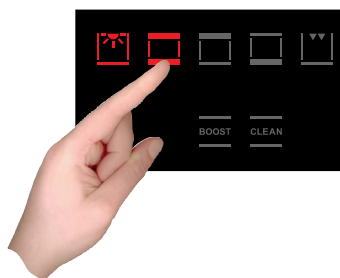
Se a sonda ficar ligada no forno, mas não inserida no alimento, pode-se gerar um erro (ERR3) no display do timer. O erro desaparece desligando a sonda do forno.

## FUNÇÕES ESPECIAIS

### Boost (pré-aquecimento rápido)

Esta função especial pode ser activada após ter seleccionado uma função de cozedura e o seu uso serve para diminuir o tempo necessário para alcançar a temperatura seleccionada de cozedura.

Este lapso de tempo é chamado “pré-aquecimento” e é requerido praticamente em todas as receitas.

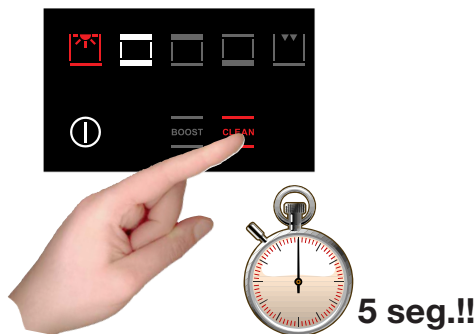


Em qualquer momento é possível desactivar a função “turbo heat” ou trocar função de cozedura.

### Clean (limpeza rápida)

O funcionamento correcto está associado ao uso dos painéis laterais e do cobre-ventoinha catalítico: trata-se de um esmalte especial com estrutura microporosa que descompõe a gordura espirrada, mediante um processo catalítico de oxidação que transforma os resíduos em produtos gasosos.

O turbo clean activa-se só se não tiver sido seleccionada uma função de cozedura, logo: ligar o forno e tocar durante cinco segundos o símbolo como na figura.



O processo de limpeza realiza-se a uma temperatura de 250°C com duração de uma hora, NÃO a utilizar para a cozedura dos alimentos!

A luz do forno se activa, é possível em qualquer momento apagá-la e reacendê-la.

Todos os painéis autolimpantes têm uma eficácia de rendimento igual a cerca de trinta utilizações, após tal limite os painéis devem ser substituídos.

Os painéis devem ser limpos só com água corrente e podem ser pedidos ao seu revendedor especializado.

## Controlo da luz do forno

O controlo da luz está activo em todas as funções de cozedura e é independente das mesmas, isto é, pode ser acesa ou apagada, conforme as suas necessidades, quando quiser!

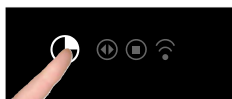
Normalmente a luz do forno fica acesa durante o aquecimento e depois durante três minutos após o alcance da temperatura seleccionada. A partir daquele momento a luz do forno se apaga por motivos de poupança energética.

Para verificar a cozedura, pode se tornar necessário acender a luz interior, para isto basta tocar o símbolo da luz: permanecerá acesa durante três minutos para depois se apagar sozinha, naturalmente pode-se apagá-la logo depois tocando novamente o símbolo luz.

Em alguns modelos é disponível o controlo da porta. Esta característica utiliza uma tecnologia de detecção da posição da porta para controlar a luz do forno: a abertura da porta do forno é sinalizada por um sinal sonoro e a luz se acende, depois apaga-se quando a porta for fechada de novo.

## PROGRAMAÇÃO DO FORNO

A programação do forno põe a disposição três modalidades para o controlo da duração de cozedura. Estão disponíveis em associação com as normais funções de cozedura, se usar a sonda carne, estas são desactivadas (ver respectivo capítulo).



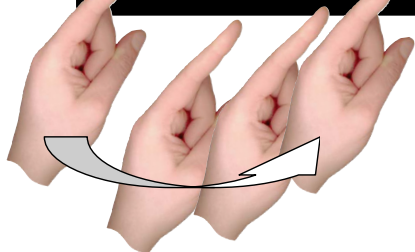
As funções podem ser seleccionadas em sequência, da esquerda para a direita, tocando o símbolo relógio: a cada toque ilumina-se um símbolo, em sequência.

### Programação timer: tempo de cozedura

Tocar uma vez o símbolo timer, acender-se-á o símbolo relativo. Para além o display do relógio substituirá a indicação da hora corrente:



Os pontinhos separadores piscam indicando que é possível programar o tempo de cozedura



Uma vez definido o tempo de cozedura, o display visualizará ainda a hora corrente, o símbolo “duração cozedura” acender-se-á.



A partir deste momento começa a contagem. Decorrido o tempo indicado o forno o emite um sinal sonoro, as resistências térmicas desligam-se terminando assim a cozedura, o respectivo símbolo piscará e, no display relógio, o tempo de duração que tinha sido seleccionado: carregar numa tecla qualquer para interromper a sinalização sonora.

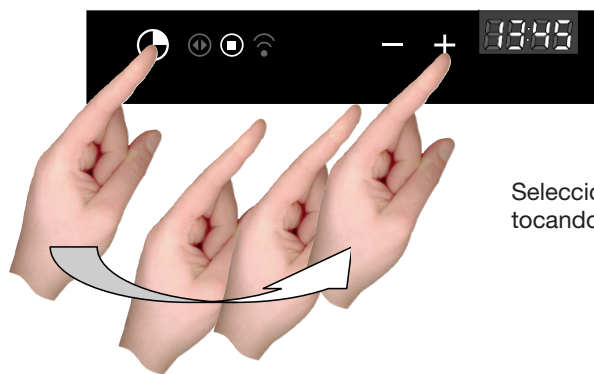
O forno, após oito segundos, desligar-se-á autonomamente se outras funções de cozedura não forem seleccionadas.

## Programação timer: hora de fim da cozedura

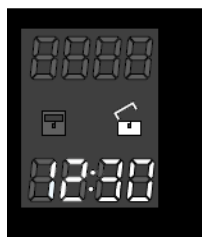
Tocar duas vezes o símbolo timer, acender-se-á o símbolo relativo.



Os pontinhos separadores piscam indicando que é possível programar a hora de fim da cozedura



Seleccionar a hora de fim da cozedura tocando os símbolos “+” e “-”



Uma vez definida a hora de fim da cozedura, o display visualizará ainda a hora corrente, o símbolo “fim cozedura” acender-se-á.

A partir deste momento começa a contagem. Alcançada a hora seleccionada, o forno emite um sinal sonoro, as resistências térmicas desligam-se, terminando assim a cozedura. Piscará tanto o respectivo símbolo quanto, no display relógio, a hora de fim da cozedura que tinha sido seleccionada: carregar numa tecla qualquer para interromper a sinalização sonora.

O forno, após oito segundos, desligar-se-á autonomamente se outras funções de cozedura não forem seleccionadas.

## Programação timer: cozedura com início retardad

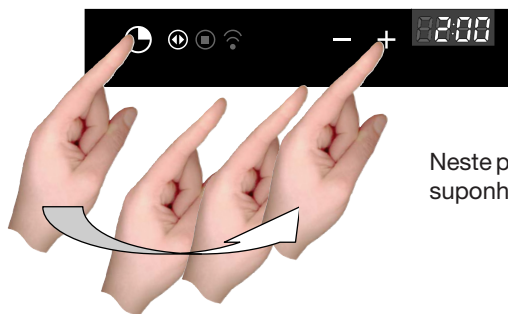
Através da combinação das duas modalidades “tempo de cozedura” e “hora de fim da cozedura” pode-se seleccionar o forno de modo que comece a cozedura numa hora com início retardado em relação à actual.

Por exemplo, se forem 8:30 e você estiver saindo de casa mas quer que no seu retorno, às 13:00 horas, o assado esteja pronto, eis o que deve fazer:

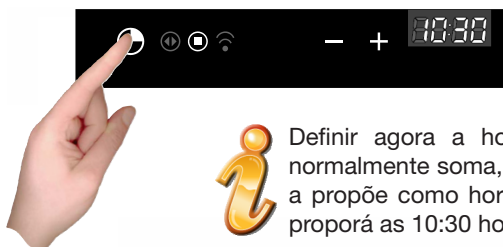


Preparar o assado para a cozedura e colocá-lo no forno

Ligar o forno, escolher a função de cozedura e seleccionar a temperatura.



Neste ponto seleccionar a duração de cozedura, suponhamos duas horas.



Definir agora a hora de fim da cozedura: o controlo normalmente soma, à hora actual, o tempo de cozedura e a propõe como hora de fim da cozedura, no nosso caso proporá as 10:30 horas (8:30+2:00).



Modificar a hora de fim da cozedura para que coincida com a que desejar, no nosso exemplo 13:00 horas

O forno fica agora na espera (stand-by) e a luz se apaga: quando for a hora de começar a cozedura, a luz não se acenderá automaticamente, pois, é na lógica do controlo pressupor que a ligação do forno com início retardado coincida com a sua ausência e, logo, não é necessário mantê-la acesa inutilmente.



O controlo ligará autonomamente o forno às 11:00 horas (13:00-2:00) e o desligará às 13:00 de modo que no seu retorno encontrarás o assado pronto!

## Programação do timer: conta-minutos

O conta-minutos é uma função do timer independente do funcionamento do forno, isto é, não bloqueia a cozedura e não desliga o forno, funciona como avisador sonoro. Pode ser seleccionado em qualquer momento, por exemplo como pró-memória de controlo da cozedura no fogão, além do que no forno, ou de outras actividades de cozinha.

Está disponível também com o forno desligado, neste caso basta tocar uma vez o símbolo das funções timer.

Se, ao invés, for utilizado com o forno aceso, deve-se tocar em sequência o símbolo funções timer três vezes:



Os pontinhos separadores piscam indicando que é possível seleccionar o valor.



Seleccionar os minutos actuando nos símbolos “+” e “-”

A partir deste momento começa a contagem. Decorrido o tempo indicado o forno emitirá um sinal sonoro, o respectivo símbolo piscará: carregar numa tecla qualquer para interromper a sinalização sonora.

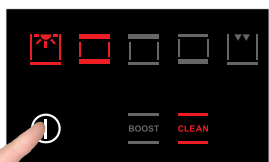
## Programação do timer: cancelamento do programa

Para cancelar uma programação é necessário ajustar a zero o valor atribuído anteriormente ou desligar o forno.

## A SEGURANÇA: BLOQUEIO LIGAÇÃO DO FORNO

O controlo põe à disposição um bloqueio do painel frontal de comandos para impedir a ligação do forno ou a alteração abusiva das selecções de cozedura.

A activação e a desactivação realiza-se, em qualquer instante, através da tecla de ligação (on/off),



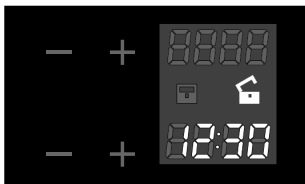
Tocar o símbolo on/off pelo menos durante três segundos para activar ou desactivar, alternativamente, o bloqueio do forno



**3 seg.!!**



Bloqueio activado  
símbolo de um cadeado vermelho fechado no display  
Cada acção ligada ao uso da cozedura é desabilitada.



Bloqueio desactivado símbolo de um cadeado branco aberto no display







***IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, then you should disconnect it from your mains supply and then contact the Customer Care Department.***

***DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.***

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

***The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then they will not complete a repair.***

***This includes situations where appliances have been tiled in, sealed in with sealant, have wooden obstructions placed in front of the appliance, like plinths. Or any installation other than the one specified by the manufacturer has been completed.***

***IMPORTANT: The manufacturer operates a policy of continuous improvement and reserves the right to adjust and modify its products without prior notification.***





***United Kingdom***

Baumatic Ltd.,  
Baumatic Buildings,  
6 Bennet Road,  
Reading, Berkshire  
RG2 0QX  
United Kingdom

**Sales Telephone**

(0118) 933 6900

**Sales Fax**

(0118) 931 0035

**Customer Care Telephone**

(0118) 933 6911

**Customer Care Fax**

(0118) 986 9124

**Spares Telephone**

(01235) 437244

**Advice Line Telephone**

(0118) 933 6933

**E-mail:**

sales@baumatic.co.uk  
customercare@baumatic.co.uk  
spares@baumatic.co.uk  
technical@baumatic.co.uk

**Website:**

www.baumatic.co.uk

**Facebook:**

[www.facebook.com/baumatic.uk](http://www.facebook.com/baumatic.uk)

***Republic of Ireland***

**Service Telephone**

1-890 812 724

**Spares Telephone**

091 756 771

***Czech Republic***

Baumatic CR spol s.r.o.  
Lípová 665  
460 01 Liberec 4  
Czech Republic

+420 483 577 200

www.baumatic.cz

***Slovakia***

Baumatic Slovakia, s.r.o.  
Panenská 34  
811 03 Bratislava - Staré Mesto  
Slovakia

+421 255 640 618

www.baumatic.sk

***Germany***

Baumatic Gmbh  
Bachstr.10-12  
D-32 257 Bünde  
Deutschland

+49 (0) 5223 99408 0

www.baumatic.de

***Italy***

Baumatic Italia S.R.L.  
Via Galvani N.3  
35011 Campodarsego (PD)

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

***Holland***

Baumatic Benelux B.V.  
Dukdalfweg 15d  
1332 BH ALMERE  
Nederland

+31(0)36 549 1553

www.baumatic.nl

