FULGOR
MILANO

CREATIVE

CMO 4507 TC
LMO 4507 TC
LMO 4507 TC

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

I

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, é stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IMPORTANTI ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.
L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.
I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO. VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.

ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere fatto funzionare finché non è stato riparato dal personale addetto;

ATTENZIONE: E' pericoloso per tutti, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione di qualunque coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde;

ATTENZIONE: I liquidi o altri cibi non devono essere scaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;

ATTENZIONE: I bambini possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo quando sono stati istruiti in modo adeguato così che siano in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e che capiscano i pericoli derivanti da un uso scorretto;

utilizzare solo gli utensili appropriati per i forni a microonde;

quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare il forno frequentemente a causa dei rischi di incendio;

se si nota emissione di fumo, spegnere o togliere la spina dell'apparecchio e mantenere la porta chiusa per estinguere eventuali fiamme;

il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può avere come risultato un'ebollizione eruttiva ritardata, perciò occorre prestare attenzione quando si maneggia il contenitore;

il contenuto di biberon e gli omogeneizzati in vasetti devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima della consumazione per evitare scottature;

le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere scaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere anche una volta terminata l'operazione di riscaldamento nel microonde;

la spiegazione in dettaglio per pulire le guarnizioni delle porte della cavità e delle parti adiacenti;

il forno dovrebbe essere pulito periodicamente e si dovrebbe rimuovere ogni residuo di cibo;

il non mantenere il forno pulito potrebbe portare al deterioramento delle superfici che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e dare origine ad una situazione di pericolo;

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta di vetro del forno, perché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non devono essere utilizzati pulitori a vapore.

I

AVVERTENZE PER IL FORNO A MICROONDE

Preparazione degli alimenti

Pericolo di incendio!
Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni possono essere pericolosi o causare danni.
Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

Stoviglie

Pericolo di lesioni!
Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio.
Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifiva un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!
Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano cottura.

Potenza microonde e durata

Pericolo di incendio!
Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni d'uso.

Confezioni

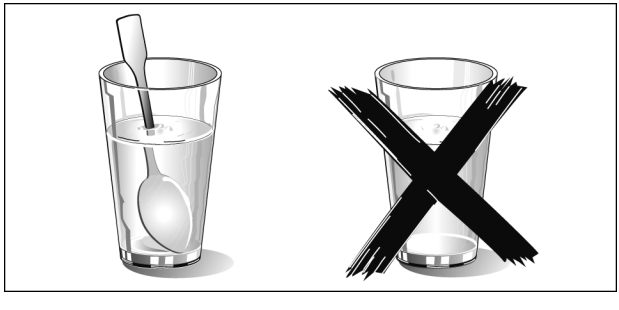
Pericolo di incendio!
Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.

Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Pericolo di scottature!
Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

Bevande

Pericolo di bruciature!
Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione.
In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi.
Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Pericolo di esplosione!
Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio.

Non far mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.

Alimenti per neonati

Pericolo di scottature!
Non far mai scaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in modo che il calore si distribuisca omogeneamente.
Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia

Pericolo di scottature!
Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possone esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale ache per molluschi e crostacei.
In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppirare.
Prima di procedere alla cottura forare la buccia o la pelle.

Essicazione degli alimenti

Pericolo di incendio!
Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

Alimenti a basso contenuto d'acqua

Pericolo di incendio!
Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.

Olio

Pericolo di incendio!
Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto l'olio.

CAUSE DEI DANNI

Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazioni di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie difficilmente pulibili.

Guasto tecnico

Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.

Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Guarnizione molto sporca

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

Porta dell'apparecchio come superficie di appoggio

Non appoggiarsi ne stendersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posatevi stoviglie o accessori.

Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole).

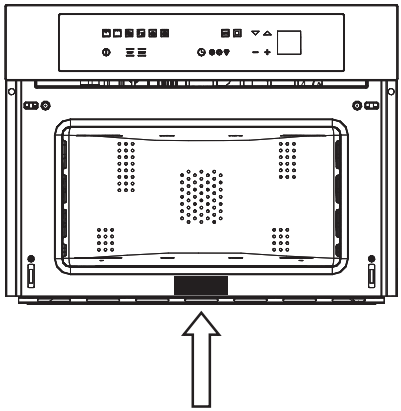
Alimenti umidi

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo samlto viene danneggiato.

I

IMPORTANTE

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



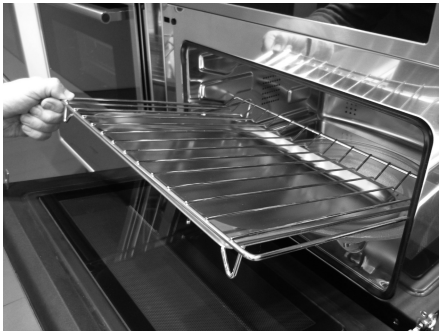
PRIMO UTILIZZO

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente.
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura. Usare la funzione grill con il forno privo degli accessori. Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO GRIGLIA PIANA

Per smontare la griglia piana, trascinare verso di se la griglia fino al blocco, poi sollevare tirando verso l'alto fino a completa estrazione.
Per montare la griglia piana procedere inserendo la griglia inclinata a 45° fino al blocco, quindi posizionarla orizzontale e spingere fino a fine corsa la griglia.

Se la griglia piana e' dotata di leccarda (vassoio) per estrarla dalla sua sede, sollevarla leggermente e farla scorrere verso di se. Reinserirla fino a che rientra nella sede predisposta.



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

RISPETTO PER L'AMBIENTE

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta ricilata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.
Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

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

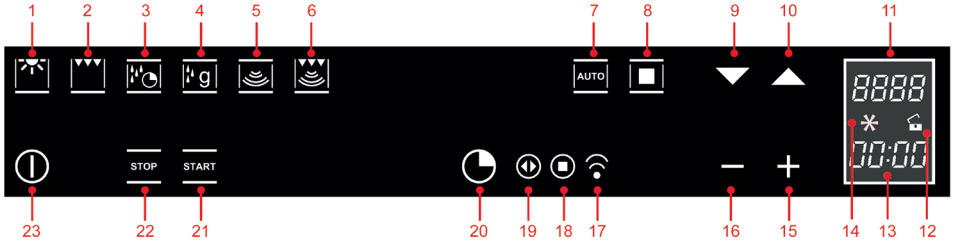
IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

I

FORNO A MICROONDE 45

Panoramica comandi



FUNZIONI COTTURA STANDARD: dal 1 al 2;
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA, DURATA COTTURA: 19 e 20;
ON/OFF + CHIAVE (CHILD LOCK): 23;
FUNZIONI CON MICROONDE: da 3 a 6;
FUNZIONI per RICETTE: 7 e 8;
FUNZIONI SCROLL POTENZA e MENU': 9 e 10;
FUNZIONI TIMER: 20;
IMPOSTAZIONE DEL TIMER: 15 e 16;

1 luce forno;
2 funzione cottura standard - grill;
3 scongelamento a tempo;
4 scongelamento a seconda del peso;
5 funzione cottura microonde - microonde tradizionale;
6 funzione cottura microonde - microonde + grill;
7 funzione impostazione automatiche (ricette);
8 funzione conferma impostazioni;
9 funzione scroll menù verso il basso, decremento potenza;
10 funzione scroll menù verso l'alto, incremento potenza;
11 funzione indicazioni temperature;
12 funzione chiave abilitata/disabilitata;
13 funzione indicazioni timer;
14 funzione countdown;
15 funzione aumento impostazioni;
16 funzione decremento impostazioni;
17 funzione timer "contaminuti";
18 funzione timer "fine cottura";
19 funzione timer "durata cottura";
20 funzione timer;
21 funzione "START" - avvio funzionalità;
22 funzione "STOP" - spegnimento funzionalità;
23 funzione "ON/OFF" e funzione "chiave (child lock)";

NB: tutte le impostazioni/variazioni delle funzioni sono confermate da un segnale acustico.

PRESENTAZIONE DEL FORNO

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.
Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile.
L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!
Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta, il forno è pronto con due gesti!

Installazione e allacciamento

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

(VEDI ISTRUZIONI DI MONTAGGIO A PAG. 27)

Primo allacciamento

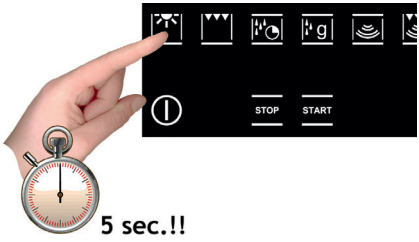
Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta potrà apparire sul display l'indicazione di quale lingua scegliere;
con i tasti ▼ ▲ selazionare la lingua desiderata;
con il tasto ■ confermare la scelta.

d'ora in avanti la lingua prescelta rimmarrà fissa anche per le successive mancanze di alimentazione.
NB: se alla prima accensione sul display appare una lingua diversa dalla vostra, per cambiarla vedere le istruzioni a pag.12.
Ora entra in funzione **La modalità dimostrazione.**

La modalità dimostrazione - DEMO MODE

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

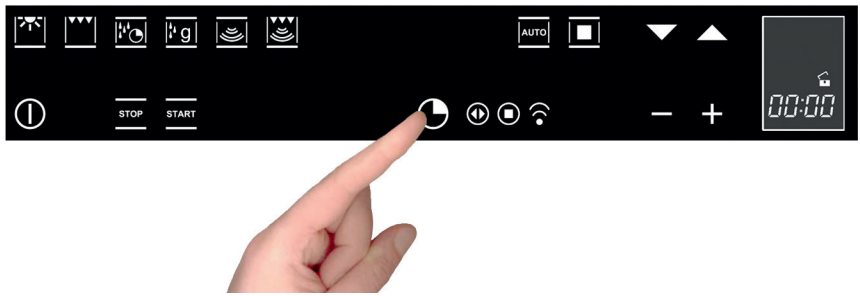
In questa modalità il forno non vieni MAI azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!
Il pannello di controllo è INATTIVO e quindi il forno non risponderà ai comandi!



Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il forno entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione.
Ora la regolazione dell'ora è possibile, ma non necessaria, per procedere all'accensione del forno.

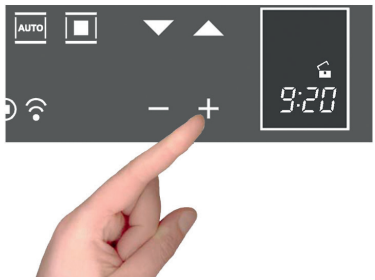
I

Regolazione dell'orologio



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

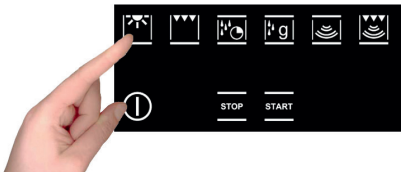
Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.



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

AZIONI POSSIBILI A FORNO SPENTO

- Accensione luce del forno



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

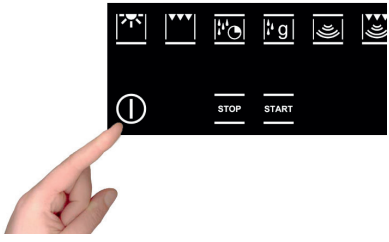
- Cambio della Lingua

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

- Impostazione funzione timer "contaminuti"

Si consulti la sezione apposita a pag 20.

ACCENSIONE DEL FORNO

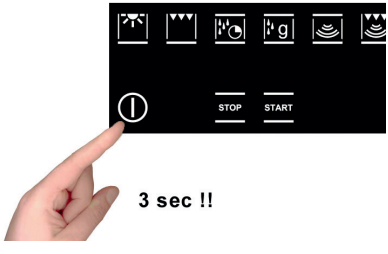


Il forno si accende agendo sul simbolo ⏻ schematizzato in figura.
per attivare le funzionalità del forno digitare sempre ⏻ a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.

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

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

Funzione chiave (o sicurezza bambini)



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

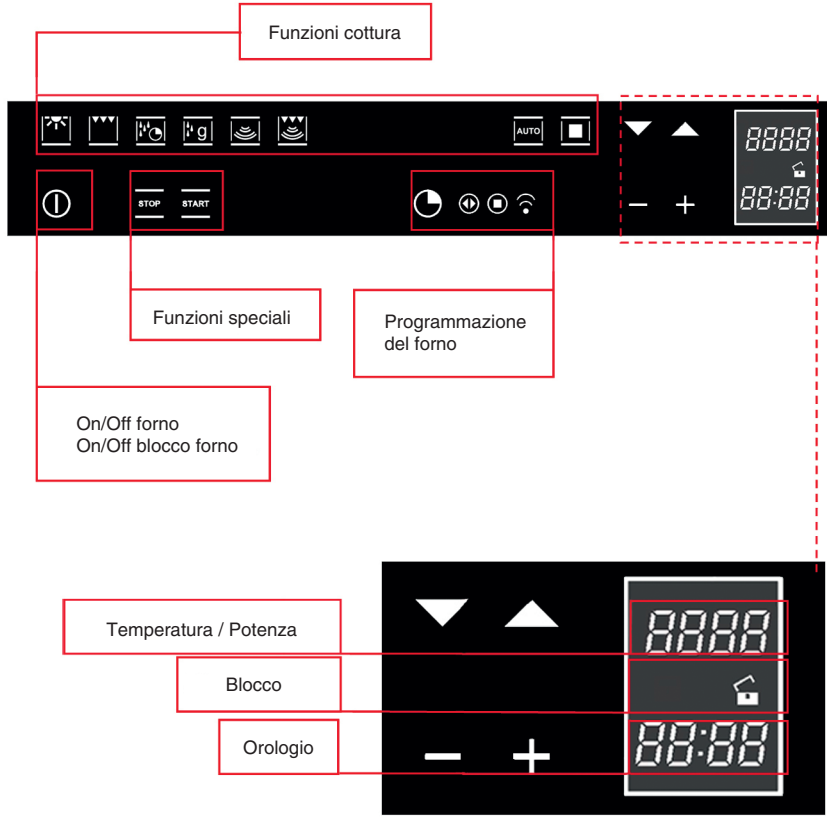
Il simbolo lucchetto APERTO specifica che la funzione chiave non è attiva.

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

I

FUNZIONI PRINCIPALI

Panoramica del frontalino comandi



Le funzioni di cottura

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

Funzionalità del forno

Lampada forno, rimane sempre accesa durante il funzionamento nelle modalità con microonde e per risparmio energetico, viene gestita dal sistema, nelle altre modalità .

Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nel 2ª o 3ª posizione da sotto. Preriscaldare per almeno 2 minuti prima di inserire la pietanza.

Scongelamento a tempo

Scongelamento a peso

Microonde

Microonde combinato con la cottura con Grill

Accesso alle ricette pre-impostate

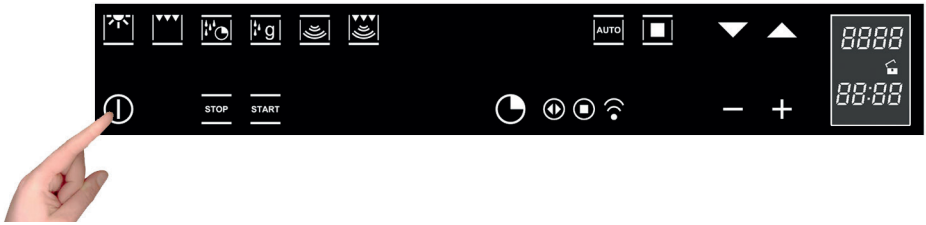
Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

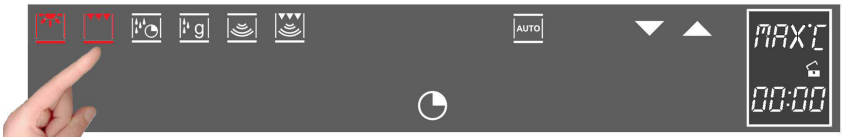
F			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'- 60'	40'- 50'

I

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!

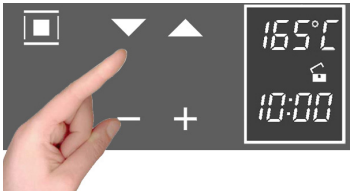




Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di ± 5°C per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.
La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sui simboli ▼ ▲ e il campo di regolazione varia da +50 °C a MAX.
Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.



Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado (°C) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.
Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

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

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.
Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.

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

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.
All' apertura della porta si accende sempre la luce interna del forno.

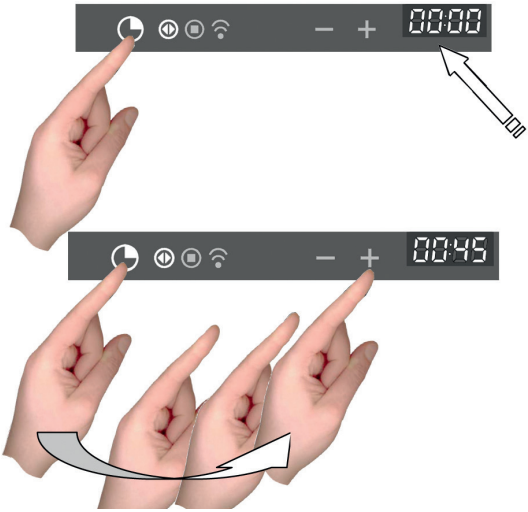
PROGRAMMAZIONE DEL FORNO (solo per la funzione)

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

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

I

Programmazione timer: tempo di cottura



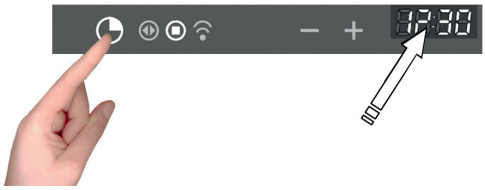
Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente.

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

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

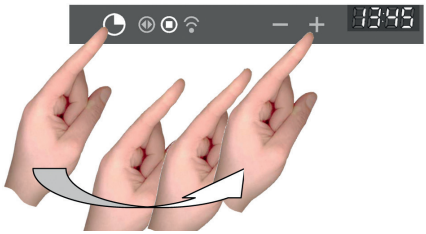
A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo 1 minuto, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura



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

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



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

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

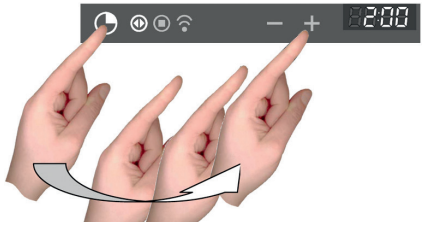
A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: cottura posticipata

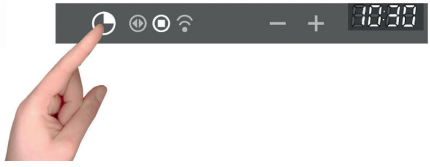
Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.
Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un arrosto, ecco come fare:

Preparate il cibo 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).

I

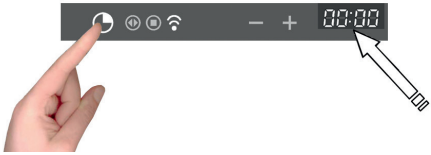
Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.

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

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

Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.
Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno o di altre attività di cucina.
E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.
Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



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

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

Programmazione del timer: cancellazione del programma

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

LE FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI

Grill grande superficie. Regolazione del termostato da 50° a MAX.

FUNZIONAMENTO CON MICROONDE

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

AVVERTENZE PER LE STOVIGLIE

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. questi materiali sono permeabili alle microonde.

E' anche possibile utillizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Si ricorda che quando si usa il forno in funzione microonde la stoviglia và posizionata sul piatto rotante.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate.

Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione! I componenti in metallo, per esempio o cucchiai contenuti nei bicchieri devono restare ad una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Attenzione! la griglia piana deve essere rimossa per l'utilizzo in modalità microonde e combinata. Utilizzarla unicamente per le funzionalità come forno tradizionale.

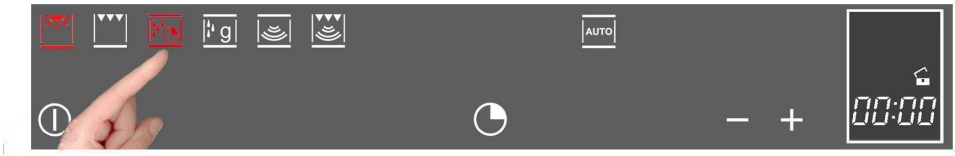
Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti.
L'unica eccezione consentita è rappresentata dal test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso del forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:
introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

I

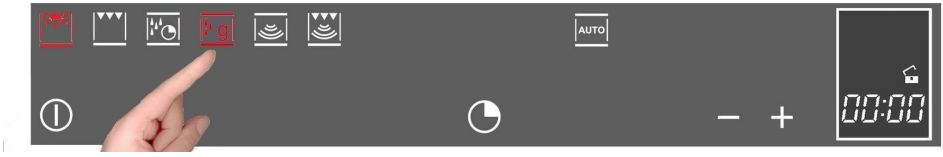
Scongelamento a tempo



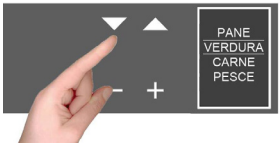
Accendo il forno agendo sul tasto ⏻;
Seleziono la funzione SCONGELAMENTO a TEMPO;
Con i tasti **- +** , posso modificare il tempo di scongelamento con step di 5 s.
Se tengo premuto **- +** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione del tempo si velocizza;
Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando, e inizia lo scongelamento con il countdown del tempo sul display.
Il tempo di scongelamento deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona.
L'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo da ottenere il migliore risultato possibile.
Il forno vi indicherà a un certo punto di RIVOLTARE LA PIETANZA oppure se non si può fare aprite e chiudete la porta del forno per farlo proseguire nello scongelamento.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnalano l'avvenuta conclusione del programma.

Scongelamento in base al peso

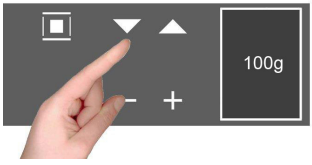
Accendo il forno agendo sul tasto ⏻;
Seleziono la funzione SCONGELAMENTO in base al PESO g;



Compare la schermata:



Dopo aver selezionato la pietanza con ▼ ▲ e confermato con ■ il display visualizza il peso da impostare.



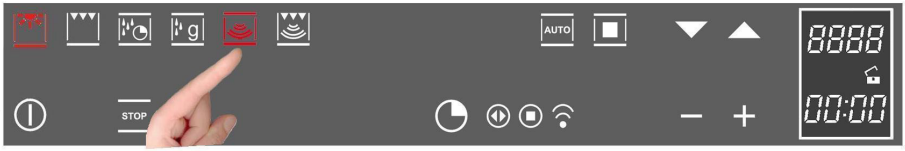
Partendo da un peso iniziale minimo di 100g con + - posso aumentare o diminuire il valore del peso, poi con ■ confermo la scelta;

Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando, così inizia il programma di scongelamento e il countdown del tempo.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnala l'avvenuta conclusione del programma.
L'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo da ottenere il migliore risultato possibile. Il

forno vi indicherà a un certo punto di RIVOLTARE LA PIETANZA oppure, se non si può fare, aprite e chiudete la porta del forno per farlo proseguire nello scongelamento.
Nella tabella sottostante sono illustrati i principali programmi di scongelamento a seconda della categorie principali di alimenti:

Programma	Peso (g)	Tempo di lavoro (min)	Tempo di sosta (min)
Pane	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Verdure	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Carne	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

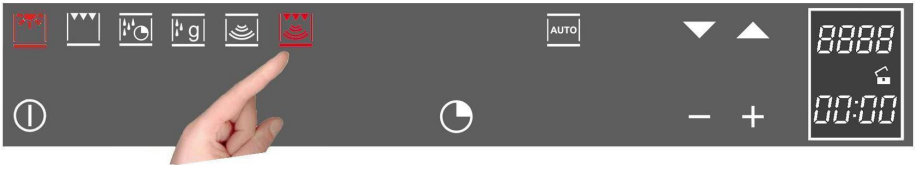
FUNZIONE MANUALE: MICROONDE



Accendo il forno agendo sul tasto ⏻;
Seleziono la funzione MICROONDE;
Con i tasti ▼ ▲ posso regolare la potenza preimpostata con step di 150 W, a partire dal valore massimo di 900 W. Con i tasti **- +** imposto invece la durata cottura con step di 5s. Se tengo premuto **- +** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione si velocizza;
Il tempo di cottura deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona.
Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando e inizia la cottura con il countdown del tempo sul display.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnala l'avvenuta conclusione del programma.

ATTENZIONE : il forno memorizza sempre l'ultima potenza utilizzata !!!

FUNZIONE MANUALE: MICROONDE + GRILL

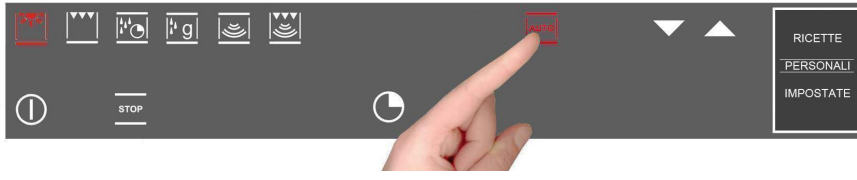


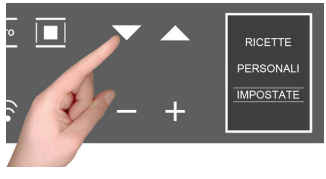
Accendo il forno agendo sul tasto ⏻;
Seleziono la funzione MICROONDE + GRILL;
Con i tasti ▼ ▲ posso regolare la potenza preimpostata con step di 150 W, a partire dal valore massimo di 450 W.
Con i tasti **- +** imposto invece la durata cottura con step di 5s.
Se tengo premuto **- +** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione si velocizza;
Il tempo di cottura deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona, non si può dare avvio alla cottura e sul display comparirà il tempo lampeggiante.
Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando e inizia la cottura con il countdown del tempo sul display.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnala l'avvenuta conclusione del programma.

I

FUNZIONE AUTOMATICO MICROONDE: RICETTE

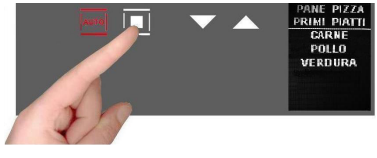
NOTA: la sequenza delle indicazioni del display di seguito elencata è solo a titolo di esempio. Potrebbe non esserci una completa corrispondenza.
Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:
Accendo il forno col tasto ⏻;
Seleziono la funzione AUTOMATICO





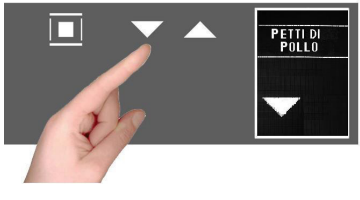
Il display visualizza le 2 opzioni:
- ricette personali;
- ricette impostate

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

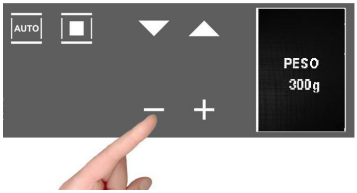


compare il seguente menù;
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ■ confermo la scelta.

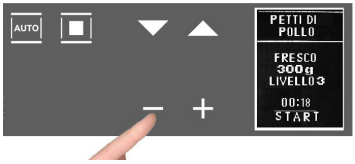
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ■ confermo la scelta.



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



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



Al termine delle impostazioni il display riassume la ricetta impostata. I due punti del tempo durata cottura (00:40) saranno lampeggianti ad indicare la possibilità di poterlo modificare.
Per modificarlo agire sui tasti **- +** .

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

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

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

N.B.: Se vengono eseguite cotture con i parametri del tempo modificati delle ricette preimpostate, durante il bip sonoro a termine cottura comparirà:

vedi come salvare le ricette nel paragrafo successivo

I

PERSONALIZZAZIONE DELLE RICETTE

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

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

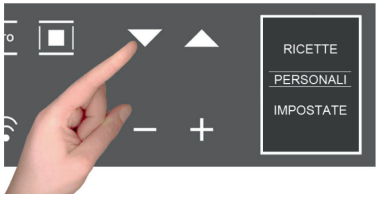
- con il tasto + scegliere "SI"
- dare conferma con il tasto ■ si visualizza il tempo utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con ■, appare il peso utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con ■ , comparirà il messaggio

"RICETTA SALVATA POS. 001", e così via in numero crescente

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

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

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



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

NB: i nomi vengono dati per default dal menù;

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

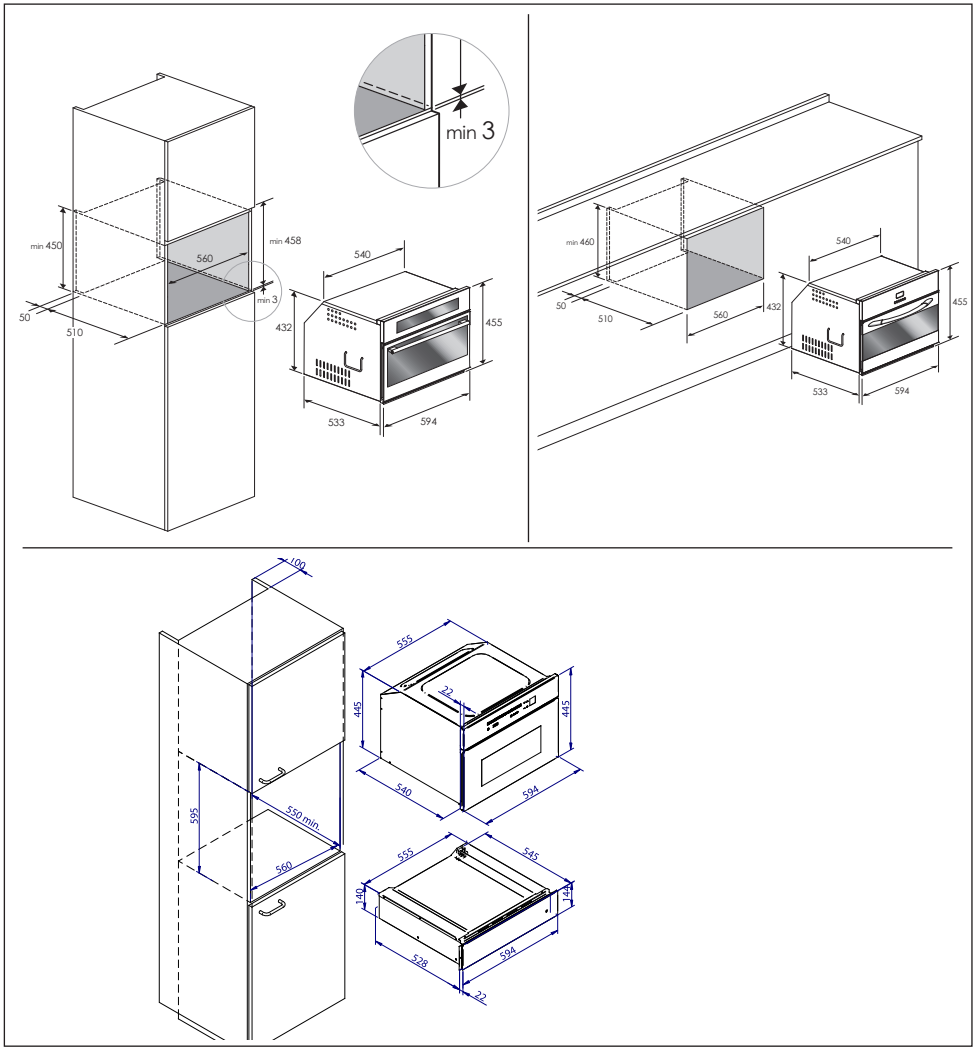
Di default la selezione sarà impostata su NO, ma premendo i tasti di scroll + e - seleziono SI e confermo con ■;

- Il display comunica l'avvenuta eliminazione della ricetta;

PER L'INSTALLATORE

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna,oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande.
Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.
Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.



I

DATI TECNICI

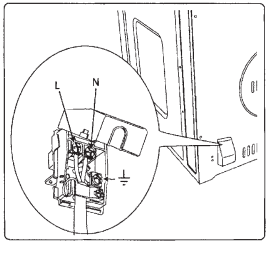
Alimentazione di corrente	220-240 V~, 50Hz
Potenza massima assorbita	3200 W
Potenza microonde	900 W
Grill	1500 W
Frequenza microonde	2450 MHz

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

La messa a terra è obbligatoria a termini di legge. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.
Questo forno deve essere connesso all'alimentazione per mezzo di un cavo di alimentazione con un'apposita spina che sia compatibile con la presa montata nell'impianto elettrico che alimenta questo forno.
Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA: 199.151.195

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

GB

Dear Customer,

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

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.
THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING. THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE OVEN CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE COUNTER UNDER THE OVEN.
THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE. WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.

ATTENTION: If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it repaired by a qualified service technician;

ATTENTION: It dangerous for anyone other than a service technician to perform any maintenance or repairs that involve the removal of any cover that protects against exposure to microwaves;

ATTENTION: Liquids or other foods must not be heated in air-tight contains because they could explode;

ATTENTION: Children may not use the oven without supervision until they have been adequately instructed in its safe use and understand the dangers of using it incorrectly;

only use untensils that are appropriate for microwave ovens;

when heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently because of the risks of fire;

if you see smoke coming out, turn off the appliance or remove its plug and keep the door closed to extinguish any flames;

heating beverages in the microwave oven can cause a delayed boil-over, so be careful when handling the container;

the contents of baby bottles and baby food in jars must be mixed or shaken and their temperature must be checked before feeding to avoid scalding;

eggs in the shell and whole hardboiled eggs must not be heated in microwave ovens because they could explode even after the end of heating in the microwave;

a detailed explanation for cleaning the gasket seals of the doors of the cavity and adjacent parts;

the oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;

failure to keep the oven clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions;

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

WARNINGS FOR MICROWAVE OVENS

Food preparation

Danger of fire!
Only use the microwave function for the preparation of food to be eaten. Any other uses can be dangerous or cause damage.
For example, heated slippers or pillows filled with grain or cereals can catch fire even after several hours.

GB

Pots and pans

Danger of injury!
Porcelain and ceramic crockery can have small holes in the handles and cover. There can be cavities hidden behind these holes. If water gets into these cavities, the crockery could break.
Do not use crockery that is unsuitable for microwave ovens.
Danger of burns!
The heat of the food can heat the dish. Always use a pot holder to remove dishes and accessories from the cooking chamber.

Microwave power and duration

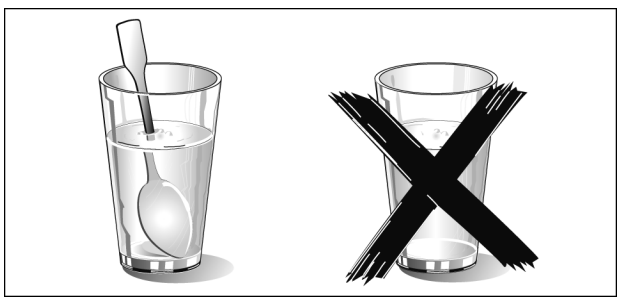
Danger of fire!
Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the rules in these instructions.

Packaging

Danger of fire!
Never heat food in thermal packaging.
Food in containers made of plastic, paper or other inflammable materials must be watched constantly.
Danger of burns!
Air-tight packaging can explode. Follow the instructions shown on the package. Always use a pot holder to remove dishes.

Beverages

Danger of burns!
When heating liquids, boiling can be delayed.
This means that the boiling temperature has been reached without forming the typical little steam bubbles. Even a slight knock can cause the sudden overflow of liquid or sprays.
When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.



Danger of explosion!

Never heat beverages or other types of food in covered containers.

Never heat alcoholic beverages excessively.

Foods for newborns

Danger of burns!
Never heat baby foods in a covered container. Always remove the cover or nipple.
When finished heating, always carefully shake or mix so that the heat is evenly distributed.
Test the temperature before giving the food to the baby.

Foods with skin or peel	Danger of burns! Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave is turned off. This also goes for molluscs and crustaceans. In the case of fried eggs, first pierce the yolk. In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the peel or skin could explode. Pierce the peel or skin before cooking.
Drying foods	Danger of fire! Never dry food in the microwave.
Foods with low water content	Danger of fire! Never defrost or heat foods with low water content, like bread, for too long or at an excessive power.
Oil	Danger of fire! Never use the microwave to heat just oil.

GB

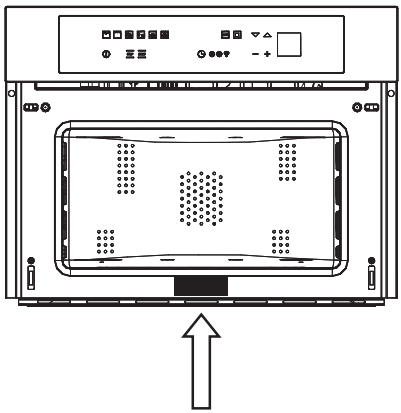
CAUSES OF DAMAGE

Juice leaking from fruit	When preparing sweets containing very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.
Technical breakdown	Never use enamelled baking dishes in the microwave because it could cause a technical breakdown.
Cooling with the door of the appliance open	The cooking chamber must only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck on the door of the appliance. Even if the door is only ajar, nearby cabinets can be damaged over time.
Very dirty gasket seal	If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance does not close correctly during operation. The surfaces of nearby cabinets can be damaged. Always keep the gasket seal clean.
Using the door of the appliance as a support surface	Do not rest or lean on the open door of the appliance and do not put dishware or accessories on it.
Using the microwave without food in the chamber	Only turn on the microwave after you have put the food in the cooking chamber. Without food inside, the appliance can become overloaded. The only exception allowed are brief tests of dishware (in this regard, see the warnings about pots and pans).
Moist foods	Do not leave moist foods in the cooking chamber for extended periods of time. They can damage the enamel.

GB

IMPORTANT

The oven's identification plate is even accessible when the appliance is installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.



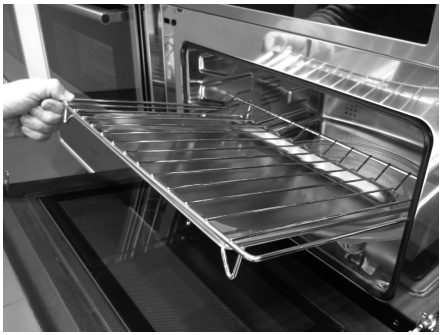
FIRST USE

The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.
Heat the oven for about 30 minutes at the maximum temperature; this eliminates all the residual manufacturing oils that could cause unpleasant odours during cooking. Use the grill function without accessories in the oven. Before using the accessories for the first time, clean them carefully with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE FLAT GRILL

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out.
To put the flat grill back in, insert it at a 45-degree angle and then position it horizontally and push it all the way in to the end of the grill track.

If the flat grill has a drip-pan (tray), to remove it, lift slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.



GB

Important:
As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord. In addition, avoid using acid or alkaline substances such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning the painted walls.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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

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

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

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

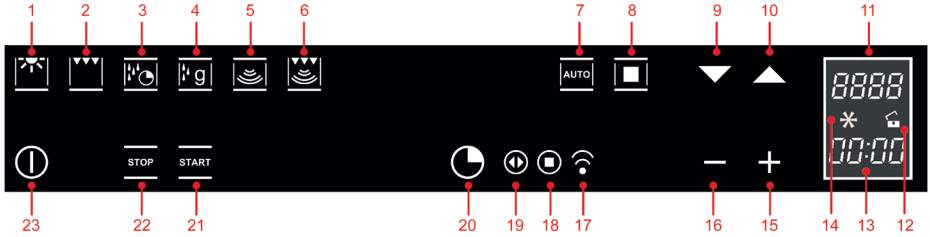
FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

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

GB

MICROWAVE OVEN M45

Command Overview



STANDARD COOKING FUNCTION: from 1 to 2;
TEMPERATURE SETTING, COOKING TIME: 19 and 20;
ON/OFF + KEY (CHILD LOCK): 23;
FUNCTIONS WITH MICROWAVES: from 3 to 6;
FUNCTIONS for RECIPES: 7 and 8;
POWER AND MENU SCROLL FUNCTIONS: 9 and 10;
TIMER FUNCTIONS: 20;
SETTING THE TIMER: 15 and 16;

1 oven light;
2 standard cooking function - grill;
3 defrosting by time;
4 defrosting by weight;
5 microwave cooking function - traditional microwaves;
6 microwave cooking function - microwaves + grill;
7 automatic settings function (recipes);
8 confirm settings function;
9 scroll menu downwards function, decrease power;
10 scroll menu upwards function, increase power;
11 temperature display function;
12 key enabled/disabled function;
13 timer display function;
14 countdown function;
15 increase settings function;
16 decrease settings function;
17 timer function “minute-counter”;
18 timer function “end cooking”;
19 timer function “cooking time”;
20 timer function;
21 “START” function - start operation;
22 “STOP” - turn-off operation;
23 “ON/ OFF” and “key (child lock)” function;

Note: all settings/function changes are confirmed by a beep.

INTRODUCTION TO THE OVEN

Dear Customer, your new oven is controlled by an electronic board that constantly monitors its operation to improve its performance.
The touch controls are state-of-the-art, precise and reliable.

The interface is elegant, orderly and discrete, more intuitive than ever!
A few buttons, many functions and no combination or sequence is difficult to enter, so you can concentrate on following the recipe and the oven is ready in two clicks!

GB

Installation and hook-up

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

(SEE ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON PAGE 53)

Before hook-up

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

from now on, the language choice will remain fixed even when their are power outages.
NOTE: if a language other than yours appears on the display at first power-on, see the instructions on page 38 to change it.
Now, it goes into **demonstration mode**

Demonstration mode

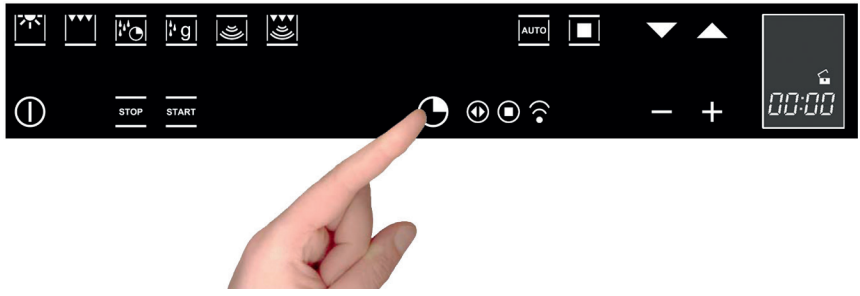
This is the mode that the oven is normally in every time that there is a power failure and, consequently, when it is first hooked-up:
the purpose is to show how you can control it with a recorded sequence of commands.

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

To disable the demonstration mode, touch the light symbol for five seconds: the control will go to normal operation and ready for turning on.
Now you can set the time but it is not necessary for turning on the oven.

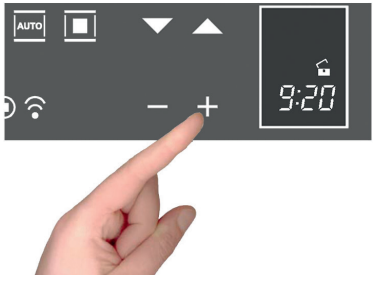
GB

Setting the clock



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

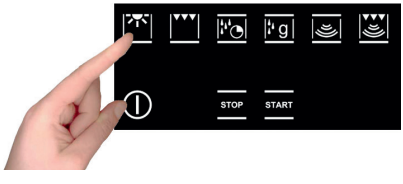
Each command activated is confirmed by a beep.



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

ACTIONS THAT ARE POSSIBLE WITH THE OVEN OFF

- Turn on oven light



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

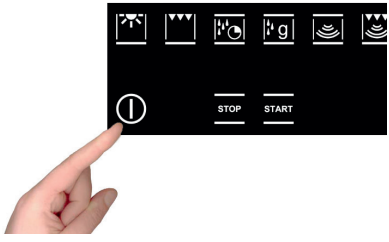
- Change the Language

With oven off it is possible to change Language of the display by simultaneously selecting and the + button in the lower right.
Then use ▼ ▲ to select the language and confirm the choice with .

- Setting the “minute-counter” timer function

See the appropriate section on page 46.

TURNING ON THE OVEN

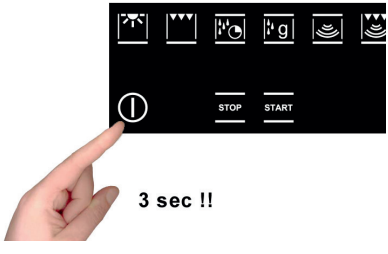


Turn the oven on by pressing the ⏻ symbol shown in figure.
to activate the oven functions, always press ⏻ except for the light and timer functions, which are independent
The command activates all the icons by lighting up their backgrounds.

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

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

Key (or child safety) function



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

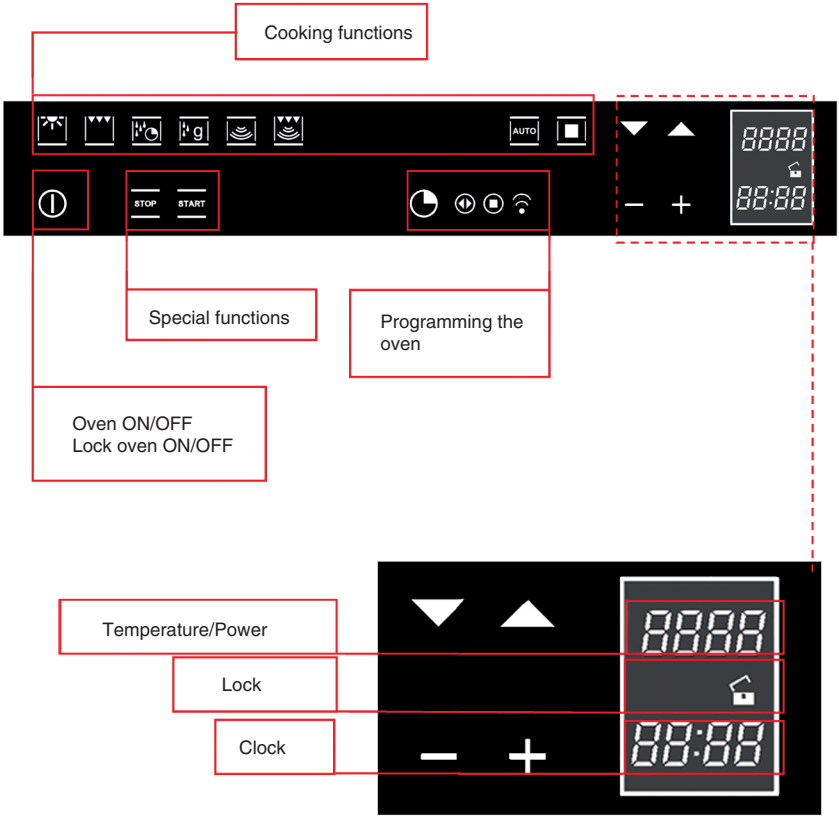
The padlock OPEN symbol means that the key function is not active.

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

GB

MAIN FUNCTIONS

Overview of the command panel



The cooking functions

The provides seven specific cooking functions!

To activate a function, just touch the corresponding symbol

Each function has a temperature setting selected on the basis of cooking tests of the recipes that are typically used, which can be easily changed based on your own experience.

Oven functions

The oven light is always on during operation in microwave mode and, to save energy, is managed by the system in the other modes.

Type of cooking for grilling or browning foods. The grill with the food to be cooked is placed in the 2nd or 3rd position from the bottom. Pre-heat for at least 2 minutes before putting in the dish.

Time defrosting

Weight defrosting

Microwaves

Microwaves combined with grill cooking

Access to preset recipes

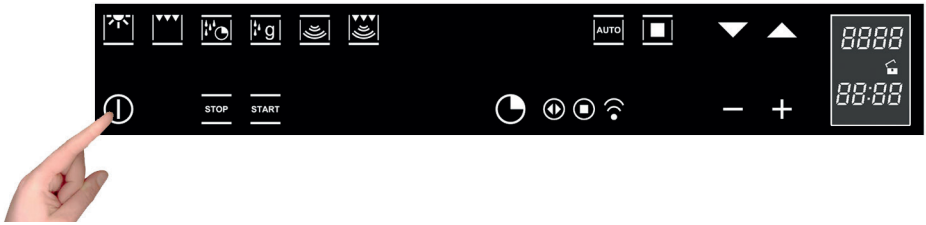
The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. In any case, these are only indicative and the values that we have selected are only a starting point for your to experiment with your own recipes to obtain better results!

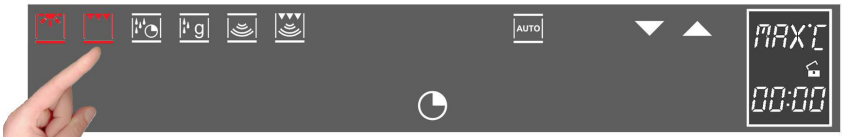
F			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'- 60'	40'- 50'

GB

Simple cooking commands

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

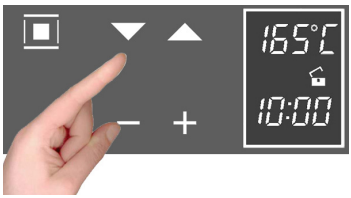




The control suggests a temperature for each function, which you can change at any time, but if you consider it suitable, you don't need to do anything else, the oven will start by itself in just a few seconds!

Setting the temperature

The uses a temperature probe that is accurate to ±5 °C for the maximum reliability of the cooking temperatures requested.
You can change the temperature at any time. After selecting the cooking function, just touch the symbols ▼ ▲ and the setting range varies from +50 °C to MAX.
You don't need to confirm the change, the control turns on by itself after a few seconds.



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

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

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to generous heat insulation and certain construction techniques.
This heat is gradually dissipated over time and can still be a resource in the kitchen, if it is managed: the control shows the internal temperature after the oven is turned off until it falls to 50 °C.

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

COven light control
The oven light control is active in all cooking functions and is independent of them, i.e., it can be turned on or off depending on the need, whenever you want!
The oven light is normally kept on during heating and, then, for three after the temperature setting is reached. After that time, the light is turned off to save energy.
To check how the food is cooking, you must turn on the inside light. To do this, just touch the light symbol: it will stay on for three minutes and then turn off by itself. Of course, you can turn it right away by touching the light symbol again.
When you open the door, the light inside the oven always turns on.

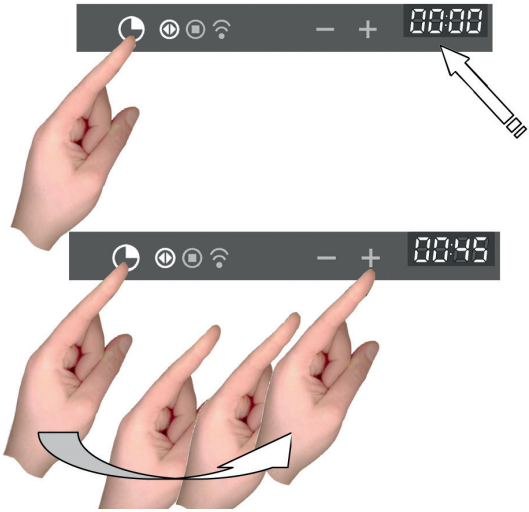
PROGRAMMING THE OVEN (only for the function)

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

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

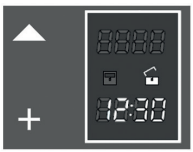
GB

Timer programming: cooking time



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

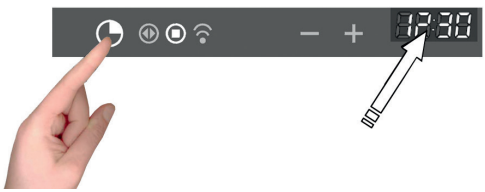
The separator dots flash to indicate that you can program the cooking time.



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

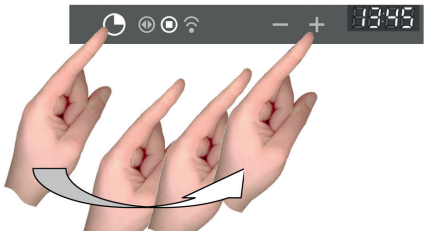
The countdown begins now. After the indicated time has elapsed, the oven will beep and the heating elements, and cooking, will be turned off. The following words will appear on the display: “Program finished remove the dish”: press any button to stop the beeping or open the door.
After one minute, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: end-of-cooking time



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

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



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

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

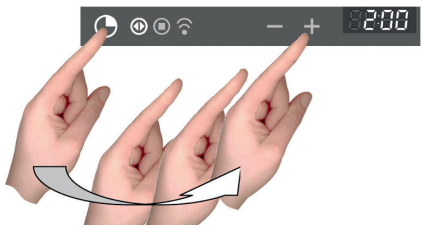
The countdown starts now. When the set time has been reached, the oven will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: “Program finished remove the dish”: press any button to stop the beeping or open the door.
After eight seconds, the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

Timer programming: delayed cooking

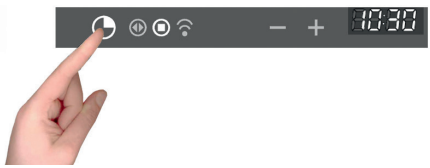
By combining the two modes, “cooking time” and “end-of-cooking time”, you can program the oven so that cooking starts later than the current time.
For example, if you want to go out at 8:30 and you want a roast to be ready when you return at 13:00, do this:

Prepare the food for cooking and put it in the oven

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



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



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

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

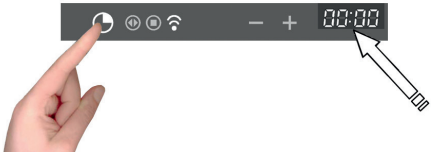
GB

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

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

Programming the timer: minute-counter

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



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

Touch the “+” and “-” symbols to set the minutes.
The countdown starts now. After the indicated time passes, the over will and the dedicated symbol will flash: press any button to stop the beep.

Programming the timer: cancelling the program

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

TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

GB

OPERATION WITH MICROWAVES

The microwaves are transformed into heat inside foods. The microwave oven can be used by itself or in combination with other types of heating. This section contains information about the dishware and instructions for setting the microwave oven.

WARNINGS FOR DISHWARE

Suitable dishware

You can use heat-resistant dishware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or refractory plastics. These materials are permeable to microwaves.

It is also possible to use normal plates. In this way, it won't be necessary to transfer the food.

Dishware with gold or silver decorations can only be used if the manufacture guarantees that they can be used in microwave ovens.

Remember that, when using the oven in microwave mode, the dish must be placed on the rotating plate.

Unsuitable dishware

Metal dishware cannot be used.

Metal is not permeable to microwaves. Food in metal containers will remain cold.

Warning! Metal components, such as spoons in glasses, must stay at least 2 cm from the walls of the oven and the inside of the door. In fact, sparks could seriously damage the inside of the glass door.

Warning! The flat grill must be removed when using the microwave and combined modes. Use it only with traditional oven functions.

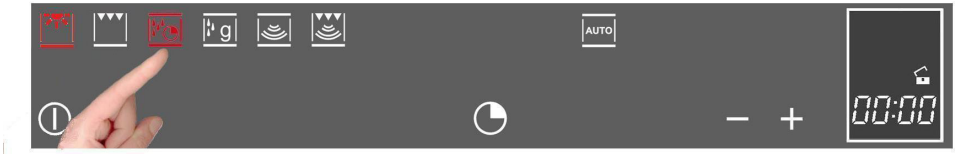
Testing dishware

Never turn on the microwave oven before you have put in the food.
The only exception allowed is testing dishware.

If you unsure if your dishware can be used in the microwave oven, we recommend performing the following test:
place the empty pot in the appliance for ½ - 1 minute at the maximum power. Check the temperature. The pat must be cold or slightly warm. If it is hot or there are sparks, the pot is not suitable.

GB

Time defrosting

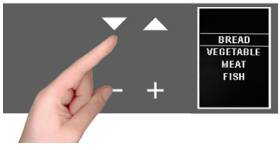


Turn the oven on using the button;
Select the TIME DEFROSTING function ;
Using the **- +** buttons, you can change the defrosting time in 5-second intervals.
If you press **- +** for longer than 3 seconds, the time setting speeds up;
When finished entering settings, select the START function that is flashing, and defrosting begins with a countdown of the time on the display.
The defrosting time must be START set or it won't work.
The power of the microwave will be regulated automatically to obtain the best possible result.
At a certain point, the oven will ask you to TURN OVER THE FOOD or, if you can't, open and close the door of the oven to make it continue defrosting.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished.

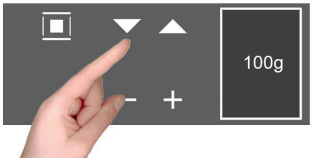
Defrosting by weight

Turn on the oven with the button;
Select the DEFROST BY WEIGHT function ;

The following screen appears:



After you have selected the dish with ▼ ▲ and confirmed with ■ the display shows the weight to set



Starting from an initial minimum of 100 g; using ▼ ▲, you can increase or decrease the weight and then confirm the choice with ■.

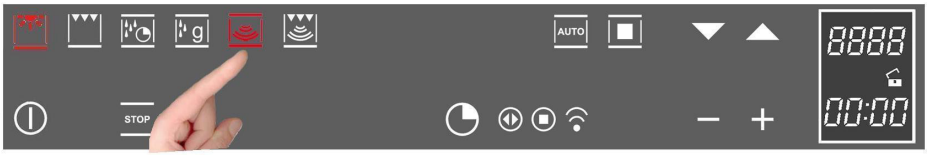
When finished entering settings, select the A function START that is flashing; this starts the defrost program and the countdown of the time.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has

finished.
The power of the microwave will be automatically adjusted for the best possible results. At a certain point, the oven will ask you to TURN OVER THE FOOD or, if you can't, open and close the door of the oven to make it continue defrosting.
The table below lists the main defrost programs for the main food categories:

GB

Program	Weight (g)	Working time (min)	Rest time (min)
Bread	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Vegetables	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Meat	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Fish	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

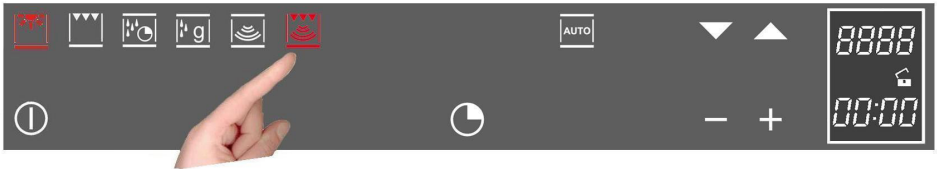
MANUAL FUNCTION: MICROONDE



Turn on the oven with the button;
Select the MICROWAVE function;
Using the ▼ ▲ keys, you can adjust the pre-set power in 150-W steps, starting from the maximum value of 900 W.
On the other hand, use the **- +** buttons to set the cooking time in 5-second intervals.
If you press **- +** for longer than 3 seconds, the setting speeds up;
The cooking time must be set or START won't work.
When finished entering settings, select the function START that is flashing, and cooking begins with a countdown of the time on the display.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished.

ATTENTION: the oven always remembers the last power used!!!

MANUAL FUNCTION: MICROWAVE + GRILL



Turn on the oven with the key;
Select the MICROWAVE + GRILL function;
Using the ▼ ▲ keys, you can adjust the pre-set power in 150-W steps, starting from the maximum value of 450 W.
On the other hand, use the **- +** buttons to set the cooking time in 5-second intervals.
If you press **- +** for longer than 3 seconds, the setting speeds up;
When finished entering settings, select the function START that is flashing, and cooking begins with a countdown of the time on the display.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished. Press any key or open the door to stop the beeping.

GB

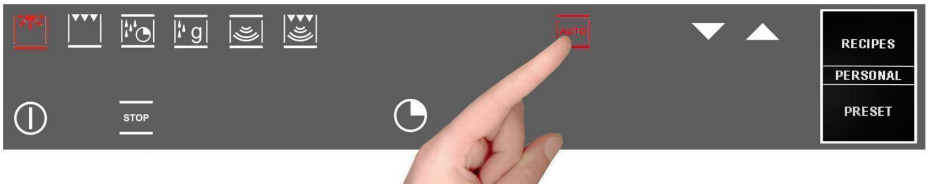
AUTOMATIC MICROWAVE FUNCTION: RECIPES:

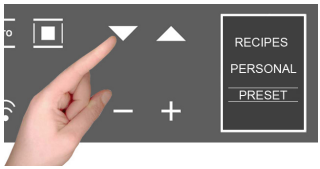
NOTE: the sequence of instructions on the display shown below is only an example. It may not match what you see exactly.

To access the recipe function, proceed as follows:

Turn on the oven with the ⏻ key;

Select the AUTOMATIC function



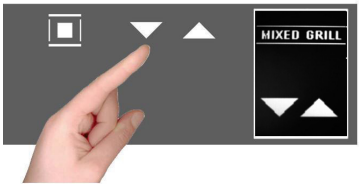


The display shows the 2 options:
- personal recipes;
- preset recipes

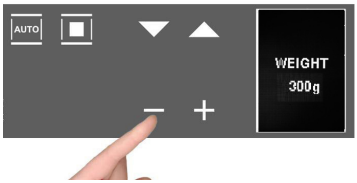
Choose the desired setting with the ▼ ▲ buttons;

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

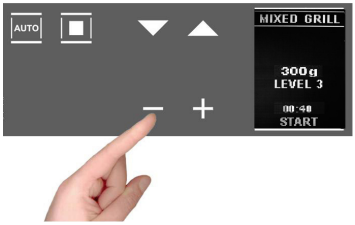
Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ■ to confirm the choice.



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



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



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

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

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

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

Note: If you are cooking with the modified parameters of a preset recipe, while the oven beeps at the end of cooking, you will see:

see how to save recipes in the next paragraph.

GB

PERSONALISING RECIPES

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

GB

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

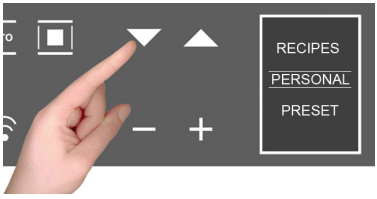
- with the + key select “YES”
- confirm with the ■ key, the time used is displayed,
- change with the + and - keys and confirm with ■, the weight used appears,
- change it with + and - and confirm with ■, you will see the message

“RECIPE SAVED POS. 001”, and so on, in ascending order

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

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

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



- select the function AUTO;
- select the “PERSONAL RECIPES” section where you will find all the saved recipes;
- use the ▼ ▲ keys to scroll the menu and select the recipe you want to delete.

Note: the menu provides the names by default;

When the recipe to be deleted is displayed, select STOP holding it down until the next screen appears:

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

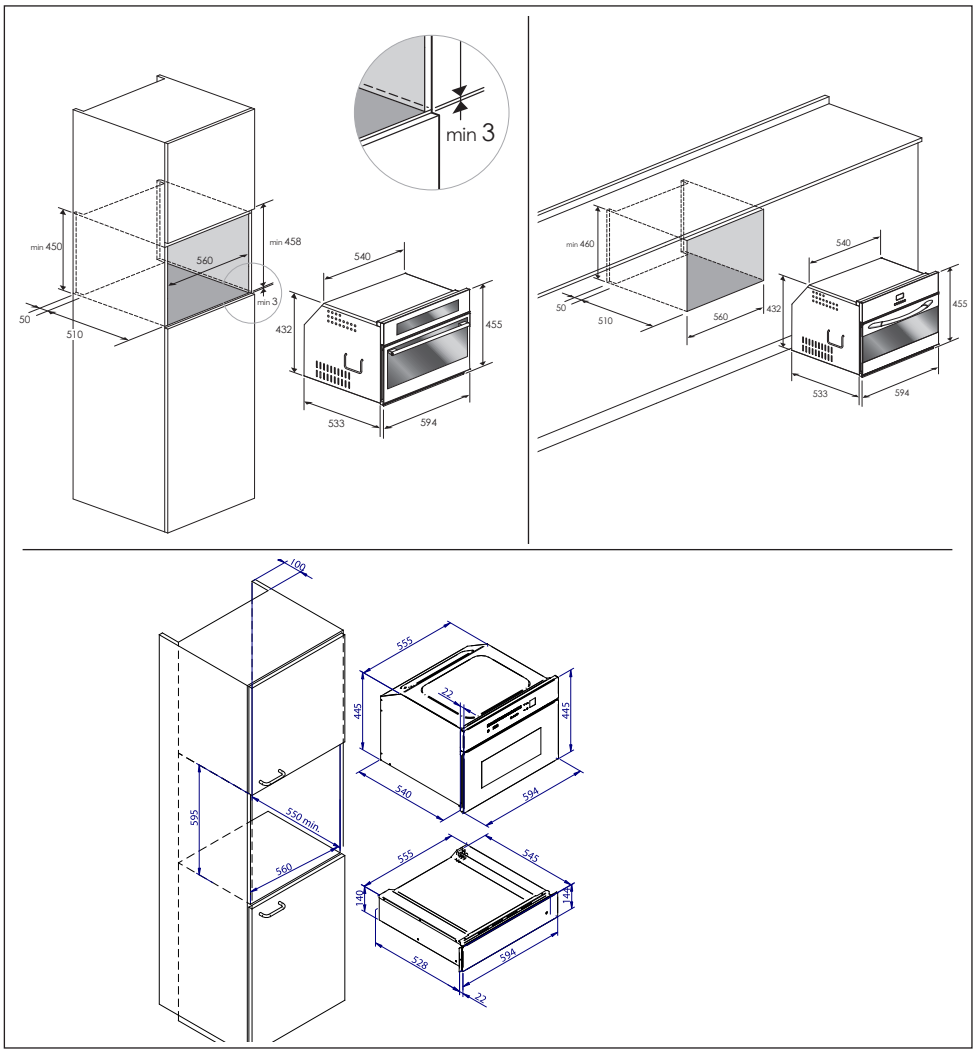
- The display tells you that the recipe has been deleted;

FOR THE INSTALLER

Install the oven in the counter

The oven must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer.
The dimensions of the space must be those shown in figure.
The cabinet material must be able to withstand the heat.
The oven must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings that are provided.

GB



GB

TECHNICAL DATA

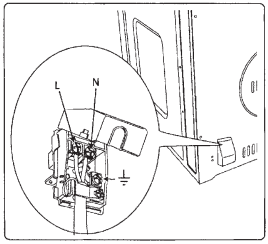
Power supply	220-240 V~, 50Hz
Maximum absorbed power	3200 W
Microwave power	900 W
Grill	1500 W
Microwave frequency	2450 MHz

ELECTRICAL HOOK-UP

Before making the electrical hook-up, make sure that:
- the characteristics of the electrical system satisfy what is shown on the serial number plate applied to the front of the oven;
- the electrical system has an effect earth connection conforming to standards and current law.

The earth connection is required by law.
The cable must not, at any point, reach a temperature greater than 50 °C above the ambient temperature.
This oven must be connected to the supply by a supply cord fitted with an appropriately rated plug that is compatible with the socket-outlet fitted to the final sub-circuit in the fixed wiring that is intended to supply this oven.
If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the power supply mains conforming to the installation rules.
The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.
NOTE: The manufacturer declines all liability if the usual accident prevention standards and the above instructions are not followed.

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Cher Client,
Vous avez choisi l'un de nos produits et nous vous en félicitons.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.

FR

CONSIGNES IMPORTANTES ET MISES EN GARDE DE SECURITE

A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR UN USAGE FUTUR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES CHOSES, DÉCOULANT DU NON RESPECT DES SUSDITES PRESCRIPTIONS OU DÉRIVANT DE L'ALTÉRATION D'UNE SEULE PIÈCE DE L'APPAREIL.
CET APPAREIL N'EST PAS INDIQUÉ POUR L'UTILISATION DE LA PART DE PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU SANS L'EXPÉRIENCE NI LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES QUANT À L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. SURVEILLER LES ENFANTS POUR ÉVITER QU'ILS NE JOUENT AVEC L'APPAREIL. IL EST INTERDIT DE PLACER DU PAPIER ALUMINIUM, DES CASSEROLES OU AUTRE AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER. LE RECHAUFFAGE DE LA RESISTANCE INFERIEURE PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE BASSE DU FOUR, RISQUANT DE DETERIORER CES OBJETS OU D'ENTRAINER DES CONSEQUENCES SERIEUSES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR. DURANT L'EMPLOI, L'APPAREIL CHAUFFE TRÈS FORT. VEILLER À NE PAS TOUCHER LES PARTIES CHAUFFANTES À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

ATTENTION : Si la porte ou ses joints sont abîmés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par du personnel spécialisé ;

ATTENTION : Il est dangereux pour tout le monde, à l'exception du personnel préposé, d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation qui impliquent le retrait d'un couvercle protégeant de l'exposition à l'énergie des microondes ;

ATTENTION : Les liquides ou autres aliments en doivent pas être chauffés dans des récipients scellés puisqu'ils pourraient exploser ;

ATTENTION : Les enfants ne peuvent utiliser le four sans surveillance qu'après qu'on leur ait expliqué comment faire de façon à pouvoir s'en servir en toute sécurité et en connaissant les dangers liés à un usage incorrect.

Utiliser uniquement les ustensiles appropriés aux fours à microondes.

Quand on réchauffe des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, contrôler souvent le four en raison des risques d'incendie.

Si on remarque la présence de fumée, couper l'appareil ou enlever sa prise tout en laissant la porte fermée pour éteindre les flammes éventuelles.

Le chauffage de boisson dans le four à microondes peut avoir pour résultat une ébullition éruptive retardée. Prendre bien garde quand on manipule le récipient.

Le contenu des biberons et des petits pots doit être mélangé ou agité et la température contrôlée avant la consommation pour éviter les brûlures.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffé dans les fours à microondes puisqu'ils pourraient exploser même après le temps de chauffage dans le microondes.

L'explication détaillée du nettoyage des joints des portes du four et des pièces adjacentes.

Le four devrait être nettoyé régulièrement en éliminant toute trace de nourriture.

Un manque de propreté du four pourrait entraîner la détérioration des surfaces, ce qui risquerait d'influencer négativement la vie de l'appareil et de représenter un danger.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matériel rugueux, abrasif ou des racloirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte en verre du four parce qu'ils peuvent griffer la surface et provoquer l'éclatement du verre.

Pour nettoyer l'appareil, ne pas employer de nettoyeurs à vapeur.

MISES EN GARDE POUR LE FOUR A MICRO-ONDES

FR

Préparation des aliments

Risque d'incendie!
Utiliser la fonction micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments destinés à la consommation Certains types d'applications peuvent être dangereux ou provoquer des dégâts.
Par exemple, les pantoufles et les coussins grains de blé ou de céréales réchauffées peuvent prendre feu même après quelques heures.

Vaisselle

Risque de blessures!
La vaisselle en porcelaine et en céramique peut présenter de petits trous sur les manches et sur le couvercle.
Des cavités peuvent se cacher derrière ces trous. Si une infiltration de liquide se produit dans ces cavités, la vaisselle peut se casser.

Ne pas utiliser de la vaisselle qui n'est pas appropriée à la fonction micro-ondes.

Risque de brûlures!
La chaleur des aliments peut chauffer la vaisselle. Se servir toujours des maniques pour extraire le plat et les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance du micro-ondes et durée

Risque d'incendie!
Ne jamais programmer des valeurs trop élevées pour la puissance du micro-ondes ou pour la durée de la cuisson. Les aliments peuvent prendre feu et endommager l'appareil. S'en tenir aux indications contenues dans ces consignes d'utilisation.

Emballages

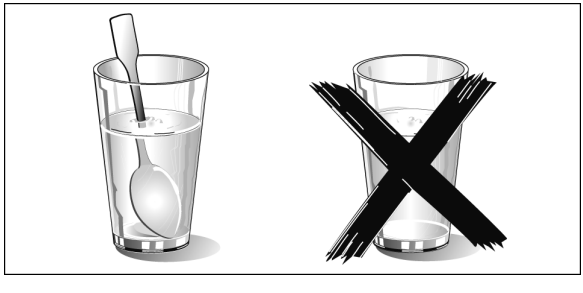
Risque d'incendie!
Ne jamais faire chauffer les aliments à l'intérieur des emballages thermiques.

Les aliments à l'intérieur de conteneurs en plastique, en papier ou en d'autres matériaux inflammables doivent toujours être contrôlés.

Risque de brûlures!
Les emballages hermétiques étanches à l'air peuvent exploser. S'en tenir aux indications figurant sur l'emballage. Se servir toujours des maniques pour extraire les plats.

Boissons

Risque de brûlures!
Durant le réchauffement des liquides, il pourrait y avoir un retard dans le procédé d'ébullition.
En d'autre mots, la température d'ébullition peut être atteinte sans la formation des typiques bulles de vapeur. Même un léger choc peut faire déborder à l'improviste le liquide ou le faire gicler.
Quand on réchauffe des liquides, ajouter toujours une cuiller dans le conteneur pour éviter le retard du processus d'ébullition.



Risque d'explosion!
Ne jamais réchauffer les boissons ou d'autres types d'aliments dans des conteneurs dotés de couvercle.

Ne jamais faire chauffer excessivement les boissons alcooliques.

Aliments pour nourrissons	Risque de brûlures! Ne jamais chauffeur les aliments pour les nourrissons dans des conteneurs dotés de couvercle. Enlever toujours le couvercle ou la tétine. Une fois que la phase de réchauffement est terminée, agiter ou mélanger toujours soigneusement, pour que la chaleur se distribue de façon homogène. Contrôler la température avant de donner les aliments à l'enfant.
Aliments avec peau ou écorce	Risque de brûlures! Ne jamais faire cuire les œufs avec la coquille. Ne jamais réchauffer les œufs durs, car ils pourraient exploser même après l'extinction du micro-ondes. Ce vaut également pour les mollusques et les crustacés. Dans le cas des œufs au plat trouer d'abord le jaune. Dans le cas des aliments avec une peau ou une écorce dure, comme les pommes, les tomates, les pommes de terre ou les saucisses, l'écorce peut exploser. Avant de procéder à la cuisson, trouer l'écorce ou la peau.
Séchage des aliments	Risque d'incendie! Ne jamais sécher les aliments avec la fonction micro-ondes.
Aliments à bas contenu d'eau	Risque d'incendie! Ne pas décongeler ou réchauffer trop longtemps, ou à une puissance excessive les aliments à bas contenu d'eau, comme par exemple le pain.
Huile	Risque d'incendie! Ne jamais utiliser la fonction micro-ondes pour réchauffer simplement l'huile.

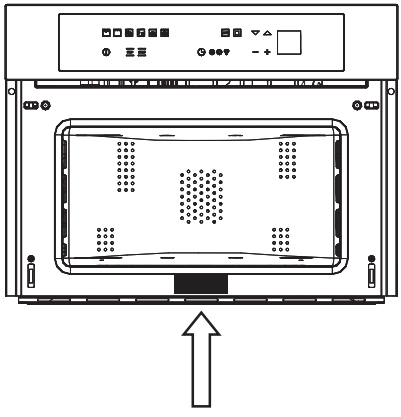
CAUSES DES DOMMAGES

Sortie du jus de fruit	Durant la préparation des gâteaux aux fruits très juteux, ne pas trop remplir le plat à four. Le jus de fruit qui déborde du plat à four provoque la formation de taches difficiles à éliminer.
Avarie technique	Ne jamais utiliser de plats à four en émail dans le micro-ondes, car ceci pourrait provoquer une avarie technique.
Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte	Le refroidissement du compartiment de cuisson doit avoir lieu uniquement avec la porte fermée. Contrôler que rien ne soit encastré dans la porte de l'appareil. Même si la porte est entrebâillée, les meubles situés à proximité pourraient s'abîmer.
Joint très sale	Si le joint est très sale, durant le fonctionnement de l'appareil, la porte ne se ferme pas correctement. Les surfaces des meubles situés à proximité peuvent s'abîmer. Le joint doit toujours être nettoyé.
Porte de l'appareil comme surface d'appui	Ne pas s'appuyer et ne pas s'allonger sur la porte ouverte de l'appareil et ne pas y poser de vaisselle ni d'accessoires.
Utilisation de la fonction micro-ondes sans aliments à l'intérieur du four	Activer l'appareil à micro-ondes uniquement après avoir introduit les aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, ceci pourrait provoquer la surcharge de l'appareil. L'unique exception consentie consiste à faire un test bref pour la vaisselle (voir à ce propos les mises en garde relatives aux casseroles).
Aliments humides	Ne pas conserver d'aliments humides à l'intérieur du compartiment de cuisson fermé pendant de longues périodes. L'émail est endommagé.

FR

IMPORTANT

La plaquette des caractéristiques du four est accessible après l'installation de l'appareil. On l'aperçoit en ouvrant la porte du four et indique toutes les données d'identification de l'appareil auxquelles on devra se référer pour toute demande de pièces de rechange.



PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer minutieusement avec de l'eau et du savon et rincer soigneusement.
Chauffer le four pendant 30 minutes environ à la température maximale pour éliminer tous les résidus gras de fabrication pouvant déterminer des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utiliser la fonction gril avec le four sans accessoires. Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer avec soin à l'aide d'une solution alcaline de lavage très chaude et d'un chiffon humide.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE PLATE

Pour démonter la grille plate, tirer vers soi la grille jusqu'au blocage, puis la soulever en la tirant vers le haut jusqu'à son extraction complète.
Pour monter la grille plate, introduire la grille inclinée à 45° jusqu'au blocage, puis la mettre à l'horizontale et la pousser jusqu'en fin de course.

Si la grille plate est munie de plateau pour le four, pour l'extraire de son logement, la soulever légèrement et la faire coulisser vers soi. La réintroduire jusqu'à ce qu'elle reprenne sa position originale dans son logement.

FR

Important:

Comme mesure de sécurité, toujours retirer la fiche de la prise de courant ou mettre l'appareil hors tension avant toute opération de nettoyage du four. Éviter également d'utiliser des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Éviter d'utiliser des produits à base de chlore, d'acides ou des agents abrasifs surtout pour le nettoyage des parties peintes.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés.
En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage.
Pour l'élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

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

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

L'ELIMINATION DOIT AVOIR LIEU selon les règlementations locales pour l'élimination des déchets.

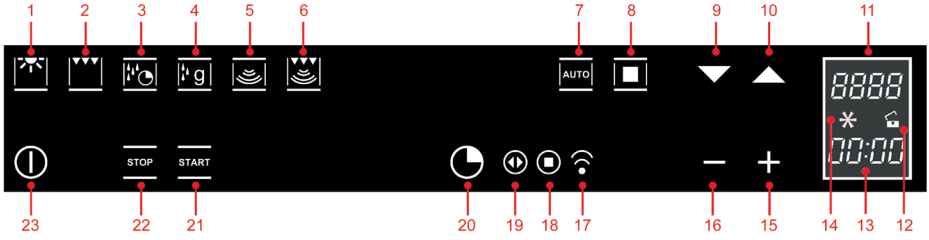
POUR D'AUTRES INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.

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

FR

FOUR À MICRO-ONDES 45

Vue d'ensemble des commandes



FONCTIONS DE CUISSON STANDARD: de 1 à 2;
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE, DURÉE DE CUISSON: 19 et 20;
ON/OFF + CLÉS (CHILD LOCK): 23;
FONCTIONS AVEC MICRO-ONDES: de 3 à 6;
FONCTIONS POUR RECETTES: 7 et 8;
FONCTIONS DÉFILEMENT PUISSANCE et MENU : 9 et 10;
FONCTIONS TEMPORISATEUR: 20;
SÉLECTION DU TEMPORISATEUR: 15 et 16;

1 lampe du four;
2 fonction cuisson standard - gril;
3 fdécongélation programmée;
4 décongélation en fonction du poids;
5 fonction cuisson micro-ondes - micro-ondes traditionnel;
6 fonction cuisson micro-ondes - micro-ondes + gril;
7 fonction sélection automatique (recettes);
8 fonction confirmation sélections;
9 fonction défilement menu vers le bas, diminution puissance;
10 fonction défilement menu vers le haut, augmentation puissance;
11 fonction indications températures;
12 fonction clé activée/désactivée;
13 fonction indications temporisateur;
14 fonction compte à rebours;
15 fonction augmentation sélections;
16 fonction diminution sélections;
17 fonction temporisateur «minuterie»;
18 fonction temporisateur «fin de cuisson»;
19 fonction temporisateur «durée de cuisson»;
20 fonction temporisateur;
21 fonction «START» - démarrage fonction;
22 fonction «STOP» - arrêt fonction;
23 fonction «ON/OFF» et fonction «clé (child lock)»;

NB : toutes les programmations/variations des fonctions sont confirmées par un signal acoustique.

PRÉSENTATION DU FOUR

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui en surveille le fonctionnement à tout instant, afin d'améliorer toutes les performances.
Le contrôle touch control est de dernière génération, précis et fiable.
L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !
Peu de touches, de nombreuses fonctions, aucune combinaison ni séquence difficile de touches; concentrez-vous sur la recette : le four est prêt en deux gestes !!

Installation et raccordement

FR

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

(VOIR INSTRUCTIONS DE MONTAGE A LA PAGE 79)

Premier branchement

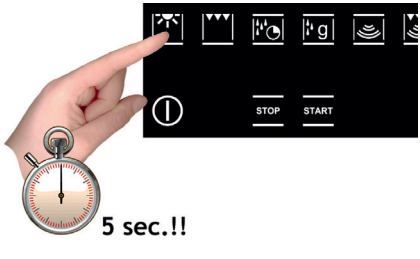
Quand on branche le four sur le réseau électrique pour la première fois, l'afficheur peut indiquer la langue à sélectionner; avec les touches ▼ ▲ , sélectionner la langue souhaitée; avec la touche ■ , confirmer le choix

la langue choisie ne change pas, même en cas de coupure de courant.
N.B. : si au premier allumage l'afficheur indique une langue différente de la vôtre, suivre les instructions de la p. 64 pour procéder aux modifications.
On accède à présent à **la modalité «démonstration».**

La modalité « DÉMONTRATION »

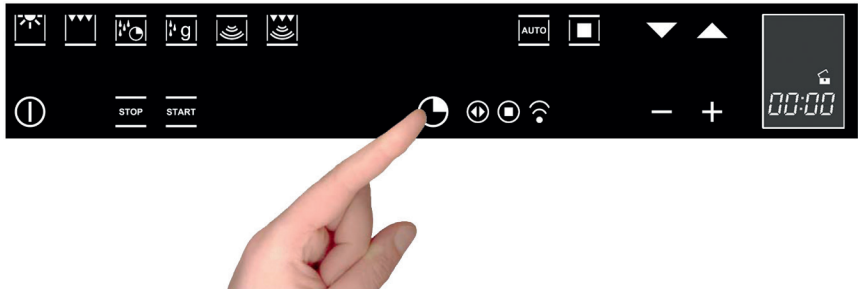
C'est ainsi que l'on appelle la modalité dans laquelle le four se présente normalement en cas de coupure de courant, et donc au moment du premier branchement. L'objectif est d'afficher tous les potentiels du contrôle en une séquence enregistrée de commandes.

Dans cette modalité, le four n'est JAMAIS réellement mis en marche, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont mises sous tension!!
Le bandeau de commande est INACTIF et le four ne répond pas aux commandes!



Pour désactiver la modalité «démonstration», appuyer pendant cinq secondes sur le symbole de l'éclairage: le contrôle fonctionne dans le mode normal: il est prêt pour la mise sous tension.
À présent, il est possible (mais non nécessaire) de régler l'heure pour allumer le four.

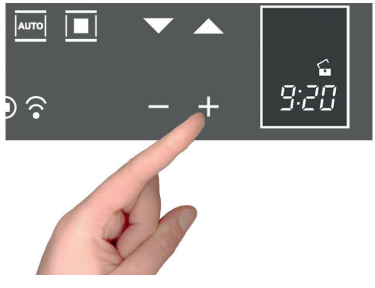
Réglage de l'horloge



FR

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

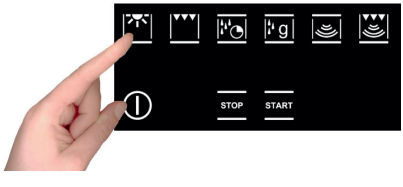
Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.



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

ACTIONS POSSIBLES LORSQUE LE FOUR EST ÉTEINT

- Tourner la lampe du four



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

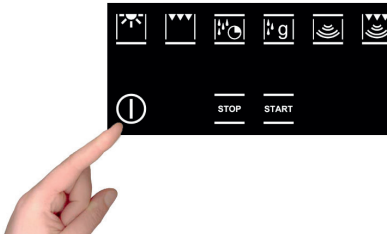
- Changement de langue

Lorsque le four est éteint, on peut modifier la langue sur l'afficheur en sélectionnant simultanément et la touche + en bas à droite.
Ensuite, choisir la langue avec la touche ▼ ▲ et confirmer le choix avec la touche .

- Sélection de la fonction temporisateur «minuterie»

Voir la section spécifique page 72.

ALLUMAGE DU FOUR



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

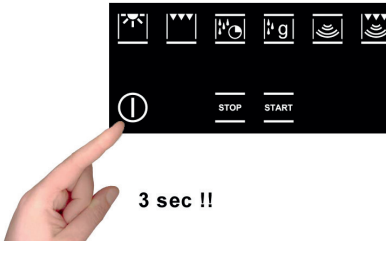
Pour activer les fonctions du four, toujours ⏻ frapper ON/OFF, à l'exception des fonctions éclairage four et temporisateur qui sont indépendantes.
Le commande active toutes les icônes en en illuminant le fond.

FR

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

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

Fonction clé (ou sécurité enfants)



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

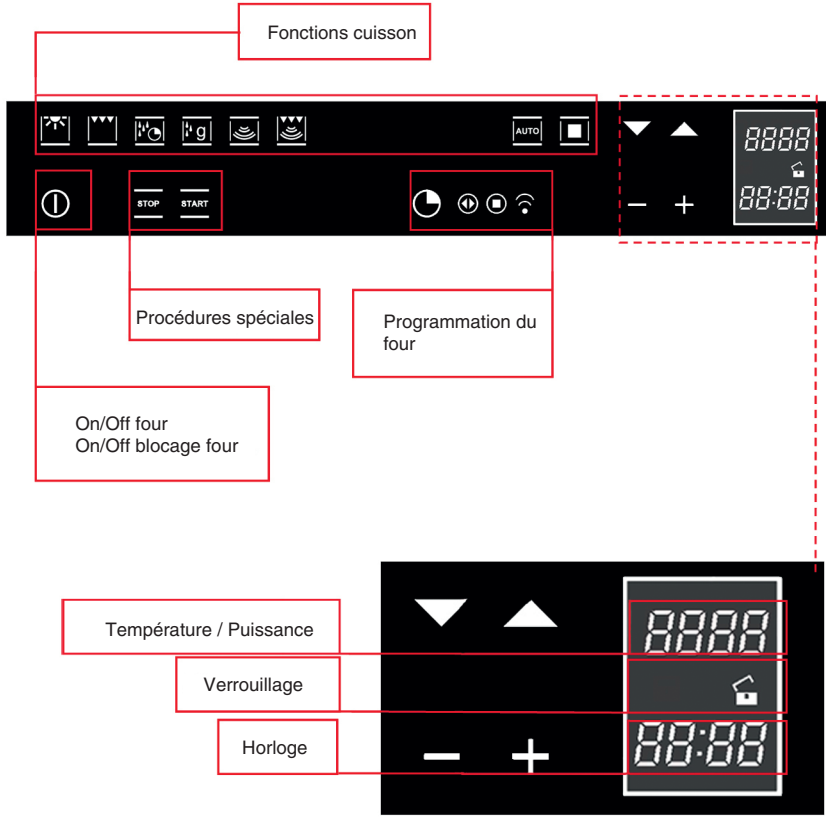
Le symbole du cadenas OUVERT indique que la fonction clé n'est pas active.

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

FR

FONCTIONS PRINCIPALES:

Vue d'ensemble du bandeau de commande



Les fonctions de cuisson

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

Fonctionnement du four

La lampe du four reste toujours allumée durant le fonctionnement dans les modalités micro-ondes et pour une épargne énergétique, elle est gérée par le système, dans les autres modalités .

Type de cuisson pour griller ou dorer des aliments. La grille avec les aliments à cuire doit être introduite sur le 2e ou 3e niveau du dessous. Préchauffer pendant au moins 2 minutes avant d'introduire le plat.

Décongélation au temps

Décongélation au poids

Micro-ondes

Micro-ondes combiné avec la cuisson au Grill

Accès aux recettes pré-établies

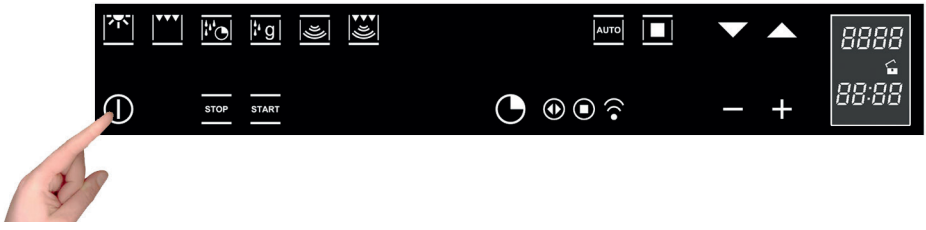
Le tableau suivant indique les résultats des essais de cuisson effectués en nos laboratoires par un cuisinier professionnel; quoi qu'il en soit, il s'agit d'indications et les valeurs proposées servent de point de départ pour expérimenter les recettes et obtenir constamment les meilleurs résultats!

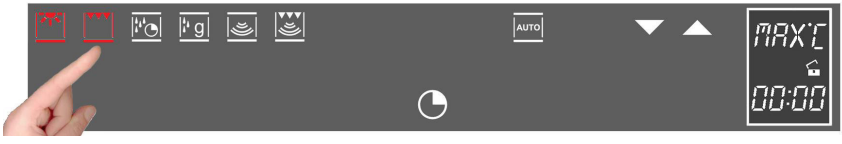
F			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'- 60'	40'- 50'

FR

Des gestes simples pour cuisiner

Deux simples gestes suffisent pour configurer une cuisson grâce à la logique de contrôle de dernière génération: allumer le four et choisir la fonction qui convient le mieux au mets que vous êtes sur le point de cuisiner…choisissez et effleurez, tout simplement!

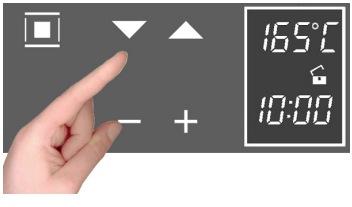




Le contrôle propose une température pour chaque fonction; celle-ci est modifiable à tout moment; mais si vous estimez que le réglage est correct, le four s'allume automatiquement au bout de quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle utilise une sonde de température d'une précision de ± 5° C pour la fiabilité maximale des températures de cuisson souhaitées.
La température peut être modifiée à tout moment: après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il suffit d'agir sur les symboles ▼ ▲ et le champ de réglage varie de +50° C à MAX. Il n'est pas nécessaire de confirmer la modification car le contrôle s'active automatiquement au bout de quelques secondes



Pendant le réchauffage, le symbole du degré centigrade (°C) clignote, indiquant le thermorégulation pour atteindre la température choisie.
Lorsque celle-ci est atteinte, on entend un signal sonore.

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

Chaleur résiduelle

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

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

Contrôle de l'éclairage du four
La commande de l'éclairage est actif pour toutes les fonctions de cuisson et elle est indépendante de ces dernières, c'est-à-dire qu'elle peut être activée ou désactivée, en fonction des besoins!
Normalement la lumière du four reste allumée pendant le réchauffage et pendant trois minutes lorsque la température sélectionnée est atteinte. Ensuite, elle s'éteint pour économiser l'énergie.
Pour vérifier la cuisson, il peut être nécessaire de rallumer la lumière interne; pour cela, il suffit d'effleurer le symbole de l'éclairage: la lumière reste allumée pendant trois minutes, puis s'éteindra automatiquement. Bien entendu, il est possible de l'éteindre immédiatement après le contrôle, en effleurant de nouveau le symbole de l'éclairage.
La lumière interne du four s'allume dès que l'on ouvre la porte.

FR

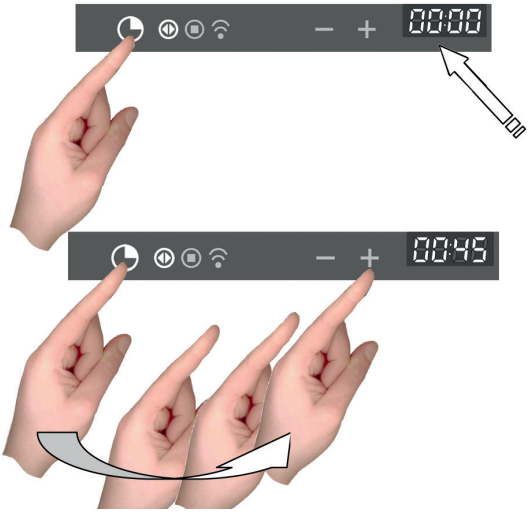
PROGRAMMATION DU FOUR (uniquement pour la fonction)

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

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

FR

Programmation temporisateur: temps de cuisson



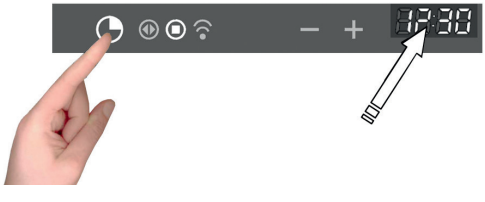
Effleurer une fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume. En outre, l'afficheur de l'horloge remplace l'indication de l'heure actuelle:

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

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

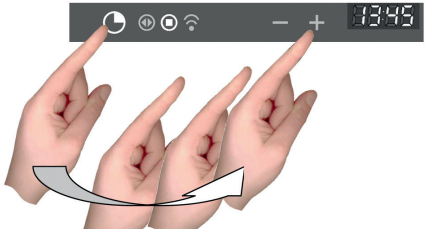
Dès maintenant, le décompte commence. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal acoustique et les résistances thermiques sont éteintes pour mettre fin à la cuisson. L'afficheur indiquera "Programme terminé, enlever le plat". Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout d'1 minute, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: heure de fin de cuisson



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

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



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

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

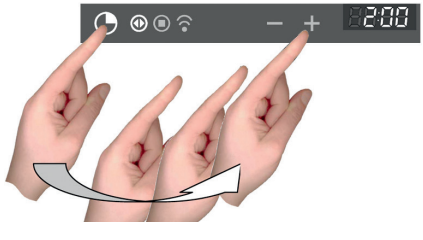
À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore, les résistances thermiques sont désactivées, terminant ainsi la cuisson. L'afficheur indiquera "Programme terminé, enlever le plat". Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout de huit secondes, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: cuisson différée

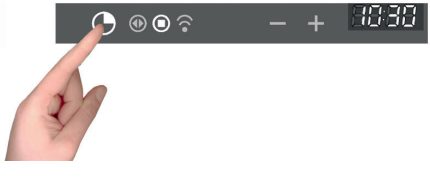
La combinaison des deux modalités «temps de cuisson» et «heure de fin de cuisson» permet de configurer le four afin qu'il commence la cuisson à une heure différée par rapport à l'heure actuelle.
Par exemple, il est 8h30 et vous vous apprêtez à quitter la maison; vous souhaitez toutefois trouver un rôti cuit à votre retour; voici comment procéder:

Préparez les alimentes pour la cuisson et enfournez-le.

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



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



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

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

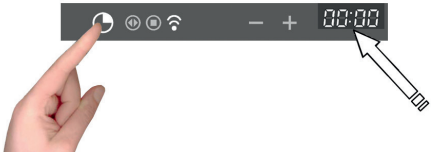
Le four se met en attente (stand-by) et la lumière s'éteint.

FR

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

Programmation du temporisateur: minuterie

La minuterie est une fonction du temporisateur indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'elle ne bloque pas la cuisson et qu'elle n'éteint pas le four ; elle fonctionne comme un avertisseur sonore.
Vous pouvez la régler à tout moment, par exemple pour vous souvenir de contrôler la cuisson sur la cuisinière et dans le four ou pour d'autres activités dans la cuisine.
Elle fonctionne également si le four est éteint; dans ce cas, il suffit d'effleurer une fois le symbole des fonctions temporisateur. Si, en revanche, vous l'utilisez alors que le four est allumé, effleurez trois fois, tour à tour, le symbole des fonctions temporisateur:



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

Programmer les minutes en appuyant sur les symboles « + » et « - ».
À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole en question clignote: effleurer une touche quelconque pour interrompre le signal sonore.

Programmation du temporisateur : effacement du programme

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

LES FONCTIONS DE CUISSON TRADITIONNELLE

Grill à grande sur-face. Réglage du thermostat de 50° à MAX.

FONCTIONNEMENT AVEC MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le four à micro-ondes peut être utilisé seul ou avec un autre type de réchauffement. Cette section contient des informations relatives à la vaisselle et les consignes sur la façon de programmer le four à micro-ondes.

MISES EN GARDE POUR LA VAISSELLE

Vaisselle appropriée

La vaisselle thermorésistante en verre, vitrocéramique, porcelaine ou en matière plastique réfractaire est appropriée. Ces matériaux sont perméables aux micro-ondes.

Il est également possible d'utiliser des plats de service. De cette façon il ne faudra plus transvaser les aliments.

La vaisselle comportant des décorations dorées ou argentées peut être uniquement utilisée dans le cas où le fabricant garantit sa conformité à l'utilisation dans le four à micro-ondes.

Lorsqu'on emploie le four en fonctionnement microondes, ne pas oublier que la vaisselle doit être placée sur le plateau rotatif.

Vaisselle inappropriée

La vaisselle en métal n'est pas appropriée.

Le métal n'est pas perméable aux micro-ondes. Les aliments placés dans des conteneurs en métal restent froids.

Attention! Les éléments en métal, par exemple les cuillers contenues dans les verres doivent se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de la partie interne de la porte. Les étincelles pourraient en effet endommager gravement le verre interne de la porte.

Attention! la grille plate doit être enlevée pour l'emploi en mode microondes et combiné. L'utiliser uniquement comme four traditionnel.

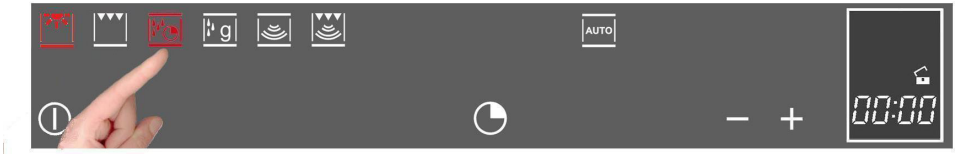
Test de la vaisselle

Ne jamais activer le four à micro-ondes sans avoir d'abord introduit les aliments.
L'unique exception qui est consentie concerne le test pour la vaisselle.

En cas de doute au sujet de la conformité de la vaisselle à l'utilisation dans le four à micro-ondes, il est conseillé de faire le test suivant:
introduire la casserole vide dans l'appareil pendant ½ - 1 minute à la puissance maximale. Contrôler régulièrement la température. La casserole doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se forment, ceci signifie que la casserole n'est pas appropriée.

FR

Decongélation programmée

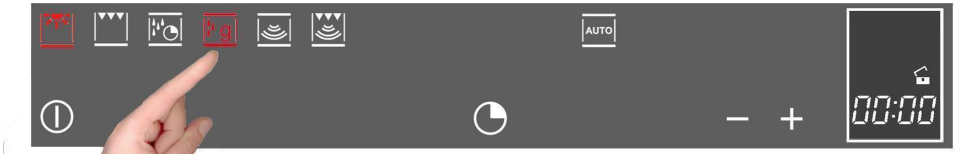


FR

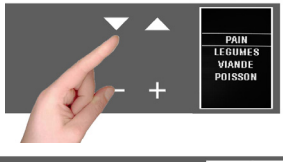
Allumer le four en effleurant la touche ⏻;
Sélectionner la fonction «DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE» ;
Avec les touches **- +**, on peut modifier le temps de décongélation en intervalles de 5 s.;
Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes, le réglage du temps s'accélère;
Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la décongélation commence avec le décompte du temps sur l'afficheur.
Il faut obligatoirement sélectionner le temps de décongélation; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas.
L'alimentation du micro-ondes sera automatiquement réglée de manière à obtenir le meilleur résultat possible.
Le four indiquera à moment donné de RETOURNER LE METS, ou bien si cela est impossible, ouvrez et fermez la porte du four pour poursuivre la décongélation.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

Décongélation en fonction du poids

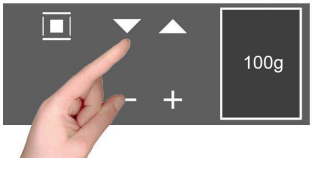
Allumer le four en effleurant la touche ⏻;
Sélectionner la fonction «DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU POIDS» g;



L'écran apparaît:



Après avoir sélectionné le plat par un ▼ ▲ et valider de la même manière, ■ l'afficheur indique le poids à programmer.



En partant d'un poids initial minimum de 100g avec ▼ ▲ je peux augmenter ou diminuer cette valeur, puis valider le choix par un autre ■.

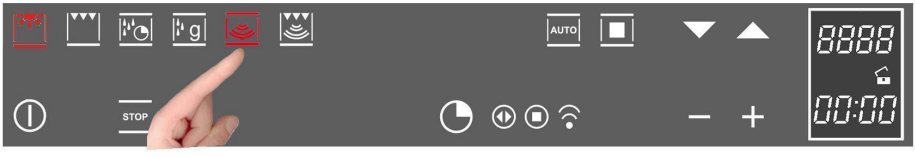
Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la décongélation et le décompte du temps commencent.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

L'alimentation du four à micro-ondes sera automatiquement réglée de manière à obtenir le meilleur résultat possible. Le four indiquera à moment donné de RETOURNER LE METS, ou bien si cela est impossible, ouvrez et fermez la porte du four pour poursuivre la décongélation.
Le tableau ci-après illustre les principaux programmes de décongélation en fonction des principales catégories d'aliments:

Programme	poids (g)	Temps de fonctionnement (min.)	Temps de pause (min.)
Pain	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Légumes	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Viande	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

FR

FONCTION MANUELLE: MICRO-ONDES



Allumer le four en effleurant la touche ⏻;
Sélectionner la fonction MICRO-ONDES ;
Les touches ▼ ▲ permettent de régler la puissance préconfigurée par crans de 150 W à partir de la valeur maximale de 900 W. Les touches **- +** permettent en revanche de sélectionner la durée de cuisson en intervalles de 5s.
Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes, le réglage s'accélère;
Il faut obligatoirement sélectionner le temps de cuisson; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas.
Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la cuisson commence avec le décompte du temps sur l'afficheur.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

ATTENTION : Le four garde toujours en mémoire la dernière puissance utilisée !

FONCTION MANUELLE: MICRO-ONDES + GRIL

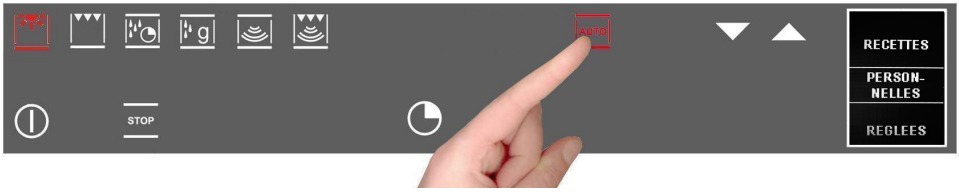
Allumer le four en effleurant la touche ⏻;
Sélectionner la fonction MICRO-ONDES + GRIL ;
Les touches ▼ ▲ permettent de régler la puissance préconfigurée par crans de 150 W à partir de la valeur maximale de 450 W. Les touches **- +** permettent en revanche de sélectionner la durée de cuisson en intervalles de 5s. Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes, le réglage s'accélère;

Il faut obligatoirement sélectionner le temps de cuisson; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas; la cuisson ne peut pas démarrer et l'afficheur indique le temps clignotant.
Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la cuisson commence avec le décompte du temps sur l'afficheur. L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

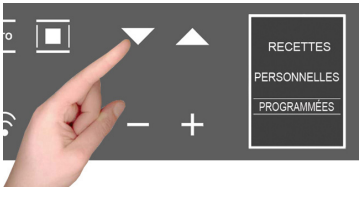
FR

FONCTIONS AUTOMATIQUES: RECETTES

REMARQUE : l'ordre des indications de l'écran figurant ci-dessous est un simple exemple. Dans certains cas, il pourrait différer légèrement selon le modèle.
Pour accéder à la fonction recettes exécutez la procédure suivante:
J'allume le four avec la touche ⏻;
Je sélectionne la fonction AUTOMATIQUE

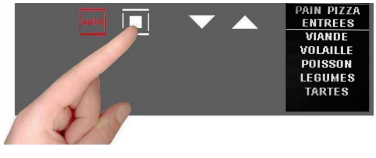


L'afficheur visualise les 2 options:



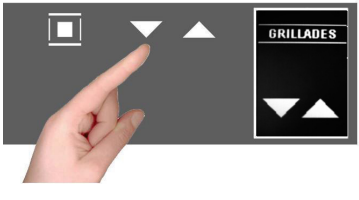
L'afficheur indique les 2 options:
- recettes personnelles;
- recettes programmées

Choisir la sélection souhaitée avec les touches▼ ▲;



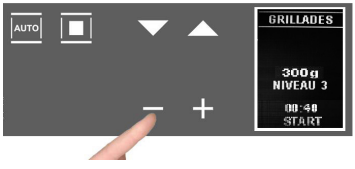
Avec la touche ■ confirmer le choix;
Le menu suivant s'affiche;
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type de mets et confirmer la sélection avec la touche ■.

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



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

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



Au terme de la programmation, l'afficheur récapitule la recette sélectionnée.
Les deux points de durée de la cuisson (00 :30) clignoteront.
Modifier en effleurant les touches **- +** .

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

Ou bien je sélectionne directement la fonction START et c'est ainsi que le programme de cuisson commence avec le compte à rebours du temps préétabli sur l'afficheur.

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

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

N.B.: Si l'on effectue des cuissons de recettes préétablies dont les paramètres de temps sont modifiés, durant le bip sonore, au terme de la cuisson la page-écran suivante s'affichera:

Voir la façon d'enregistrer les recettes au paragraphe suivant

PERSONNALISATION DES RECETTES

Une fois que le temps de cuisson d'une recette préétablie et exécutée est modifié, nous pouvons l'enregistrer pour la prochaine fois, en mémorisant les nouveaux paramètres utilisés (poids et temps de cuisson).
A la fin du cycle de cuisson de la recette modifiée l'icône ci-dessous s'affichera et pour pouvoir l'enregistrer il faut agir de la façon suivante:

- avec la touche + choisissez OUI
- confirmez avec la touche ■ le temps utilisé s'affiche,
- modifiez avec + et – et confirmer avec ■, le poids utilisé s'affiche,
- modifiez avec + et – et confirmer avec ■, le message s'affichera

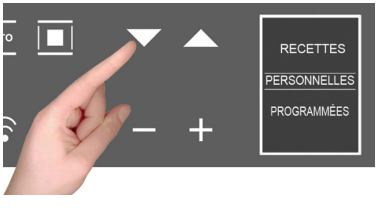
« RECETTE ENREGISTRÉE 001 » et ainsi de suite en nombre croissant

FR

Chaque fois que j'accède au menu " RECETTES PERSONNELLES " je trouve mes recettes enregistrées dans une liste.

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

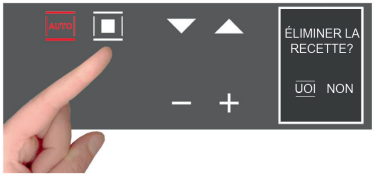
Avant d'enregistrer ma recette je dois en effacer d'autres du menu de la façon suivante:



- je sélectionne la fonction AUTO;
- en tapant je rentre dans la section " RECETTES PERSONNELLES " où je trouve toutes les recettes enregistrées;
- à l'aide des touches ▼ ▲ je fais défiler le menu pour sélectionner la recette que je désire éliminer.

NB: les noms sont donnés par défaut par le menu;

Une fois que la recette à éliminer s'affiche, je sélectionne la touche STOP en la tenant pressée jusqu'à ce que la page-écran successive s'affiche:



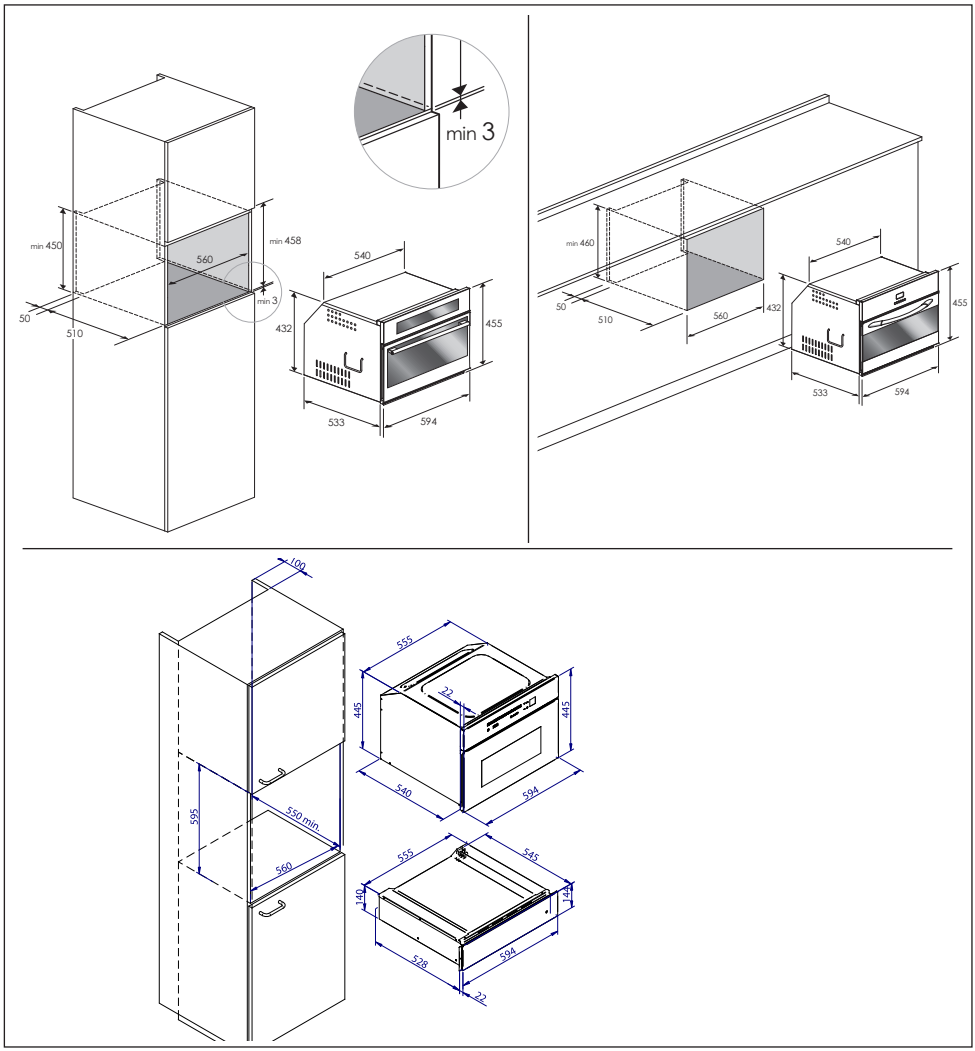
Par défaut la sélection sera programmée sur NON, mais en pressant les touches + et – je sélectionne OUI et je confirme avec ■;

- L'afficheur communique que la recette a été éliminée;

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson, dans une colonne ou associé à son tiroir chauffe-plats.
Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles de la figure.
Le matériau du meuble doit résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies.



DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240 V~, 50Hz
Puissance maximale absorbée	3200 W
Puissance micro-ondes	900 W
Grill	1500 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz

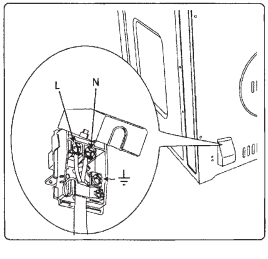
FR

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que:
- les caractéristiques de l'installation correspondent au contenu de la plaque d'immatriculation appliquée à l'avant du four;
- l'installation est munie d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux lois en vigueur. la mise à la terre est obligatoire en vertu de la Loi.

Le câble ne devra atteindre en aucun point une température supérieure de 50° C par rapport à la température ambiante.
Ce four doit être connecté à l'alimentation par un câble muni d'une fiche compatible avec la prise de l'installation électrique qui l'alimente.
Si un appareil fixe est dépourvu du cordon d'alimentation ou de la fiche, ou d'un autre dispositif assurant le débranchement du secteur, dont la distance d'ouverture des contacts permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surintensité III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus sur le réseau d'alimentation, conformément aux consignes d'installation.
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.
N.B. : le constructeur décline toute responsabilité dans les susdits cas et si les normes habituelles de prévention des accidents ne sont pas respectées.

TYPE ET DIAMETRE MINIMUM DES CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Geehrter Kunde,
wir danken und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl.
Dieses neue, sorgfältig entworfene Gerät aus hochqualitativen Materialien wurde einer strengen Prüfung unterzogen, um eine perfekte Zubereitung garantieren zu können.
Um bereits ab der ersten Benutzung ausgezeichnete Ergebnisse erzielen zu können, bitten wir Sie, diese einfachen Anweisungen durchzulesen und zu befolgen.

DE

WICHTIGE ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HAUSHALT ENTWICKELT. DER HERSTELLER LEHNT JEDER VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN DINGEN ODER VERLETZUNGEN VON PERSONEN AB, DIE AUF EINE NICHT KORREKTE INSTALLATION ODER AUF UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNVORHERSEHBAREN GEBRAUCH ZURÜCKFÜHRBAR SIND.
DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT BESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER VON PERSONEN OHNE DIE NÖTIGE ERFAHRUNG UND KENNTNISSE VERWENDET WERDEN, SOFERN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON ÜBERWACHT ODER UNTERWIESEN WERDEN. KINDER MÜSSEN ÜBERWACHT WERDEN, DAMIT DIESE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. STANNIOL, TÖPFE ODER ÄHNLICHES DARF NICHT DEM INNENBODEN DES OFENS IN BERÜHRUNG KOMMEN. BEIM ERHITZEN DER UNTEREN HEIZWIDERSTÄNDE WIRD DER UNTERE TEIL DES OFENS ÜBERHITZT, WAS ZU SCHÄDEN ODER SOGAR SCHWERWIEGENDEN FOLGEN (BRANDGEFAHR) AM ELEMENT FÜR DEN EINBAU DES OFENS FÜHREN KANN.
WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. VORSICHT, UM NICHT DIE HEIZELEMENTE IM OFENINNEREN ZU BERÜHREN.

ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Dichtungen der Tür beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von zuständigem Personal repariert wurde;

ACHTUNG: Es ist für alle – mit Ausnahme des zuständigen Personals – gefährlich, Wartungsarbeiten oder Reparaturen auszuführen, welche das Entfernen von Abdeckungen zum Schutz vor der Mikrowellenenergie implizieren;

ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten;

ACHTUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenofen nur benutzen, wenn sie angemessen unterwiesen wurden und in der Lage sind, das Gerät sicher zu verwenden und die Gefahren durch unsachgemäßen Gebrauch verstehen;

nur die für Mikrowellenherde geeigneten Gerätschaften verwenden;

wenn Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältnissen erhitzt werden, muss der Herd häufig kontrolliert werden, da Brandgefahr besteht;

falls Rauch auftritt, das Gerät abschalten oder den Stecker herausziehen und die Tür geschlossen halten, um ggf. vorhandene Flammen zu ersticken;

das Erhitzen von Getränken im Mikrowellenofen kann zu einem eruptionsartigen verzögerten Aufkochen führen, deshalb das Behältnis sehr vorsichtig handhaben;

der Inhalt von Trinkfläschchen oder Babynahrung in Gläschen muss vor dem Verzehr gemischt oder verrührt werden und auch die Temperatur kontrollieren, um ein Verbrennen zu vermeiden;

Eier in der Schale und ganze harte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, denn sie können auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren;

detaillierte Erklärung zum Reinigen der Türdichtungen, der Aussparungen und der anliegenden Teile;

der Ofen muss regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelreste beseitigt werden;

wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann dies die Oberflächen beeinträchtigen und sich negativ auf die Standzeit des Geräts auswirken oder zu Gefahren führen;

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

Für die Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden.

HINWEISE FÜR DEN MIKROWELLENOFEN

Zubereitung der Lebensmittel

Brandgefahr!
Die Mikrowellenfunktion nur zum Zubereiten von zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln benutzen. Andere Arten der Anwendung können gefährlich sein oder Schäden verursachen.
Beispielsweise können sich erhitzte Pantoffeln und Kornkissen auch nach einigen Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!
Geschirr aus Porzellan oder Keramik kann kleine Löcher auf den Griffen oder dem Deckel haben.
Hinter diesen Löchern können sich Hohlräume verbergen. Wenn Flüssigkeit in diese Hohlräume eindringt, dann kann das Geschirr springen.

Kein Geschirr verwenden, das nicht mikrowellengeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!
Die Wärme der Lebensmittel kann das Geschirr erhitzen. Immer Topflappen benutzen, um das Geschirr oder Zubehör aus dem Ofen zu nehmen.

DE

Mikrowellenleistung und Dauer

Brandgefahr!
Niemals zu hohe Werte für die Mikrowellenleistung oder die Kochdauer einstellen. Die Lebensmittel können Feuer fangen und das Gerät beschädigen. Halten Sie sich an die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung.

Verpackungen

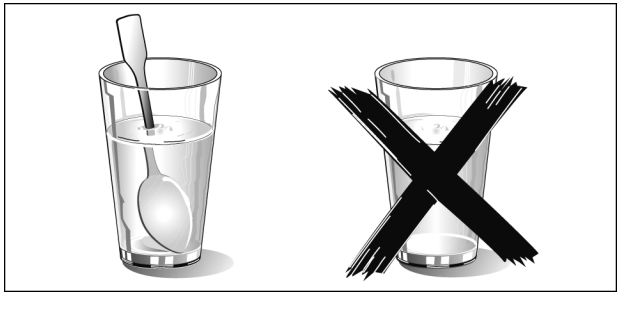
Brandgefahr!
Lebensmittel niemals in Thermobehältnissen erwärmen.

Lebensmittel in Behältnissen aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen immer kontrolliert werden.

Verbrennungsgefahr!
Luftdichte Behältnisse können explodieren. Die Anleitungen auf der Verpackung beachten. Immer Topflappen benutzen, um die Gerichte aus dem Ofen zu nehmen.

Getränke

Verbrennungsgefahr!
Beim Erwärmen von Flüssigkeiten kann es zu einer Verzögerung des Kochvorgangs kommen.
Anders ausgedrückt wird die Kochtemperatur erreicht, ohne dass sich die typischen Dampfblasen bilden. Auch ein leichter Stoß kann zum plötzlichen Überkochen der Flüssigkeit oder Spritzern führen.
Wenn Flüssigkeiten erwärmt werden, immer einen Löffel in das Behältnis stecken, um eine Verzögerung des Kochens zu vermeiden.



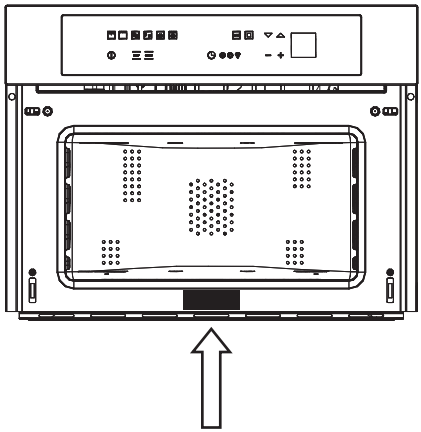
	Explosionsgefahr! Niemals Getränke oder andere Lebensmittel in Behältnissen mit Deckel erhitzen.
	Alkoholische Getränke nie zu sehr erwärmen.
Säuglingsnahrung	Verbrennungsgefahr! Niemals Säuglingsnahrung in Behältnissen mit Deckel erwärmen. Immer den Deckel oder den Schnuller entfernen. Nach dem Erwärmen immer sorgfältig schütteln oder umrühren, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Vor dem Füttern des Kindes immer erst die Temperatur kontrollieren.
Lebensmittel mit Haut oder Schale	Verbrennungsgefahr! Niemals Eier mit der Schale kochen. Keine hartgekochten Eier erwärmen, da diese auch nach dem Ausschalten der Mikrowelle explodieren können. Dies gilt auch für Schalen- und Krustentiere. Bei Spiegelei zuerst das Eigelb löchern.
	Bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale wie Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen kann die Schale/Haut platzen. Vor dem Garen die Schale oder Haut löchern.
Trocknen von Lebensmitteln	Brandgefahr! Niemals Lebensmittel mit der Mikrowellenfunktion trocknen.
Lebensmittel mit geringem Wassergehalt	Brandgefahr! Lebensmittel mit geringem Wassergehalt wie z.B. Brot nicht auftauen oder zu lange oder mit einer zu hohen Leistung erwärmen .
Öl	Brandgefahr! Niemals die Mikrowellenfunktion zum Erwärmen nur von Öl benutzen.

SCHADENSURSACHEN

Austreten von Fruchtsaft	Bei der Zubereitung von Süßspeisen mit der saftigem Obst darf die Ofenform nicht zu sehr gefüllt werden. Der Fruchtsaft, der aus der Ofenform läuft, kann Flecken verursachen, die sich nur schwer entfernen lassen.
Technischer Defekt	Niemals emaillierte Ofenformen mit der Mikrowelle verwenden, da dies einen technischen Schaden verursacht.
Kühlen mit offener Gerätetür	Das Kühlen des Ofeninnern darf nur bei geschlossener Tür erfolgen. Kontrollieren, dass nichts in der Gerätetür klemmt. Auch wenn die Tür halb geschlossen ist, können sich die anliegenden Möbel mit der Zeit beschädigen.
Stark verschmutzte Dichtung	Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, dann schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die Oberflächen der anliegenden Möbel können beschädigt werden. Die Dichtung immer sauber halten.
Gerätetür als Ablagefläche	Sich nicht auf der offenen Tür des Geräts abstützen oder sich darauf legen und auch keine Bestecke odr sonstiges Zubehör ablegen.
Gebrauch der Mikrowellenfunktion ohne Lebensmittel im Ofeninneren	Die Mikrowelle erst dann einschalten, wenn Lebensmittel in den Ofenraum gestellt wurden. Ohne Lebensmittel kann es zu einer Überlastung des Geräts selbst kommen. Einzige Ausnahme ist ein kurzer Geschirrtest (siehe die entsprechenden Hinweise für die Töpfe).
Feuchte Lebensmittel	Feuchte Lebensmittel nicht über längere Zeit im geschlossenen Ofeninneren aufbewahren. Das beschädigt den Lack.

WICHTIG

Das Typenschild des Ofens kann durch Öffnen der Tür auch bei montiertem Gerät abgelesen werden. Auf dem Schild sind alle Kenndaten des Geräts angeführt, die bei der Ersatzteilbestellung anzugeben sind.



DE

ERSTE ANWENDUNG

Den Ofen gründlich mit Wasser und Seife reinigen und sorgfältig nachspülen.
Danach den Ofen zirka 30 Minuten bei Höchsttemperatur erhitzen. Auf diese Weise werden alle Fettrückstände aus der Beareitung beseitigt, die zu schlechten Gerüchen beim Kochen führen könnten. Die Funktion grill mit dem Ofen ohne Zubehör verwenden. Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs dieses sorgfältig mit einer sehr heißen alkalinen Waschlösung und einem weichen Tuch reinigen.

EIN- UND AUSBAU DES PLANEN GITTERROSTS

Um das plane Gitter auszubauen, das Gitter bis zum Anschlag herausziehen, dann anheben und nach oben abziehen, bis es ganz herauskommt.
Um das flache Gitter wieder einzusetzen, muss es schräg gehalten werden (45°) und bis zum Anschlag eingeschoben werden. Dann horizontal ausrichten und bis zum Gitteranschlag schieben.

Wenn das plane Gitter mit einem Tablett (Tropfpfanne) versehen ist, dann muss es zum Herausnehmen leicht angehoben und zu sich gezogen werden. Wieder einsetzen, bis in der entsprechenden Aufnahme einrastet.

DE

Wichtig:
Zur Sicherheit sollte vor der Reinigung des Ofens immer der Stecker aus der Steckdose gezogen oder die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden. Ferner dürfen keine saure- oder laugenhältigen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten, usw.) verwendet werden. Keine Scheuer-, chlor- oder säurehaltigen Mittel für die Reinigung der lackierten Teile verwenden.

UMWELTSCHUTZ

Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Geräts chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet. Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.
Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.

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

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

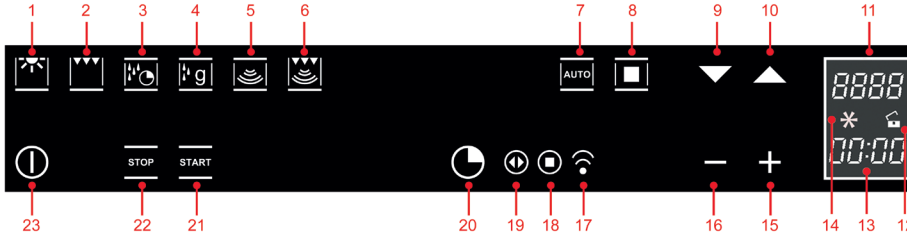
DIE ENTSORGUNG muss unter Einhaltung der örtlichen Auflagen zur Abfallentsorgung erfolgen.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN zur Behandlung, der Rückgewinnung und das Wiederverwerten dieses Produkts die zuständige lokale Behörde, die Müllabfuhr oder das Geschäft kontaktieren, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

VOR DEM ABRÜSTEN unbrauchbar machen und dazu das Netzkabel abschneiden.

OFEM mit MIKROWELLE M45

Übersicht der Steuerungen



DE

STANDARDGARFUNKTIONEN: von 1 bis 2
EINSTELLUNG DER TEMPERATUR UND GARZEIT: 19 und 20
EIN/AUS + SPERRE (KINDERSICHERUNG): 23
FUNKTIONEN MIT MIKROWELLE: von 3 bis 6
FUNKTIONEN für REZEPTE: 7 und 8
ROLLENFUNKTIONEN LEISTUNG UND MENÜ: 9 und 10
TIMERFUNKTIONEN: 20;
EINSTELLUNG DES TIMERS: 15 und 16

1 Ofenlicht
2 Funktion Standardgaren - Grill
3 Auftauen nach Zeit
4 Auftauen nach Gewicht
5 Funktion Mikrowellengaren – traditionelle Mikrowelle
6 Funktion Mikrowellengaren – Mikrowelle + Grill
7 Funktion automatische Einstellungen (Rezepte)
8 Funktion Einstellungen bestätigen
9 Funktion Rollenmenü nach unten, Leistungsreduzierung
10 Funktion Rollenmenü nach oben, Leistungssteigerung
11 Funktion Temperaturanzeigen
12 Funktion Sperre freigegeben/deaktiviert
13 Funktion Timeranzeigen
14 Funktion Countdown
15 Funktion Einstellungen erhöhen
16 Funktion Einstellungen reduzieren
17 Timerfunktion „Minutenzähler“
18 Timerfunktion „Garende“
19 Timerfunktion „Gardauer“
20 Timerfunktion
21 Funktion „START“ - Einschaltung
22 Funktion „STOP“ - Abschaltung
23 Funktion “EIN/AUS” und Funktion “Sperre (Kindersicherung” HINWEIS: Alle Einstellungen/Änderungen

Bitte beachten: Alle Einstellungen/Änderungen der Funktionen werden von einem Signalton bestätigt.

VORSTELLUNG DES OFENS

Geehrter Kunde, Ihr neuer Ofen wird von einer Leiterplatine gesteuert, die für eine ständige Verbesserung der Leistungen den Betrieb überwacht.
Das Berührungsbedienfeld der letzten Generation ist präzise und zuverlässig.
Die Schnittstelle ist elegant, unauffällig, geordnet und übersichtlicher angeordnet als je zuvor!
Wenigen Tasten, vielen Funktionen und keine schwierigen Tastenkombinationen oder –Sequenzen: Konzentrieren Sie sich auf Ihr Rezept, denn der Ofen ist mit zwei Gesten betriebsbereit!

Installation und Anschluss

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

(DIE MONTAGEANLEITUNGEN AUF SEITE 105)

DE

Erster Anschluss

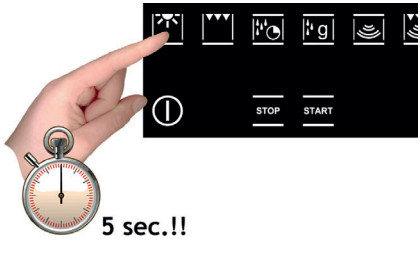
Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, dann kann auf dem Display die Sprachauswahl erscheinen;
Mit den (▼ ▲)Tasten wird die gewünschte Sprache gewählt und mit der Taste (■) die Wahl bestätigt.

Ab diesem Zeitpunkt bleibt die vorgewählte Sprache auch bei Stromausfall gespeichert.
Bitte beachten: Wenn bei dem ersten Einschalten auf dem Display eine andere als Ihre Sprache erscheint, dann lesen Sie zum Wechsel bitte die Anleitungen auf Seite 90.
Danach beginnt die Vorführungsfunktion.

Die Vorführungsfunktion

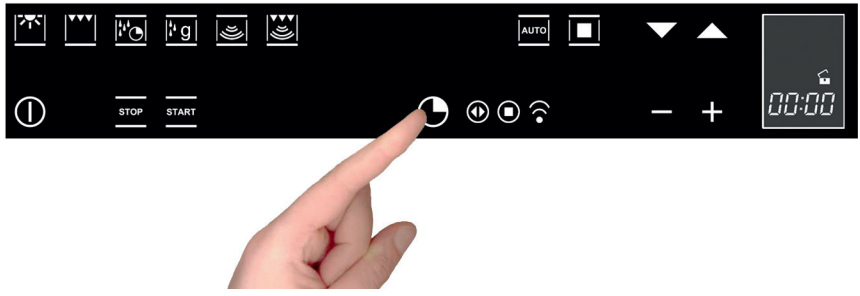
Bei jedem Stromausfall und folglich bei dem ersten Anschluss begibt sich der Ofen in diesen Modus, in dem die Funktionstüchtigkeit aller Steuerungen und die gespeicherte Tastenabfolge angezeigt werden.

In diesem Modus wird der Ofen NIEMALS wirklich betätigt, d.h. die Heizwiderstände werden nicht eingeschaltet!!
Das Bedienfeld ist AUSGESCHALTET, daher antwortet der Ofen auf keine Befehle!



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

Einstellung der Uhrzeit

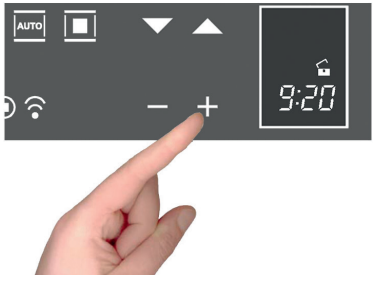


DE

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

Zum Einstellen der Systemuhrzeit muss die Taste „TIMERFUNKTIONEN" mindestens 3 Sekunden gedrückt werden.

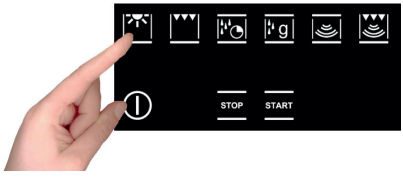
Jeder betätigte Befehl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



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

MÖGLICHE TÄTIGKEITEN BEI ABGESCHALTETEM OFEN

- Einschalten des Ofenlichtes



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

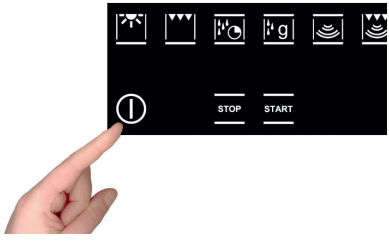
- Sprachenänderung

Bei abgeschaltetem Ofen kann durch gleichzeitiges Betätigen der Funktionstaste und der Taste + unten rechts die Sprache am Display geändert werden. Danach wird mit den Pfeiltasten ▼ ▲ die Sprache gewählt und diese Wahl mit bestätigt.

- Einstellen der Timerfunktion „Minutenzähler“

Siehe diesbezüglich den Abschnitt auf S. 98.

EINSCHALTEN DES OFENS



Zum Einschalten des Ofens das Symbol ⏻ in der Abbildung betätigen.

Alle Ofenfunktionen werden immer mit der ⏻ Taste eingeschaltet. Nur die Funktionen Ofenlicht und Timer sind unabhängig.

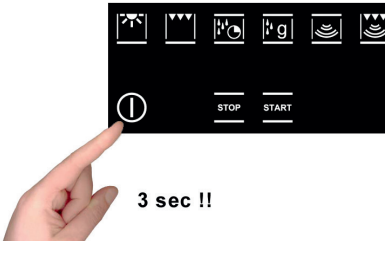
Die Steuerung schaltet die Hintergrundbeleuchtung aller Ikons ein.

DE

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

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

Sperrfunktion (oder Kindersicherung)



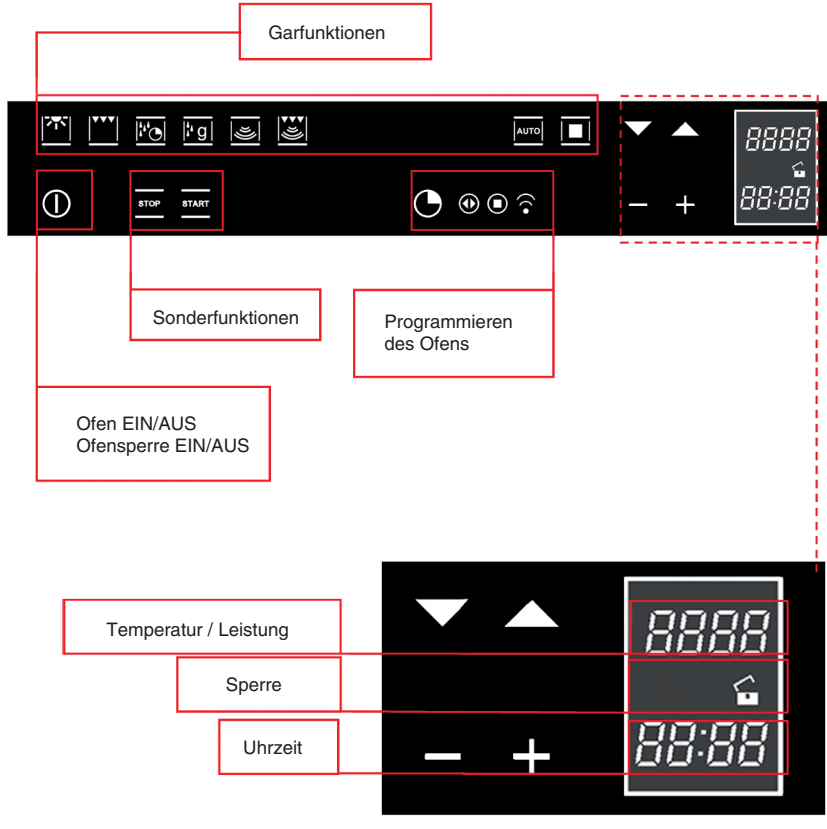
Die Sperrfunktion wird freigegeben/deaktiviert, wenn die Taste ⏻ mindestens 3 Sekunden betätigt wird. Diese Funktion kann jederzeit und in jeder Betriebweise des Ofens aktiviert und deaktiviert werden.

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

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

HAUPTFUNKTIONEN

Übersicht über das Bedienfeld



DE

Die Garfunktionen

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

Ofenfunktionen

Ofenlampe. Bleibt während des Betriebs in den Modalitäten Mikrowelle und Energiesparen immer an. Sie wird in den anderen Modalitäten vom System verwaltet.

Gartyp für Grillen oder Bräunen der Gerichte. Das Gitter mit dem zu garenden Gericht muss in die 2. oder 3. Position von unten eingeschoben werden. Mindestens 2 Minuten vor dem Einschieben des Gerichts vorheizen.

Auftauen nach Zeit

Auftauen nach Gewicht

Mikrowelle

Mikrowelle kombiniert mit dem Grill

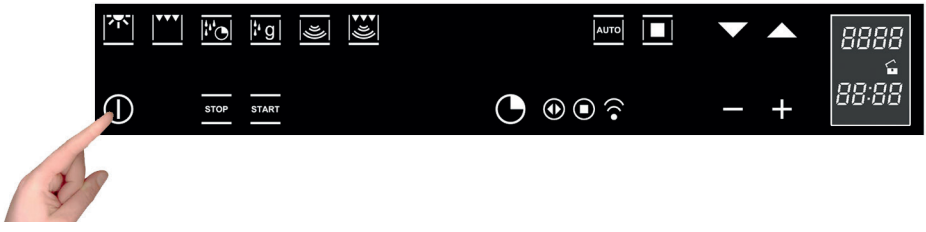
Zugriff auf die voreingestellten Rezepte

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

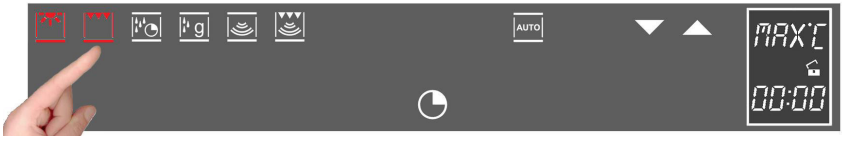
F			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'- 60'	40'- 50'

Einfache Gesten fürs Garen

Dank der Steuerlogik der letzten Generation genügen zwei einfache Gesten, um eine Garzeit einzustellen: Den Mikrowellenherd einschalten und die geeignete Funktion für das Gericht wählen… die Wahl erfolgt einfach durch Berührung!



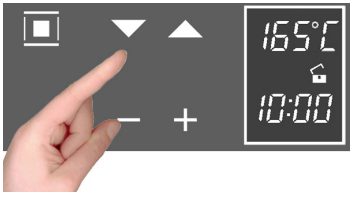
DE



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

Restwärme

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



Während der Erhitzung blinkt das Symbol Celsiusgrad (°C), um anzuzeigen, dass die gewählte Temperatur erreicht wird.
Die endgültige Erreichung der Temperatur wird durch ein akustisches Signal gemeldet.

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

Restwärme

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

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

Steuerung des Ofenlichtes
Die Steuerung des Lichtes erfolgt unabhängig und ist in allen Garfunktionen aktiv. Das Licht kann daher jederzeit ein- und ausgeschaltet werden!
Normalerweise bleibt das Licht im Ofen beim Erhitzen und drei Minuten nach der Erreichung der eingestellten Temperatur eingeschaltet. Danach wird das Licht zu Energiesparzwecken ausgeschaltet.
Wenn das Ofeninnere während der Garzeit beleuchtet werden soll, muss nur das Symbol Licht berührt werden. Das Licht bleibt drei Minuten eingeschaltet und schaltet sich danach automatisch ab. Natürlich kann es durch Betätigen des Symbols Licht auch sofort abgeschaltet werden.
Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich das Innenlicht immer ein.

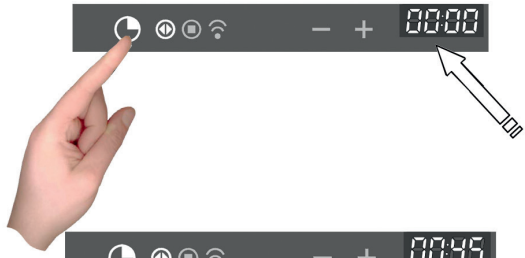
DE

PROGRAMMIEREN DES OFENS (nur für die Funktion)

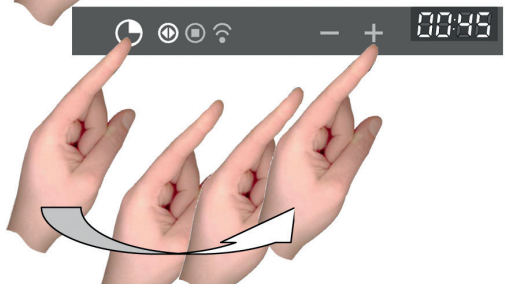
Die Ofenprogrammierung bietet drei Arten der Kontrolle beim Garen. Sie sind zusätzlich zu den normalen Kochfunktionen verfügbar.

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

Timerprogrammierung: Garzeit



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



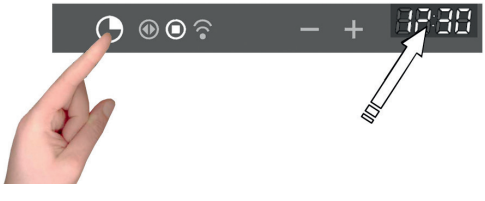
Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass die Garzeit programmiert werden kann.

DE

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

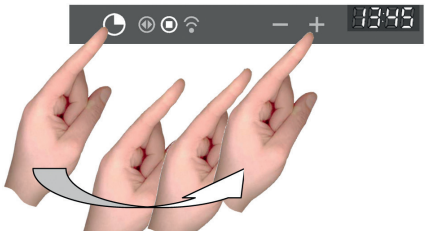
Das Zählen der Zeit beginnt ab diesem Moment. Nach Ablauf der angezeigten Zeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang wird beendet. Auf dem Display erscheint die Schrift “Programm beendet, Gericht herausnehmen”: Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach einer Minute aus.

Timerprogrammierung: Garzeitende



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

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



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

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

DE

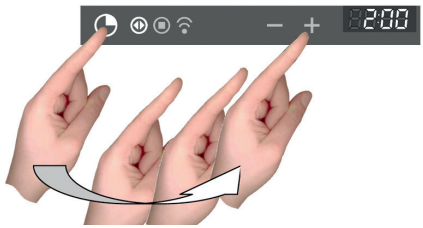
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der angegebenen Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und die Heizwiderstände schalten sich aus, wodurch der Garvorgang abgeschlossen wird. Auf dem Display erscheint die Schrift “Programm beendet, Gericht herausnehmen”: Eine beliebige Taste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

Timerprogrammierung: Verzögerung des Garbeginns

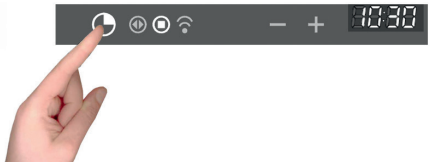
Durch die Kombination der beiden Betriebsweisen „Garzeit” und „Garzeitende“ kann der Ofen so eingestellt werden, dass der Garvorgang zeitlich verzögert wird.
Es ist zum Beispiel 8.30. Sie verlassen das Haus, möchten aber, dass bei Ihrer Rückkehr um 13.00 der Braten fertig ist. Sie müssen also folgend vorgehen:

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

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



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



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

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

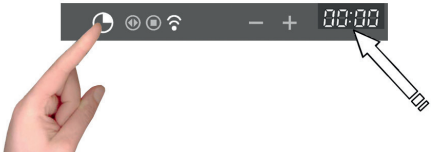
Der Ofen stellt eine Stunde Wartezeit (Stand-by) ein und schaltet das Ofenlicht aus.

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

DE

Timerprogrammierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Funktion des Timers, die unabhängig vom Ofenbetrieb ist, d.h. sie unterbricht den Garvorgang nicht und schaltet den Ofen nicht aus. Der Minutenzähler hat die Funktion eines akustischen Meldegeräts.
Der Minutenzähler jederzeit eingestellt und z.B. sowohl für die Steuerung von Kochplatten und Ofen als auch für andere Küchentätigkeiten verwendet werden.
Diese Funktion ist auch bei abgeschaltetem Ofen durch Berühren des Symbols der Timerfunktionen anwählbar.
Bei eingeschaltetem Ofen muss das Symbol Timerfunktion hingegen drei Mal berührt werden:



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

Jetzt können die Minuten durch Berühren der Symbole “+” und “-“ eingestellt werden.
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und das betreffende Symbol blinkt. Das akustische Signal wird durch Betätigen einer beliebigen Taste unterbrochen.

Timerprogrammierung: Löschen des Programms

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

DIE HERKÖMMLICHEN KOCHFUNKTIONEN

Großflächiger Grill. Einstellung des Thermostats von 50° auf MAX.

FUNKTION MIT MIKROWELLE

Die Mikrowellen werden in den Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Der Mikrowellenofen kann alleine oder kombiniert mit einem anderen Heiztyp verwendet werden. Dieses Kapitel enthält Informationen zum Geschirr und wie der Mikrowellenofen einzustellen ist.

HINWEISE FÜR DAS GESCHIRR

Passendes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder feuerfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen die Mikrowellen durch.

Es können auch die Teller des Services benutzt werden, so dass man die Lebensmittel nicht mehr umladen muss.

Geschirr mit Gold- oder Silberdekoration darf nur dann benutzt werden, wenn der Hersteller diese für die Verwendung in der Mikrowelle garantiert.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Verwendung des Ofens als Mikrowelle der Teller auf dem Drehteller positioniert werden muss.

Nicht geeignetes Geschirr

Geschirr aus Metall ist nicht geeignet.

Metall lässt keine Mikrowellen durch. Die Lebensmittel in Metallbehältern bleiben kalt.

Achtung! Die Metallkomponenten, wie beispielsweise Löffel in Gläsern müssen mindestens 2 cm von den Ofenwänden und von der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das Glas auf der Innenseite der Tür schwer beschädigen.

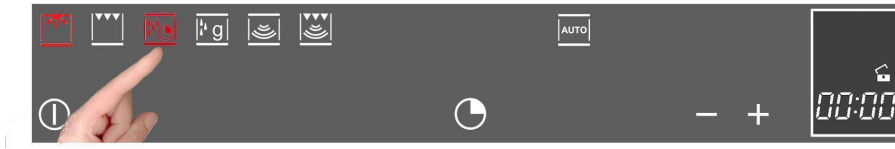
Achtung! Das Gitter muss für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle oder Kombi-Funktion entfernt werden. Es darf nur bei Funktion als herkömmlicher Ofen benutzt werden.

Geschirrtest

Den Ofen nicht einschalten, ohne zuvor die Lebensmittel hineingestellt zu haben.
Einzige Ausnahme ist der Geschirrtest.

Falls Zweifel bezüglich der Eignung des Geschirrs für die Mikrowelle bestehen, wird der folgende Test empfohlen:
½ - 1 Minute auf der höchsten Leistungsstufe einen Topf in den Ofen stellen. Die Temperatur regelmäßig kontrollieren. Der Topf muss kalt oder lauwarm sein. Sollte sich der Topf erwärmen oder es zur Funkenbildung kommen, dann ist der Topf nicht geeignet.

Abtauen nach zeit



Die Taste ⏻ betätigen, um den Ofen einzuschalten.

Die Funktion ABTAUEN nach ZEIT wählen.
Mit den Tasten **- +** kann die Abtauzeit in 5-Sekunden-Schritten verändert werden.
Werden die Tasten **- +** länger als 3 Sekunden gedrückt, wird die Zeiteinstellung beschleunigt.
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Auftauen mit die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.

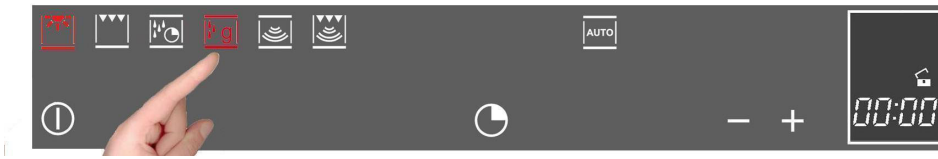
DE

Die Abtauzeit muss immer eingestellt werden, da sonst die Taste START nicht funktioniert.
Für die Erzielung des bestmöglichen Ergebnisses wird die Versorgung der Mikrowelle automatisch geregelt.
Der Ofen zeigt Ihnen dann an, wann Sie das GERICHT UMDREHEN müssen oder wenn dies nicht möglich ist, dann öffnen und schließen Sie die Ofentür, damit das Auftauen fortgesetzt wird.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde.

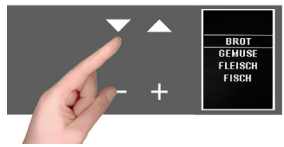
Abtauen nach gewicht

Die Taste ⏻ betätigen, um den Ofen einzuschalten.

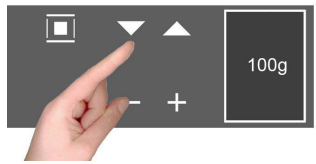
Die Funktion ABTAUEN nach GEWICHT wählen.



Es erscheint der folgende Bildschirm:



Nach der Auswahl des Gerichts mit ▼ ▲ und dessen Bestätigung mit ■ zeigt das Display das einzustellende Gericht an.



Ausgehend von einem Mindestanfangsgewicht von 50g mit ▼ ▲ kann der Gewichtswert gesteigert oder verringert und dann mit ■ bestätigt werden;

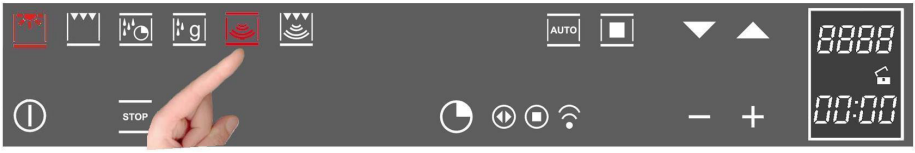
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Auftauen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass

das Programm beendet wurde.
Die Stromversorgung des Mikrowellenherds wird automatisch geregelt, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Der Ofen zeigt Ihnen dann an, wann Sie das GERICHT UMDREHEN müssen oder wenn dies nicht möglich ist, dann öffnen und schließen Sie die Ofentür, damit das Auftauen fortgesetzt wird.
In der nachstehenden Tabelle sind die wichtigsten Programme zum Auftauen nach den wichtigsten Lebensmittelkategorien zu finden:

Programm	Gewicht (g)	Arbeitszeit (min)	Wartezeit (min)
Brot	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Gemüse	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Fleisch	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Fisch	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

DE

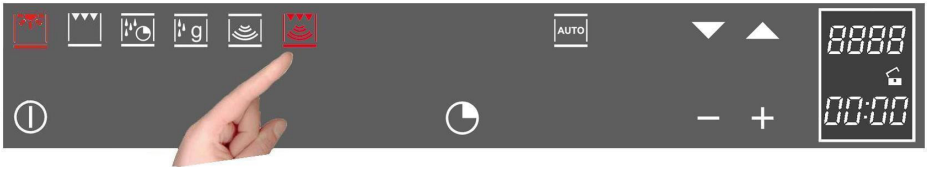
HANDBETRIEB: MIKROWELLE



Taste ⏻ betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion MIKROWELLE anwählen.
Mit den Tasten ▼ ▲ kann die voreingestellte Leistung mit Schritten von 150 W geregelt werden, ausgehend von einem Höchstwert von 900 W. Mit den Tasten **- +** wird hingegen die Garzeit in 5-Sekunden-Schritten eingestellt. Werden die Tasten **- +** länger als 3 Sekunden gedrückt, wird die Einstellung beschleunigt. Die Garzeit muss immer eingestellt werden, da sonst die Taste START nicht funktioniert.
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Garen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde.

ACHTUNG : Der Ofen speichert immer die zuletzt benutzte Leistung!!!

HANDBETRIEB: MIKROWELLE + HEISSLUFT



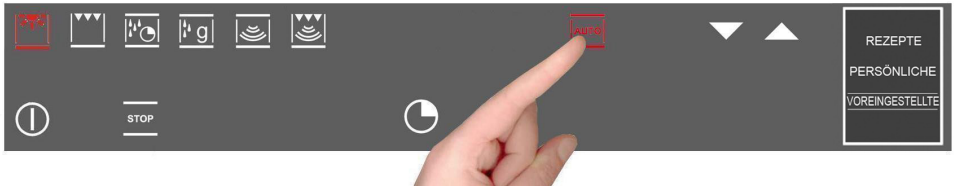
Die Taste ⏻ betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion MIKROWELLE + GRILL anwählen.
Mit den Tasten ▼ ▲ kann die voreingestellte Leistung mit Schritten von 150 W geregelt werden, ausgehend von einem Höchstwert von 450 W. Mit den Tasten **- +** wird hingegen die Garzeit in 5-Sekunden-Schritten eingestellt. Werden die Tasten **- +** länger als 3 Sekunden gedrückt, wird die Einstellung beschleunigt.

Die Garzeit muss immer eingestellt werden, da sonst die Taste START nicht funktioniert, der Garvorgang nicht gestartet werden kann und die Zeit auf dem Display blinkt.
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Garen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde

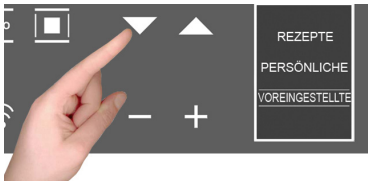
AUTOMATISCHE FUNKTIONEN: REZEPTE

ANM.: Die nachstehend aufgeführte Folge der Angaben auf dem Display hat Beispielfunktion. Es kann zu Abweichungen kommen.
Für den Zugriff auf die Rezeptfunktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:
Schalten Sie den Ofen ein mit der Taste ⏻;
Wählen Sie die Funktion AUTOMATIK

DE



Das Display zeigt die 2 Optionen:

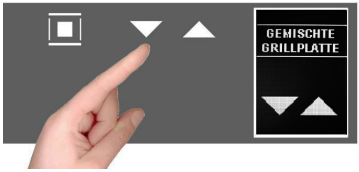


Auf dem Display werden 2 Optionen angezeigt:
- eigene Rezepte
- eingestellte Rezepte

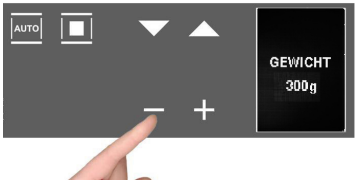
Die gewünschte Einstellung mit den Tasten ▼ ▲ wählen.

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

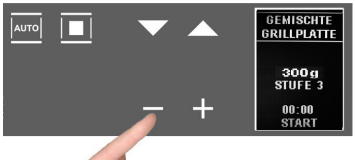
Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ■ bestätigen.



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



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



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

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

Oder wählen Sie direkt die Funktion START und das Garprogramm beginnt mit dem Rückwärtszählen der auf dem Display eingestellten Zeit.

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

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

BITTE BEACHTEN: Wenn Sie Garvorgänge mit veränderten Zeitparametern der voreingestellten Rezepte ausführen, dann erscheint beim Signalton am Ende des Garvorgangs:

Das Speichern der Rezepte ist im folgenden Absatz beschrieben

INDIVIDUELLE REZEPTGESTALTUNG

Nach dem Bearbeiten der Garzeit eines voreingestellten und ausgeführten Rezepts kann dieses für das nächste Mal gespeichert werden, indem die neuen verwendeten Parameter registriert werden (Gewicht und Garzeit).
Am Ende das Garzyklus des bearbeiteten Rezepts erscheint das folgende Icon. Zum Speichern folgendermaßen vorgehen:

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

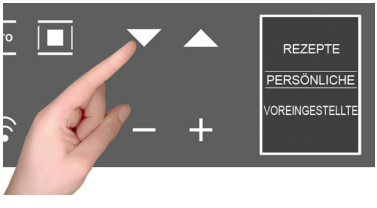
" REZEPT GESPEICHERT POS. 001", und so weiter mit steigender Zahl

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

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

DE

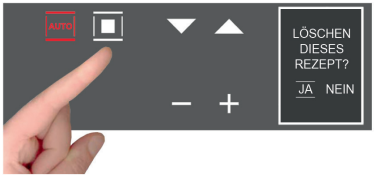
Vor dem Speichern des neuen Rezepts müssen Sie andere Rezepte folgendermaßen aus dem Menü löschen:



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

Bitte beachten: Die Namen werden vom Menü standardmäßig zugewiesen;

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



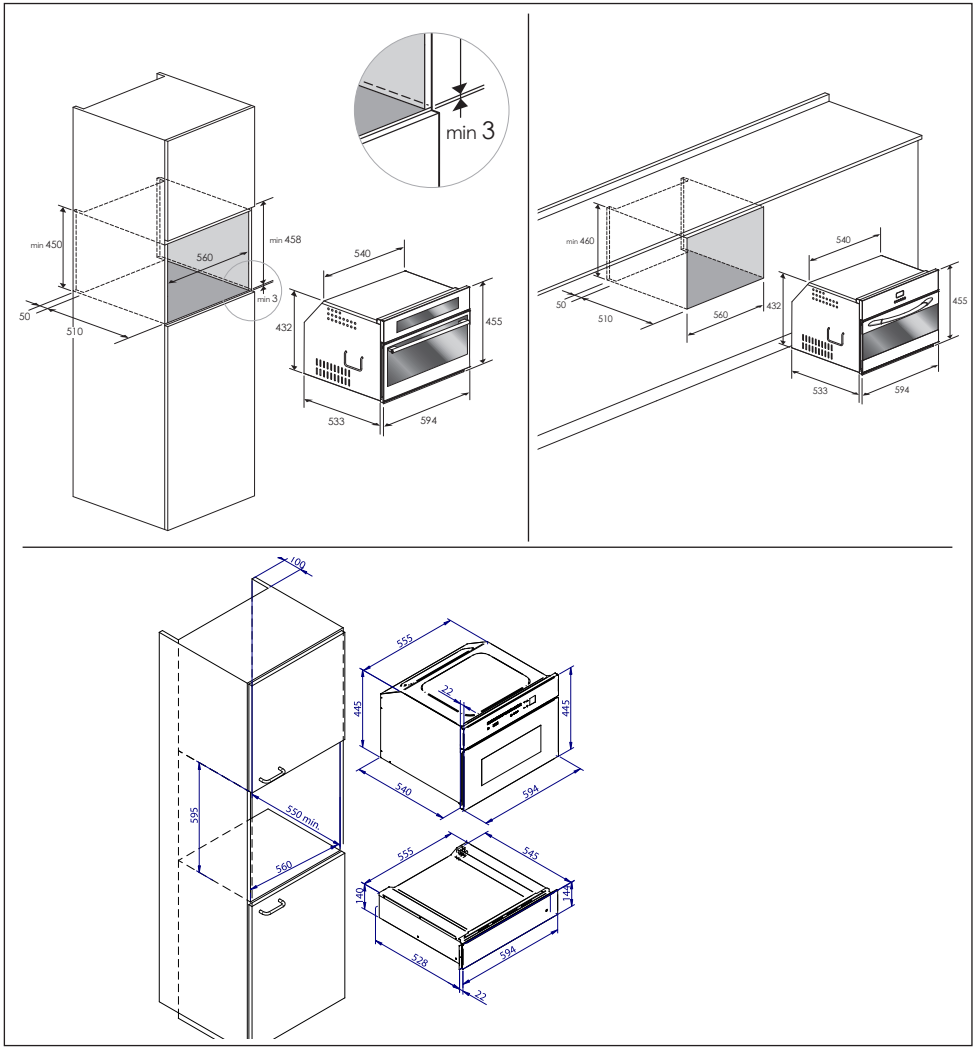
Als Standard steht die Auswahl auf NEIN, bei Drücken der Scroll-Tasten + und – wählen Sie JA und bestätigen mit ■;

- Das Display zeigt das erfolgte Löschen des Rezepts an;

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbauofen

Der Ofen kann unter einer Arbeitsfläche bzw. in einer Säule installiert oder mit dem betreffenden Wärmefach kombiniert werden.
Die Abmessungen der Einbauöffnung müssen mit den Angaben in der Abbildung übereinstimmen.
Das Material des Einbauelements muss hitzebeständig sein. Der Ofen muss mit den Einbauelementwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



TECHNISCHE DATEN

Stromzufuhr	220-240 V~, 50Hz
max. Leistungsaufnahme	3200 W
Mikrowellenleistung	900 W
Grill	1500 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz

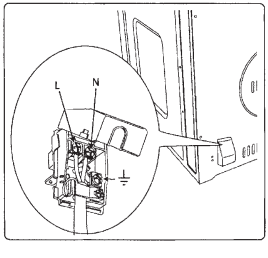
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DE

Vor dem elektrischen Anschluss muss sichergestellt werden, dass
- die Merkmale der Elektroanlage mit den Vorgaben auf dem Typenschild an der Frontseite des Ofens übereinstimmen.
- die Anlage über eine effiziente Erdung gemäß den geltenden Richtlinien und Gesetzesbestimmungen verfügt.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
Das Kabel darf an keinem Punkt die Raumtemperatur um 50°C überschreiten.
Dieser Ofen muss mit einem Netzkabel mit einem passenden Stecker, der mit der Steckdose der Stromanlage übereinstimmt, die den Ofen speist, an das Netz angeschlossen werden.
Wenn das Gerät nicht mit einem Speisekabel und einem Stecker bzw. einer anderen Vorrichtung ausgerüstet ist, welche die Abtrennung vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte zur völligen Abtrennung unter den Bedingungen für die Überspannungsklasse III garantieren, müssen diese Trennvorrichtungen fachgerecht im Versorgungsnetz installiert werden.
Der Stecker oder allpolige Schalter muss auf einfache Weise auf dem installierten Gerät erreichbar sein.
HINWEIS: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls die oben genannten und allgemein gültigen Unfallverhütungsmaßnahmen nicht befolgt werden.

ARTEN UND MINDESTDURCHMESSER DER KABEL	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Estimado cliente,
le agradecemos y le felicitamos por la elección efectuada.
Este nuevo producto diseñado cuidadosamente y fabricado con materiales de primera calidad, se ha verificado atentamente para poder satisfacer todas las exigencias de una cocción perfecta.
Por lo tanto le rogamos que lea y respete las sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde la primera utilización.

ES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR PARA UN USO FUTURO

ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN EMPLEO DE TIPO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO.
LAS PERSONAS (INCLUIDOS LOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O LAS PERSONAS QUE NO DISPONEN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS NO TIENEN QUE UTILIZAR EL APARATO, A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O QUE SIGAN SUS INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE CONTROLARSE PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO. QUEDA PROHIBIDO COLOCAR DIRECTAMENTE SOBRE LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR PAPEL DE ALUMINIO, OLLAS O SIMILARES. LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INFERIOR PROVOCA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO PROVOCANDO SU DETERIORO E INCLUSO GRAVES CONSECUENCIAS (RIESGO DE INCENDIO) TAMBIÉN SOBRE EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.
DURANTE EL USO EL APARATO SE CALIENTA MUCHO. SE ACONSEJA EVITAR TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DENTRO DEL HORNO.

ATENCIÓN: si la puerta o las juntas de la puerta están deterioradas, no hacer funcionar el horno hasta que el personal encargado lo haya reparado;

ATENCIÓN: es peligroso para todos, con excepción del personal encargado, efectuar cualquier operación de mantenimiento o de reparación que implique la eliminación de cualquier tapa que proteja de la exposición a la energía de las microondas;

ATENCIÓN: los líquidos o demás alimentos no se pueden calentar en recipientes sellados porque podrían explotar;

ATENCIÓN: los niños pueden utilizar el horno sin supervisión sólo si han recibido una preparación adecuada que les permita ser capaces de utilizar el horno de forma segura y que entiendan los peligros que derivan de un uso incorrecto;

utilizar sólo las herramientas adecuadas para los hornos de microondas;

cuando se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, controle el horno de forma frecuente a causa de los riesgos de incendio;

si se nota emisión de humo, apague o saque la clavija del aparato y mantenga la puerta cerrada para apagar eventuales llamas;

el calentamiento de bebidas en el horno de microondas puede provocar como resultado una ebullición eruptiva retardada y, por lo tanto, es necesario prestar atención cuando se maneja el recipiente;

el contenido de biberones y homogeneizados en tarros tiene que mezclarse o removerse y es necesario controlar la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras;

los huevos con la cáscara y los huevos duros enteros no se tienen que calentar en los hornos de microondas puesto que podrían explotar incluso tras el final de la operación de calentamiento en el microondas;

la explicación detallada para limpiar las juntas de las puertas de la cavidad y de las partes adyacentes;

el horno se tendría que limpiar de forma periódica y se tendrían que eliminar los restos de alimentos;

el hecho de no mantener el horno limpio podría provocar el deterioro de las superficies y esto podría influir de forma negativa en la vida del aparato y llevar a una situación de peligro;

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

Para la limpieza del aparato no se pueden utilizar limpiadores de vapor.

ADVERTENCIAS PARA EL HORNO DE MICROONDAS

Preparación de los alimentos

¡Peligro di incendio!
Utilice la función microondas exclusivamente para la preparación de alimentos destinados al consumo. Otros tipos de aplicaciones pueden ser peligrosas o provocar daños.
Por ejemplo, las zapatillas y los cojines de trigo o de cereales calentados pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

Vajilla

¡Peligro de lesiones!
La vajilla de porcelana y cerámica puede presentar pequeños agujeros en los mangos y en la tapa.
Detrás de estos agujeros se pueden esconder cavidades. Si se verificara una infiltración de líquido en estas cavidades, la vajilla se podría rajar.

No utilice vajilla no adecuada para la función microondas.

¡Peligro de ustiones!
El calor de los alimentos puede calentar la vajilla. Utilice siempre agarradores para sacar la vajilla y los accesorios del compartimiento de cocción.

ES

Potencia microondas y duración

¡Peligro di incendio!
No configure nunca valores demasiado elevados para la potencia del microondas o para la duración de la cocción. Los alimentos pueden encenderse y provocar desperfectos en el aparato. Cumpla con las indicaciones que aparecen en estas instrucciones de uso.

Envases

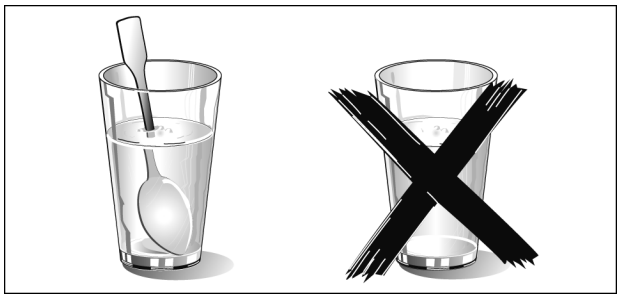
¡Peligro di incendio!
No caliente nunca los alimentos dentro de envases térmicos.

Los alimentos que se encuentran dentro de recipientes de plástico, papel o demás materiales inflamables tienen que mantenerse siempre bajo vigilancia.

¡Peligro de ustiones!
Los envases herméticos y que permiten efectuar el vacío pueden explotar. Cumpla con las indicaciones que aparecen en el envase. Utilice siempre agarradores para extraer las comidas.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!
Durante el calentamiento de líquidos se puede verificar un retraso en el proceso de ebullición.
En otras palabras, la temperatura de ebullición se alcanza sin que se formen las típicas burbujas de vapor. Un golpe ligero puede provocar que se derrame de imprevisto líquido o la formación de salpicaduras.
Cuando se calientan líquidos es necesario añadir siempre una cuchara en el recipiente para evitar un retraso en el proceso de ebullición.



¡Peligro de explosión!
No caliente nunca las bebidas o demás tipos de alimentos en recipientes con tapa.

No caliente nunca de forma excesiva las bebidas alcohólicas.

Alimentos para recién nacidos

¡Peligro de ustiones!
No caliente nunca los alimentos para recién nacidos dentro de recipientes con tapa. Saque siempre la tapa o la tetilla.
Cuando finalice la fase de calentamiento, remueva o mezcle siempre con cuidado de forma que el calor se distribuya de forma homogénea.
Controle la temperatura antes de dar los alimentos al niño.

Alimentos con piel o cáscara

¡Peligro de ustiones!
Evite cocer los huevos con la cáscara. No caliente nunca los huevos duros, puesto que pueden explotar incluso tras la desactivación del microondas. Sucede lo mismo con los moluscos y los crustáceos.
En los casos de huevos fritos es necesario agujerear primero la yema de huevo.

En caso de alimentos con piel o cáscara dura como manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede explotar.
Antes de la cocción es necesario agujerear la cáscara o la piel.

Secado de los alimentos

¡Peligro di incendio!
No seque nunca los alimentos con la función microondas.

Alimentos con un contenido de agua bajo

¡Peligro di incendio!
No descongele o caliente durante demasiado tiempo o a una potencia excesiva los alimentos con un contenido de agua bajo como por ejemplo el pan.

Aceite

¡Peligro di incendio!
No utilice nunca la función microondas para calentar sólo aceite.

ES

CAUSAS DE LOS DAÑOS

Derramamiento del zumo de fruta

Durante la preparación de dulces con frutas muy jugosos, no llene la bandeja del horno de forma excesiva. El zumo de fruta que rebosa de la bandeja provoca la formación de manchas muy difíciles de limpiar.

Avería técnica

No utilice nunca bandejas esmaltadas con el microondas puesto que provocaría una avería técnica.

Enfriamiento con la puerta del aparato abierta

El enfriamiento del compartimiento de cocción tiene que realizarse exclusivamente con la puerta cerrada. Controle que nada impida el cierre correcto de la puerta del aparato.
Aunque la puerta esté entornada, con el paso del tiempo los muebles que se encuentran cerca pueden sufrir desperfectos.

Guarnición muy sucia

Si la guarnición está muy sucia, durante el funcionamiento del aparato la puerta no se cerrará correctamente. Las superficies de los muebles que se encuentran cerca pueden sufrir desperfectos. Mantenga siempre limpia la guarnición.

Puerta del aparato como superficie de apoyo

No se apoye ni se estire sobre la puerta del aparato abierta y no apoye en ella vajilla o accesorios.

Uso de la función microondas sin alimentos dentro del horno

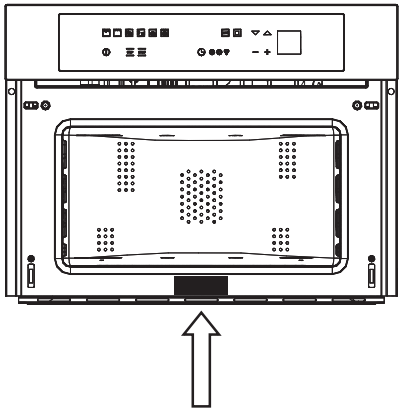
Active el aparato de microondas sólo tras haber introducido los alimentos en el compartimiento de cocción. Sin alimentos se puede provocar la sobrecarga del aparato. La única excepción permitida es la de un breve test para la vajilla (véanse en este caso las advertencias referentes a las ollas).

Alimentos húmedos

No conserve alimentos húmedos dentro del compartimiento de cocción cerrado durante periodos de tiempo prolongados. El esmalte se deteriora.

MPORTANTE

La placa de las características del horno se puede consultar incluso con el aparato instalado. En esta placa, que se encuentra visible al abrir la puerta, aparecen todos los datos de identificación del aparato que se tendrán que tomar como referencia para solicitar piezas de recambio



ES

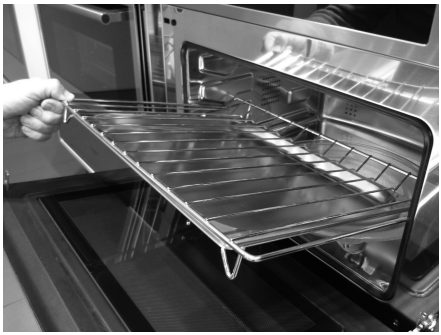
PRIMERA UTILIZACIÓN

El horno se tiene que limpiar a fondo con agua y jabón y luego se tiene que enjuagar cuidadosamente.
Caliente el horno durante aproximadamente 30 minutos a temperatura máxima; de esta forma se eliminarán todos los residuos de grasas de elaboración que podrían provocar olores desagradables durante la fase de cocción. Utilice la función parrilla con el horno sin accesorios. Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos cuidadosamente con una solución alcalina de lavado muy caliente y un trapo suave.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA PARRILLA PLANA

Para desmontar la parrilla plana, estirar hacia uno mismo la parrilla hasta el bloqueo, luego levantarla estirando hacia arriba hasta su completa extracción.
Para montar la parrilla plana colocarla inclinada a 45° hasta el bloqueo, luego colocarla horizontal y empujar hasta el final del recorrido de la parrilla.

Si la parrilla plana dispone de grasera (bandeja), para sacarla de su alojamiento será necesario levantarla ligeramente y deslizarla hacia uno mismo. Colocarla de nuevo hasta que se sitúe en su alojamiento.



Importante:
como precaución de seguridad, antes de efectuar cualquier operación de limpieza del horno, desconecte siempre la clavija de la toma de corriente o saque la línea de alimentación del aparato. Evite utilizar también sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite utilizar productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las partes pintadas.

ES

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente. Los embalajes se han concebido de forma que no perjudiquen el medio ambiente; se pueden recuperar o reciclar puesto que se trata de productos ecológicos.
Reciclando el embalaje se contribuye a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de los descartes industriales y domésticos.

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

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

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

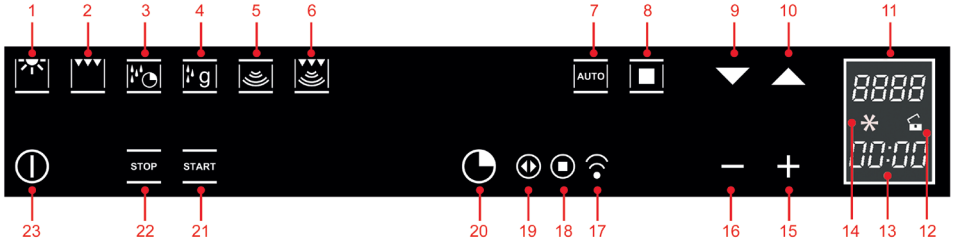
DESÉCHELO con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.

PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

ANTES DE DESECHARLO, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

HORNO de MICROONDAS 45

Panorámica de los controles



FUNCIONES COCCIÓN ESTÁNDAR: del 1 al 2;
CONFIGURACIÓN TEMPERATURA, DURACIÓN COCCIÓN: 19 y 20;
ON/OFF + LLAVE (CHILD LOCK): 23;
FUNCIONES CON MICROONDAS: del 3 al 6;
FUNCIONES para RECETAS: 7 y 8;
FUNCIONES SCROLL POTENCIA y MENÚ': 9 y 10;
FUNCIONES TEMPORIZADOR: 20;
CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR: 15 y 16;

ES

1 luz horno;
2 función cocción estándar - parrilla;
3 descongelación a tiempo;
4 descongelación según el peso;
5 función cocción microondas - microondas tradicional;
6 función cocción microondas - microondas + parrilla;
7 función configuraciones automáticas (recetas);
8 función confirmación configuraciones;
9 función scroll menú hacia abajo, disminución potencia;
10 función scroll menú hacia arriba, aumento potencia;
11 función indicaciones temperaturas;
12 función llave activada /desactivada;
13 función indicaciones temporizador;
14 función cuenta atrás;
15 función aumento configuraciones;
16 función disminución configuraciones;
17 función temporizador "cuentaminutos";
18 función temporizador "final cocción";
19 función temporizador "duración cocción";
20 función temporizador:
21 función "START" - puesta en marcha funcionalidades;
22 función "STOP" - apagado funcionalidades;
23 función "ON/ OFF" y función "llave (child lock)";

NB: todas las configuraciones/variaciones de las funciones se confirman mediante una señal acústica.

PRESENTACIÓN DEL HORNO

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

El sistema de control táctil es de última generación, preciso y fiable.
La interfaz es elegante, ordenada, discreta y más intuitiva que nunca.
Pocas teclas, muchas funciones y ninguna combinación o secuencia difícil de teclas que le permiten concentrarse en la receta, puesto que el horno está listo con dos sencillos gestos.

Instalación y conexión

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

(VÉANSE INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LA PÁG. 131)

Primera conexión

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

ES

de ahora en adelante el idioma seleccionado permanecerá fijo también para las sucesivas carencias de alimentación.
NB: si tras el primer encendido en la pantalla de visualización aparece un idioma distinto del propio, será posible cambiarlo siguiendo las instrucciones de la pág.116.
Ahora entrará en función la **modalidad demostración**

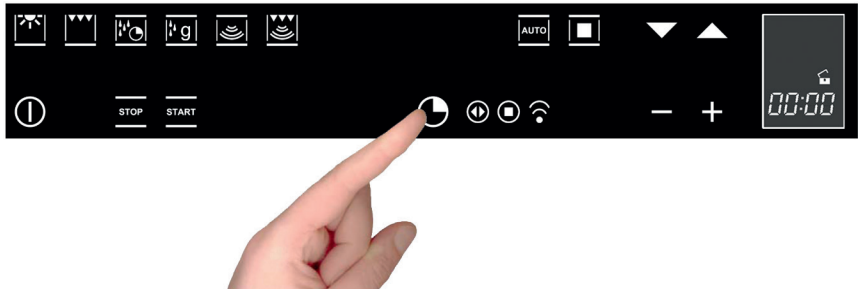
La modalidad demostración

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

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

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

Ajuste del reloj

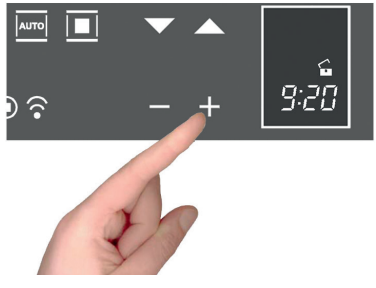


El horno señalará que se ha producido la conexión a la red eléctrica con una doble señal acústica.

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

ES

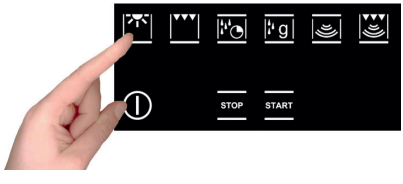
Cada control activado se confirma mediante una señal acústica.



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

ACCIONES POSIBLES CON EL HORNO APAGADO

- Encendido de la luz del horno



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

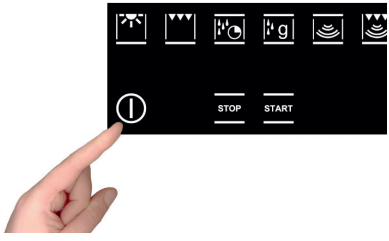
- Cambio de idioma

Con el horno apagado es posible cambiar el idioma en la pantalla de visualización seleccionando de forma contemporánea y la tecla inferior derecha. Luego con ▼ ▲ seleccione el idioma y confirme la selección con .

- Configuración función temporizador "cuentaminutos"

Consulte la sección específica pág 124.

ENCENDIDO DEL HORNO



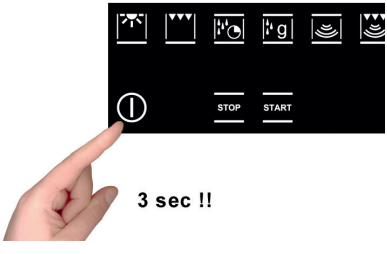
El horno se enciende accionando el símbolo ⏻ que se muestra en la figura.
para activar las funcionalidades del horno introduzca mediante el teclado siempre ⏻, a parte las funciones luz horno y temporizador que son independientes, el sistema de control activa todos los iconos iluminando el fondo.

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

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

ES

Función llave (o seguridad niños)



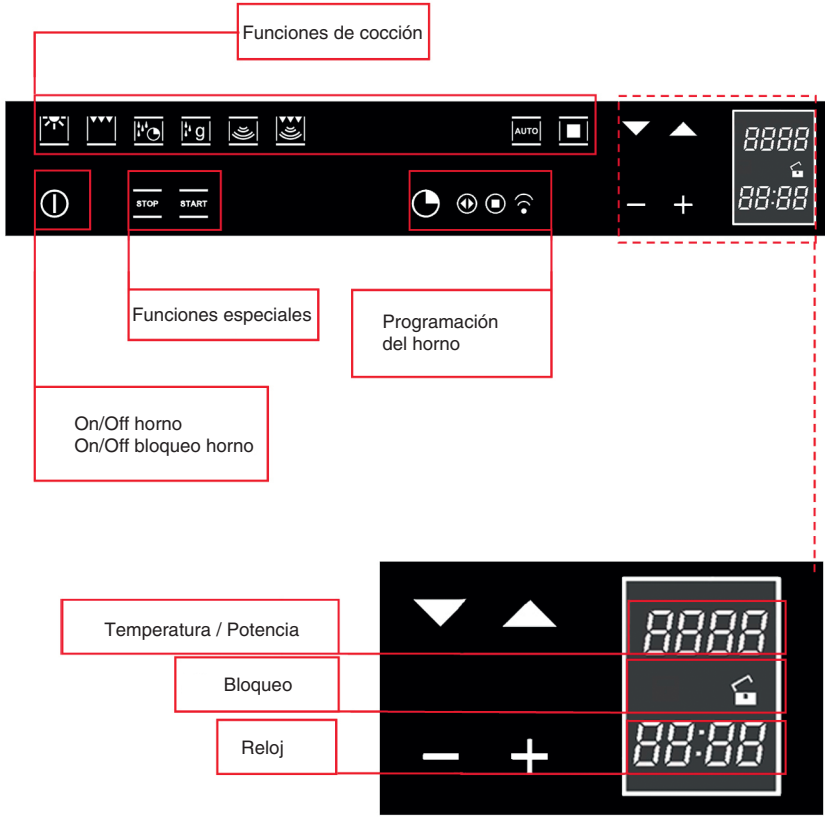
La función llave se activa/desactiva pulsando la tecla ⏻ durante por lo menos 3 segundos. Se puede activar y desactivar en cualquier momento y modalidad de funcionamiento del horno.

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

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

FUNCIONES PRINCIPALES

Panorámica del frontal de los controles



ES

Las funciones de cocción

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

Funciones del horno

Lámpara del horno, permanece siempre encendida durante el funcionamiento en las modalidades con microondas y para ahorro energético; en las demás modalidades la controla el sistema.

Tipo de cocción para el asado o para dorar los alimentos. La rejilla con los alimentos que se tienen que cocer se introduce en la 2ª o 3ª posición empezando desde abajo. Precalentar durante por lo menos 2 minutos antes de introducir la comida.

Descongelación a tiempo

Descongelación a peso

Microondas

Microondas combinado con la cocción con parrilla

Acceso a las recetas preconfiguradas

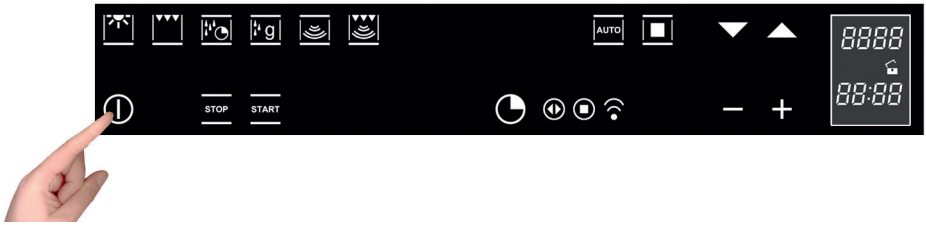
ES

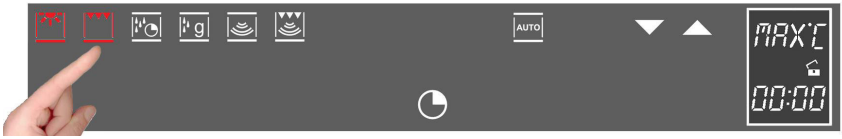
En la tabla siguiente indicamos los resultados de las pruebas de cocción efectuadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional, en cualquier caso se trata de indicaciones y los valores que proponemos sirven para empezar a experimentar las propias recetas y obtener siempre los mejores resultados.

F			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'- 60'	40'- 50'

Gestos sencillos para cocinar

Son suficientes dos sencillos gestos para configurar una cocción gracias a la lógica del sistema de control de última generación: encienda el horno y seleccione la función más adecuada al plato que quiere cocinar... selecciónela y tóquela... facilísimo!



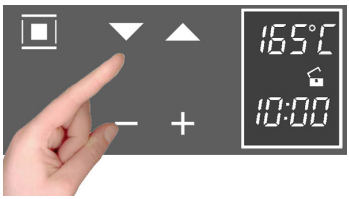


ES

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

Ajuste de la temperatura

El sistema de control utiliza una sonda de temperatura con una precisión de ± 5°C para asegurar la máxima fiabilidad de las temperaturas de cocción solicitadas.
La modificación de la temperatura se puede efectuar en cualquier momento, tras la selección de la función de cocción es suficiente accionar los símbolos ▼ ▲ y el campo de ajuste se modifica de +50 °C a MAX. No es necesario confirmar la modificación, el sistema de control se activa a los pocos segundos de forma autónoma.



Durante el calentamiento, el símbolo de grados centígrados (°C) parpadea para indicar la regulación del calor para alcanzar la temperatura seleccionada.
Cuando la alcanza lo señala mediante una señal acústica.

NB: algunos modelos pueden disponer de la visualización instantánea de la temperatura dentro del horno, hasta alcanzar la temperatura configurada. Si durante la fase de aumento se desea verificar la temperatura configurada, pulsar indiferentemente una de las teclas ▼ ▲ y si se desea, con las mimas teclas, es posible cambiar la temperatura configurada.

Calor residuo

Durante la cocción de los alimentos la estructura del horno almacena calor, este calor se mantiene aislado del resto de la cocina gracias a un aislamiento térmico generoso y a algunos detalles de la construcción.
Este calor se dispersa gradualmente en el tiempo y puede representar todavía un recurso en la cocina si se gestiona: el sistema de control indica la temperatura interna, cuando el horno ya se ha apagado, hasta que alcanza los 50°C.

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

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 de la luz.
Con la apertura de la puerta se enciende siempre la luz interna del horno.

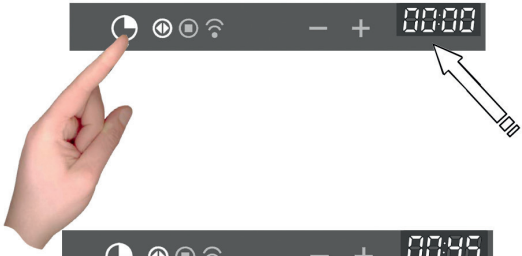
PROGRAMACIÓN DEL HORNO (sólo para la funcione)

ES

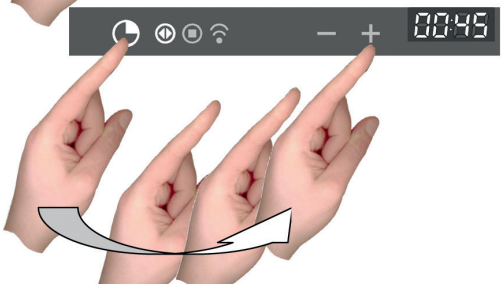
La programación del horno pone a disposición tres modalidades para el control de la duración de la cocción. Se encuentran disponibles en combinación con las funciones de cocción normales.

Las funciones se pueden seleccionar en serie, de izquierda a derecha, tocando el símbolo reloj, con cada toque se iluminará un símbolo en serie.

Programación del temporizador: tiempo de cocción

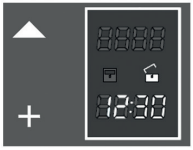


Toque una vez el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente. Además, la pantalla de visualización del reloj sustituirá la indicación de la hora corriente:



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

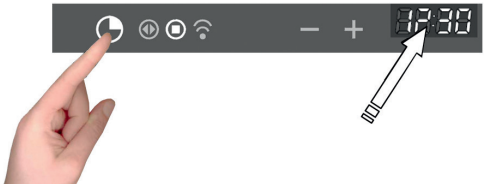
ES



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

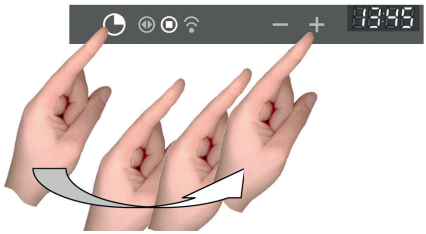
A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando ha pasado el tiempo indicado, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y por lo tanto terminará la cocción. En la pantalla de visualización aparecerá el mensaje “Programa terminado, sacar la comida”: pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica o abrir la puerta.
El horno, después de 1 minuto, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

Programación del temporizador: hora de final de cocción



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

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



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

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

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando se haya alcanzado la hora configurada, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y se terminará, por lo tanto, la cocción. En la pantalla de visualización aparecerá el mensaje “Programa terminado, sacar la comida”: pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica o abrir la puerta.
El horno, después de ocho segundos, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

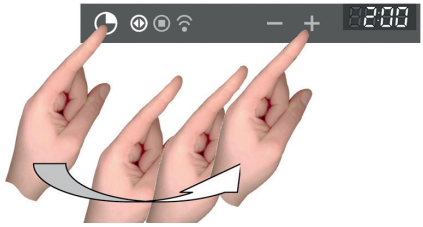
ES

Programación del temporizador: cocción aplazada

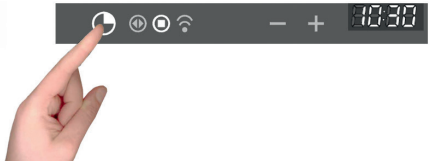
Mediante la combinación de las dos modalidades “tiempo de cocción” y “hora de final de cocción” se puede configurar el horno de forma que empiece la cocción a una hora aplazada respecto a la actual.
Por ejemplo, son las 8:30 horas y está a punto de salir de casa pero quiere que cuando vuelva, a las 13:00 horas, el asado esté preparado, esto es lo que tiene que hacer:

Prepare el comida para la cocción y colóquelo en el horno.

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



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



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

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

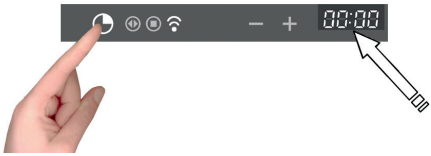
El horno se sitúa en espera (stand-by) apagando la luz del horno.

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

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:

ES



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

Configure los minutos accionando los símbolos “+” y “-”
A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando el tiempo indicado haya transcurrido, el horno lo señalará de forma acústica y parpadeará el símbolo específico : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica

Programación del temporizador: eliminación del programa

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

LAS FUNCIONES DE COCCIÓN TRADICIONALES

Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

FUNCIONAMIENTO CON MICROONDAS

Las microondas se transforman en calor en los alimentos. El horno de microondas se puede utilizar sólo o combinándolo con otro tipo de calentamiento. Esta sección contiene informaciones relativas a la vajilla e instrucciones sobre cómo configurar el horno de microondas.

ADVERTENCIAS PARA LA VAJILLA

Vajilla adecuada

Es apropiada la vajilla termorresistente en vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o en plástico refractario, estos materiales son permeables a las microondas.

También es posible utilizar platos de servicio. De esta forma ya no será necesario cambiar los alimentos de plato.

La vajilla con decoraciones doradas o plateadas se puede utilizar sólo si el fabricante garantiza que es adecuada para ser utilizada con el horno de microondas.

Recordamos que cuando se utiliza el horno en función microondas la vajilla se tiene que colocar sobre la placa giratoria.

Vajilla no adecuada

La vajilla en metal no es adecuada.

El metal no es permeable a las microondas. Los alimentos que se colocan en recipientes en metal no se calientan.

¡Atención! Los componentes en metal, por ejemplo cucharas dentro de vasos, tienen que permanecer a una distancia de por lo menos 2 cm de las paredes del horno y del lado interior de la puerta. Las chispas, en efecto, podrían deteriorar gravemente el vidrio interior de la puerta.

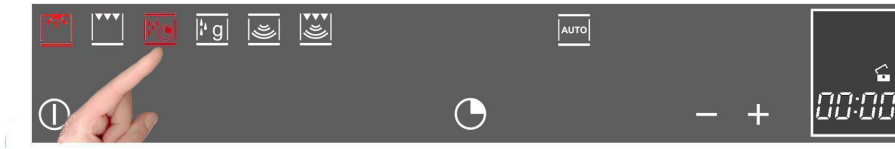
¡Atención! la parrilla plana tiene que sacarse para la utilización en modalidad microondas y combinada. Utilizarla sólo para las funcionalidades como horno tradicional.

Test de la vajilla

No active nunca el horno de microondas sin haber introducido antes los alimentos.
La única excepción permitida está representada por el test para la vajilla.

En caso de dudas sobre si la vajilla es adecuada o no para ser utilizada con el horno de microondas, aconsejamos efectuar el test siguiente:
Introduzca la olla vacía en el aparato durante ½ - 1 minuto a la máxima potencia. Controle la temperatura de forma regular. La olla tiene que estar fría o templada, si está caliente o si se forman chispas, la olla no es adecuada.

Descongelación a tiempo

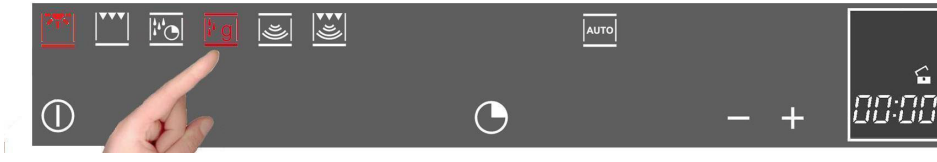


Encienda el horno accionando la tecla ⏻;
Seleccione la función DESCONGELACIÓN a TIEMPO; Con las teclas ,
puede modificar el tiempo de descongelación con pasos de 5 s., Si mantiene pulsada **- +** durante un tiempo superior a los 3 segundos el ajuste del tiempo va más rápido;
Al final de las configuraciones seleccionar la función START parpadea, e iniciará la descongelación con la cuenta atrás del tiempo en la pantalla de visualización.
El tiempo de descongelación tiene que configurarse por fuerza, en caso contrario el START no funciona.
La alimentación del microondas se regula de forma automática de forma que se obtenga el mejor resultado posible.
El horno indicará a un cierto punto que es necesario GIRAR LA COMIDA o, si no se puede hacer, que se tiene que abrir y cerrar la puerta del horno para que continúe el proceso de descongelación.
El avisador sonoro y el mensaje PROGRAMA TERMINADO, EXTRAER LA COMIDA que aparece en la pantalla de visualización señalan que el programa ha terminado.

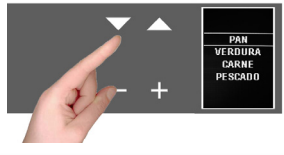
ES

Descongelación según el peso

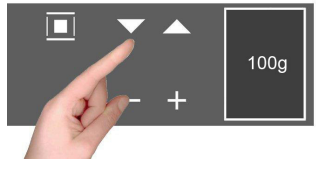
Encienda el horno accionando la tecla ⏻;
Seleccione la función DESCONGELACIÓN según el PESO g;



Aparece en la pantalla:



Después de haber seleccionado la comida con ▼ ▲) y haberla confirmado con ■ la pantalla de visualización visualiza el peso que se tiene que configurar.

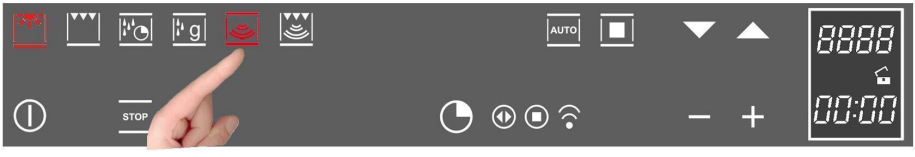


Partiendo de un peso inicial mínimo de 50g con ▼ ▲ puede aumentar o disminuir el valor del peso, luego con ■ confirme la selección;

Al final de las configuraciones seleccionar la función START que parpadea y de esta forma iniciará el programa de descongelación y la cuenta atrás del tiempo.
El avisador sonoro y el mensaje PROGRAMA TERMINADO, EXTRAER LA COMIDA que aparece en la pantalla de

visualización señalan que el programa ha terminado.
La alimentación del microondas se regula de forma automática de manera que se obtenga el mejor resultado posible. El horno indicará a un cierto punto que es necesario GIRAR LA COMIDA o, si no se puede hacer, que se tiene que abrir y cerrar la puerta del horno para que continúe el proceso de descongelación.
En la tabla inferior se ilustran los principales programas de descongelación según las categorías principales de alimentos:

FUNCIÓN MANUAL: MICROONDAS



Encienda el horno accionando la tecla ⏻;
Seleccione la función MICROONDAS ;
Con las teclas ▼ ▲ puede ajustar la potencia preconfigurada con pasos de 150 W, a partir del valor máximo de 900 W.
Con i tasti **- +** imposto invece la durata cottura con step di 5s.
Con las teclas **- +** configure en cambio la duración de la cocción con pasos de 5s. Si mantiene pulsada **- +** durante un tiempo superior a los 3 segundos el ajuste del tiempo va más rápido; El tiempo de cocción tiene que configurarse por fuerza, en caso contrario el START no funciona. Al final de las configuraciones seleccionar la función START que parpadea, e iniciará la cocción con la cuenta atrás del tiempo en la pantalla de visualización.
El avisador sonoro y el mensaje PROGRAMA TERMINADO, EXTRAER LA COMIDA que aparece en la pantalla de visualización señalan que el programa ha terminado.

ATENCIÓN: ¡el horno memoriza siempre la última potencia utilizada!

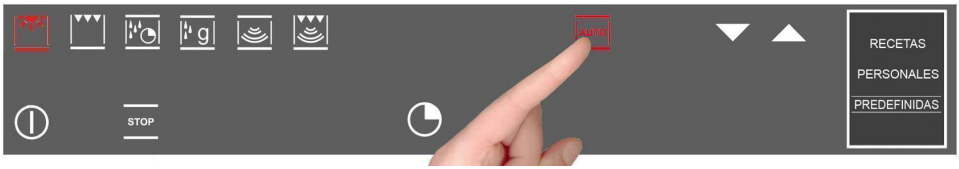
FUNCIÓN MANUAL: MICROONDAS + PARRILLA

Encienda el horno accionando la tecla ⏻;
Seleccione la función MICROONDAS + PARRILLA ;
Con las teclas ▼ ▲ puede ajustar la potencia preconfigurada con pasos de 150 W, a partir del valor máximo de 450 W. Con las teclas **- +** configure en cambio la duración de la cocción con pasos de 5s. Si mantiene pulsada **- +** durante un tiempo superior a los 3 segundos el ajuste del tiempo va más rápido; El tiempo de cocción se tiene que configurar por fuerza, en caso contrario el START no funciona, no se podrá iniciar la cocción y en la pantalla de visualización aparecerá el tiempo intermitente. Al final de las configuraciones seleccionar la función START que parpadea, e iniciará la cocción con la cuenta atrás del tiempo en la pantalla de visualización.
El avisador sonoro y el mensaje PROGRAMA TERMINADO, EXTRAER LA COMIDA que aparece en la pantalla de visualización señalan que el programa ha terminado.

ES

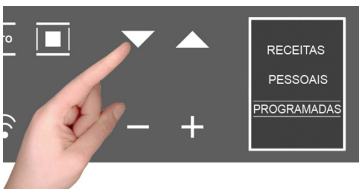
FUNCIONES AUTOMÁTICAS: RECETAS

NOTA: la secuencia de las Indicaciones del display que se enumeran a continuación es sólo a modo de ejemplo. Podría no corresponder completamente.
Para acceder a la función “recetas”, proceda de la manera siguiente:
Encienda el horno con la tecla ⏻;
Seleccione la función AUTOMÁTICO.



El display mostrará dos opciones:

ES

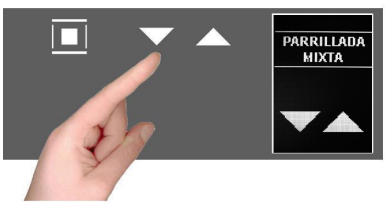


La pantalla de visualización visualiza las 2 opciones:
- recetas personales;
- recetas configuradas

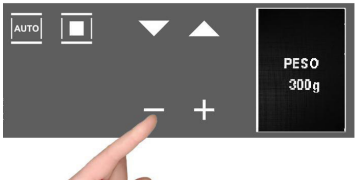
Seleccione la configuración deseada con las teclas ▼ ▲;

con la tecla ▣ confirme la selección; aparece el siguiente menú; accione las teclas ▼ ▲ para seleccionar la tipología de la comida y con la tecla ▣ confirme la selección.

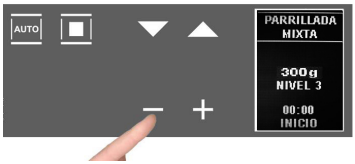
accione las teclas ▼ ▲ para seleccionar la tipología y con la tecla ▣ confirme la selección.



accione las teclas ▼ ▲ para seleccionar la tipología y con la tecla ▣ confirme la selección.



Aparece la pantalla del peso y accionando las teclas ▼ ▲ seleccione uno de los valores preconfigurados y con la tecla ▣ confirme la selección.



Al final de las configuraciones la pantalla de visualización resume la receta configurada. Los dos puntos del tiempo de duración de la cocción (00:30) parpadearán para indicar la posibilidad de poderlo modificar. Para modificarlo accione las teclas **- +**.

O seleccione directamente la función START y de esta forma iniciará el programa de cocción con la cuenta atrás del tiempo preestablecido en la pantalla de visualización.

ES

También puede seleccionar directamente la función START e iniciar el programa de cocción con la cuenta atrás del tiempo predefinido en el display.

ATENCIÓN: algunas recetas utilizan el precalentamiento y, por lo tanto, será necesario introducir la comida cuando el horno habrá alcanzado la temperatura deseada y en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje “PRECALENTAMIENTO TERMINADO, INTRODUCIR LA COMIDA”

Una vez terminada la cocción, en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje intermitente “Programa terminado, sacar la comida”, simultáneamente se encenderá el avisador sonoro que permanecerá encendido hasta que no se accione una tecla cualquiera o se abra la puerta.

N.B. Si se realizan preparaciones con los parámetros de tiempo modificados de recetas predefinidas, aparecerá junto con el bip sonoro al final de la cocción el mensaje

Vea en el apartado siguiente cómo guardar las recetas.

PERSONALIZACIÓN DE LAS RECETAS

Una vez modificado el tiempo de cocción de una receta predefinida y realizada la receta en cuestión, podemos guardarla para la vez siguiente memorizando los nuevos parámetros utilizados (peso y tiempo de cocción).

Al final del ciclo de cocción de la receta modificada aparecerá el icono que aquí reproducimos. Para poder guardarla tendrá que proceder de esta manera:

- con la tecla + elegir "SÍ" ì
- convalidar con la tecla ■. Aparece visualizado el tiempo empleado.
- Modifique con + o - y convalide con ■, aparece el peso utilizado,
- Modifique con + o - y convalide con ■, aparecerá el mensaje

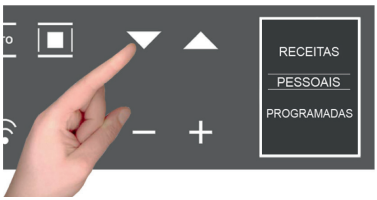
"RECETA GUARDADA POS. 001", y así en adelante en orden creciente.

Cada vez que acceda al menú "RECETAS PERSONALES" encontrará guardadas sus recetas en la lista.

Si la memoria de guardado de las recetas personales fuera insuficiente, aparecerán en el display el mensaje "MEMORIA COMPLETA IMPOSIBLE GUARDAR"

ES

Para poder guardar la recta, tendrá que borrar otras del menú procediendo de la manera siguiente:



- Seleccione la función AUTO;
- Entre en la sección "RECETAS PERSONALES" donde se encuentran todas las recetas guardadas.
- Con las teclas ▼ ▲ recorra el menú para seleccionar la recetas que se quiere eliminar.

N.B. Los nombres son dados por defecto por el menú.

Una vez visualizada la receta a eliminar, seleccione la tecla STOP y manténgala pulsada hasta que aparezca la página siguiente:

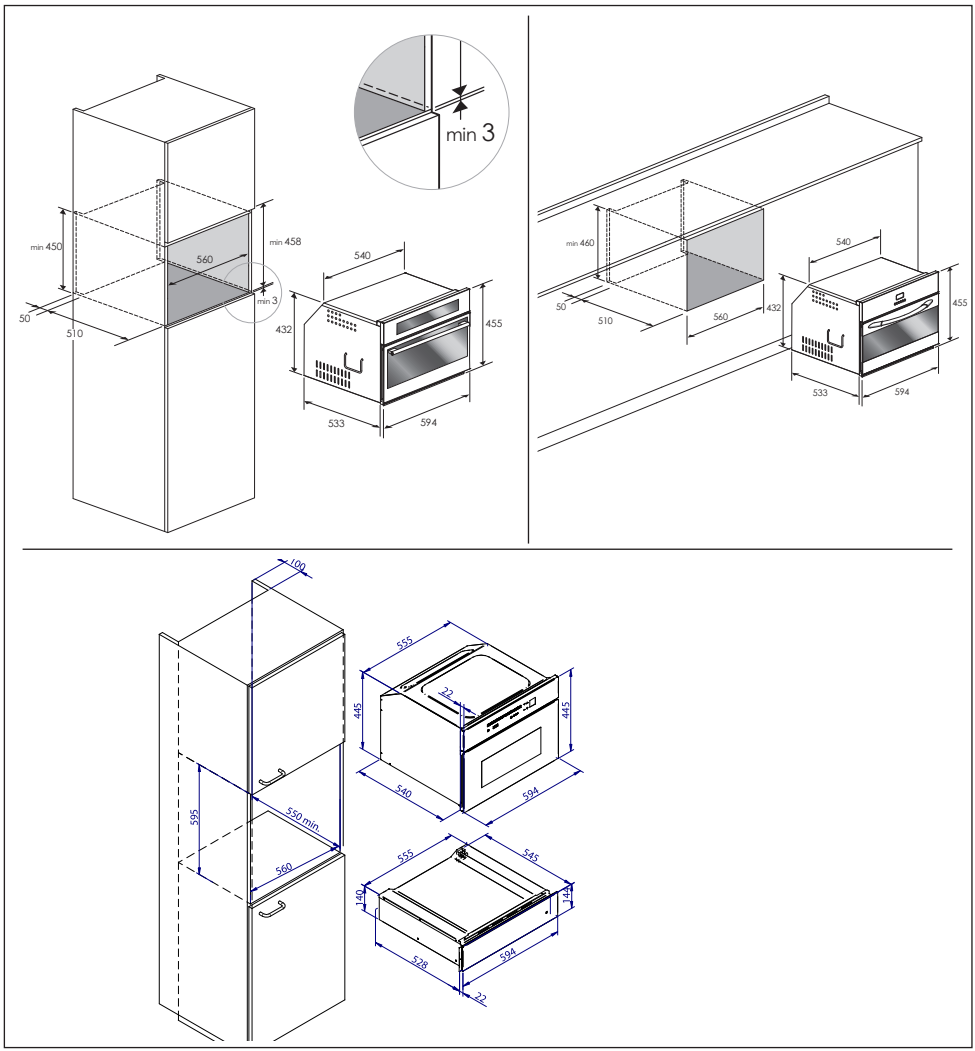
La selección programada por defecto es NO, pero pulsando las teclas scroll + y - podrá seleccionar SÍ y convalidar con ■;

- El display comunica que la receta ha sido borrada;

PARA EL INSTALADOR

Empotrado del horno

El horno se puede instalar debajo de una encimera, en columna, o combinándolo con el correspondiente cajón calientaplatos.
El tamaño del empotrado tiene que ser como el que aparece en la figura.
El material del mueble tiene que poder soportar el calor. El horno tiene que estar centrado respecto a las paredes del mueble y tiene que fijarse con los tornillos y los casquillos que se entregan de serie.



ES

DATOS TÉCNICOS

Alimentación de corriente	220-240 V~, 50Hz
Potencia máxima absorbida	3200 W
Potencia microondas	900 W
Parrilla	1500 W
Frecuencia microondas	2450 MHz

CONEXIÓN ELÉCTRICA

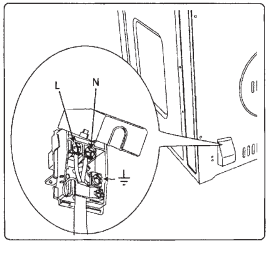
Antes de efectuar la conexión eléctrica compruebe que:
- las características de la ’instalación satisfacen lo que se indica en la chapa del número de serie aplicada en la parte frontal del horno;
- la instalación dispone de una conexión de tierra eficaz que cumple con las normas y las disposiciones legales en vigor.

La conexión a tierra es obligatoria por ley.

ES

El cable no tendrá que alcanzar en ningún caso una temperatura que supere con 50° C la temperatura del ambiente.
Este horno tiene que conectarse a la alimentación mediante un cable de alimentación con una clavija que sea compatible con la toma montada en la instalación eléctrica que lo alimenta.
Si un aparato fijo no dispone de cable de alimentación y de clavija, o de otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los CONTACTOS que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, tales dispositivos de desconexión tienen que estar previstos en la red de alimentación de forma conforme con las reglas de instalación.
Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omnipolar con el equipo instalado.
N.B. El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se respeta todo lo que se ha dicho con anterioridad o las usuales normas contra los accidentes.

TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Prezado Cliente,
agradecemos muito sinceramente pela escolha feita e aproveitamos a ocasião para o felicitar.
Este novo produto, cuidadosamente projectado e construído com os melhores materiais, foi verificado com atenção, de maneira a dar-lhe total satisfação para um cozinhado perfeito.
Portanto, solicitamos que leia e siga as simples instruções fornecidas, para que possa obter
excelentes resultados desde o início da sua utilização.

PT

INSTRUÇÕES IMPORTANTES E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE E CONSERVE PARA O USO FUTURO

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PAR A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE DANOS A PESSOAS OU COISAS CAUSADOS PELA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU PELA UTILIZAÇÃO IMPRÓPRIA, ERRADA OU ABSURDA.
O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOA (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM REDUZIDAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM A EXPERIÊNCIA E OS CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS SEM A SUPERVISÃO OU SEM TER RECEBIDO AS INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR PARTE DE UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA. AS CRIANÇAS DEVEM SER VIGIADAS PARA QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO. É PROIBIDO COLOCAR PAPEL DE ALUMÍNIO, PANELAS OU MATERIAIS SEMELHANTES A CONTACTO COM A BASE INTERNA DO FORNO PARA COZINHAR. O AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR PROVOCA O SUPERAQUECIMENTO DA PARTE BAIXA DO FORNO, PODENDO CAUSAR A SUA DANIFICAÇÃO E, INCLUSIVE, GRAVES CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCÊNDIO) ATÉ MESMO AO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.
DURANTE O USO O APARELHO ESQUENTA DEMASIADAMENTE. PRESTE ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR OS ELEMENTOS AQUECEDORES NO INTERIOR DO FORNO.

ATENÇÃO: Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser accionado enquanto não for reparado por pessoal qualificado;

ATENÇÃO: É perigoso para qualquer pessoa, com excepção do pessoal qualificado, realizar operações de manutenção ou reparação que exijam a remoção de qualquer cobertura que proteja contra a exposição à energia das microondas;

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em contentores vedados, pois podem explodir;

ATENÇÃO: As crianças só poderão utilizar o forno sem vigilância se foram instruídas de forma adequada, sendo capazes de utilizar o forno em modo seguro, conhecendo os perigos relacionados ao uso inadequado;

utilize apenas os utensílios apropriados para fornos microondas;

quando são aquecidos alimentos em contentores de plástico ou papel, controle o forno frequentemente devido aos riscos de incêndio;

se perceber a produção de fumo, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para que, se houver chamas, sejam apagadas;

o aquecimento de bebidas no forno microondas pode provocar uma ebulição atrasada, portanto é preciso prestar atenção ao manusear o contentor;

o conteúdo de biberões e boiões de alimentação devem ser misturados ou agitados e a temperatura deve ser controlada antes do consumo, para evitar queimaduras;

ovos na casca ou ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas, pois podem explodir, até mesmo depois de terminado o aquecimento no forno microondas;

a explicação detalhada da limpeza das vedações das portas da cavidade e das peças adjacentes;

o forno deve ser limpo periodicamente e devem ser removidos todos os resíduos de alimentos;

se o forno não for mantido limpo, as superfícies podem ser deterioradas, o que pode ter um efeito negativo à vida útil do aparelho e originar situações de perigo;

Durante a limpeza, não use materiais ásperos abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e causar a quebra do vidro.

Não devem ser utilizados limpadores a vapor para limpar o aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA O FORNO MICROONDAS

Preparação dos alimentos

Risco de incêndio!
Utilize a função de microondas apenas para a preparação de alimentos destinados ao consumo. Outros tipos de aplicações podem ser perigosos ou provocar danos.
Por exemplo, pantufas ou almofadas realizadas com grãos ou cereais, se aquecidas, podem incendiar-se, mesmo após algumas horas.

Louças

Risco de lesões!
As louças de porcelana e cerâmica podem apresentar pequenos furos nos cabos e na tampa.
Estes furos podem esconder cavidades. Em caso de infiltração de líquido nestas cavidades, a louça pode romper-se.

Não utilize louças que não sejam apropriadas para o uso em microondas.

Risco de queimaduras!
O calor dos alimentos pode aquecer a louça. Utilize pegas ao extrair as louças e os acessórios do vão de cozedura.

Potência do microondas e duração

Risco de incêndio!
Nunca programe valores demasiado elevados da potência do microondas ou da duração de cozedura. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Siga as indicações apresentadas neste manual de instruções de uso.

PT

Embalagens

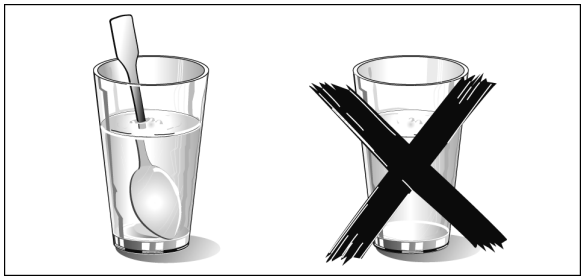
Risco de incêndio!
Nunca aqueça os alimentos no interior de embalagens térmicas.

Os alimentos no interior de embalagens de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis devem ser mantidos sempre sob observação.

Risco de queimaduras!
As embalagens herméticas podem explodir. Siga as instruções fornecidas na embalagem. Utilize pegas ao extrair os pratos.

Bebidas

Risco de queimaduras!
Durante o aquecimento de líquidos, o processo de ebulição pode ocorrer posteriormente.
Em outras palavras, a temperatura de ebulição é alcançada sem que se formem as típicas bolhas de vapor. Até mesmo um leve choque pode provocar o trasbordamento imprevisto do líquido ou a formação de borrifos.
Ao aquecer líquidos, coloque uma colher no recipiente, para evitar o atraso do processo de ebulição.



Risco de explosão!
Nunca aqueça bebidas ou outros tipos de alimentos em recipientes tampados.

Nunca aqueça excessivamente bebidas alcoólicas.

Alimentos para bebés

Risco de queimaduras!
Nunca aqueça alimentos para bebés dentro de recipientes fechados. Remova sempre a tampa ou a tetina do biberão.
Depois de terminada a fase de aquecimento, agite ou misture cuidadosamente para que o calor seja distribuído de maneira homogénea.
Verifique a temperatura antes de servir os alimentos à criança.

Alimentos com pele ou casca

Risco de queimaduras!
Nunca cozinhe ovos com casca. Nunca aqueça ovos cozidos, uma vez que podem explodir, mesmo depois de desligado o microondas. O mesmo é válido para moluscos e crustáceos.
Para preparar ovos estrelados, fure antes a gema.

Em caso de alimentos com pele ou casca dura, como maçãs, tomates, batatas ou salsichas, esta pode explodir.
Fure a casca ou a pele antes de iniciar a cozedura.

Preparação de alimentos secos

Risco de incêndio!
Nunca seque alimentos com a função de microondas.

Alimentos com baixo conteúdo de água

Risco de incêndio!
Não descongele ou aqueça por demasiado tempo ou com uma potência excessiva alimentos com baixo conteúdo de água, como por exemplo pão.

Óleo

Risco de incêndio!
Nunca utilize a função de microondas somente para aquecer o óleo.

PT

CAUSAS DOS DANOS

Perda de sumo de fruta

Ao preparar doces à base de frutas com muito sumo, não encha excessivamente a forma. O sumo da fruta que trasborda da forma causa manchas difíceis de limpar.

Avaria técnica

Nunca utilize formas revestidas de esmalte com o microondas para não provocar uma avaria técnica.

Arrefecimento com a porta do aparelho aberta

O arrefecimento do vão de cozedura deve ocorrer exclusivamente com a porta fechada. Certifique-se que não haja nada preso na porta do aparelho.
Mesmo se a porta estiver entreaberta, com o passar do tempo os móveis ao redor podem ser danificados.

Vedação demasiado suja

Se a vedação estiver demasiado suja, durante o funcionamento do aparelho a porta não fecha correctamente. As superfícies dos móveis ao redor podem ser danificadas. Mantenha a vedação sempre limpa.

Porta do aparelho como superfície de apoio

Não se incline na porta do aparelho aberta e não apoie sobre esta louças ou acessórios.

Uso da função de microondas sem alimentos dentro do forno

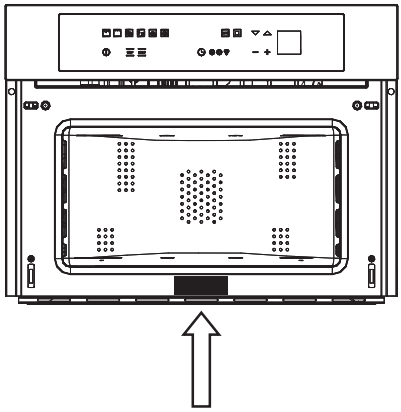
Accione o aparelho de microondas somente após a introdução dos alimentos no vão de cozedura. Sem alimentos, o aparelho pode ser sobrecarregado. A única excepção permitida é para a realização de um breve teste das louças (consulte as advertências relacionadas aos recipientes).

Alimentos húmidos

Não conserve alimentos húmidos com o vão de cozedura fechado durante longos períodos. A pintura danifica-se.

IMPORTANTE

A placa com as características do forno também é acessível com o aparelho instalado. Nesta placa, que é visível ao abrir a porta, estão indicados todos os dados de identificação do aparelho, aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.



PT

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e enxaguado cuidadosamente. Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos, com a máxima temperatura; dessa maneira, serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico, que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a utilização. Use a função grelha com o forno sem acessórios. Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de lavagem alcalina bem quente e um pano macio.

MONTAGEM E DESMONTAGEM DA GRELHA CHATA

Para desmontar a grelha chata, puxe a grelha até o seu bloqueio e levante-a puxando para cima até a sua extracção completa.
Para montar a grelha chata, insira a grelha inclinada 45° até o seu bloqueio e, então, posicione-a na horizontal e empurre-a até o encosto.

Se a grelha chata é equipada com bandeja, para a sua remoção levante levemente e puxe-a para si. Para a sua reposição, faça com que entre na sede específica.

Importante:
Como precaução de segurança, antes de iniciar qualquer operação de limpeza do forno, desligue a ficha da tomada de corrente ou desligue a linha a alimentação do aparelho. Além disso, evite o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite a utilização de produtos a base de cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente durante a limpeza das partes pintadas.

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

PT

A documentação deste aparelho é realizada com papel embranquecido sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a protecção do meio ambiente. As embalagens forem projectadas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos.
Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos. ESTE APARELHO está de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correcta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O SÍMBOLO no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, e sim, entregue a uma estrutura idónea de reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

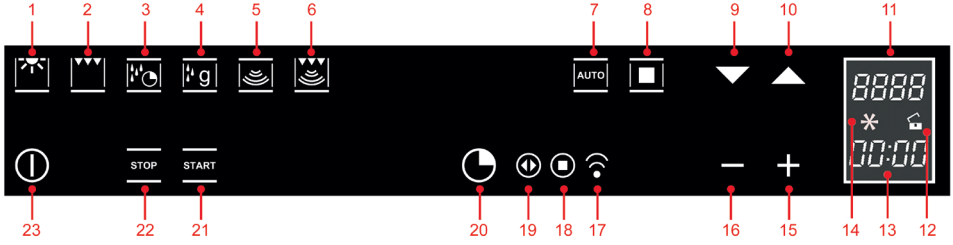
A ELIMINAÇÃO DEVE SER REALIZADA conforme as normas locais de eliminação de lixo.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES relacionadas ao tratamento, à recuperação e à reciclagem deste produto, contacte a estrutura local competente, o serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja na qual o produto foi adquirido.

ANTES DA ELIMINAÇÃO, torne-o inutilizável, cortando o cabo de alimentação.

FORNO de MICROONDAS 45

Panorâmica dos comandos



FUNÇÕES DE COZEDURA PADRÃO: de 1 a 5;
AJUSTE DA TEMPERATURA, DURAÇÃO DA COZEDURA: 19 e 20;
ON/OFF + CHAVE (CHILD LOCK): 27;
FUNÇÕES COM MICROONDAS: de 6 a 12;
FUNÇÕES PARA RECEITAS: 11 e 12;
FUNÇÕES DE DESLOCAMENTO DA POTÊNCIA E DO MENU: 13 e 14;
FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR: 24;
AJUSTE DO TEMPORIZADOR: 19 e 20;

PT

1 luz do forno;
2 função cozedura padrão - grelha;
3 descongelamento a tempo;
4 descongelamento conforme o peso;
5 função cozedura a microondas - microondas tradicional;
6 função cozedura a microondas - microondas + grelha;
7 função ajustes automáticos (receitas);
8 função confirmação dos ajustes;
9 função de deslocamento do menu para baixo, diminuição da potência;
10 função de deslocamento do menu para cima, aumento da potência;
11 função de indicações das temperaturas;
12 função chave habilitada /desabilitada;
13 função de indicações do temporizador;
14 função contagem regressiva;
15 função de aumento dos ajustes;
16 função de diminuição dos ajustes;
17 função temporizador "contagem dos minutos";
18 função temporizador "fim da cozedura";
19 função temporizador "duração da cozedura";
20 função temporizador;
21 função "START" - activação da função;
22 função "STOP" - desactivação da função;
23 função "ON/ OFF" e função "chave (child lock)";

Nota: todas as configurações/modificações das funções são confirmadas com um sinal acústico.

APRESENTAÇÃO DO FORNO

Caro Cliente, o seu novo forno é controlado por uma placa electrónica que monitora, a cada instante, o funcionamento, para melhorar o seu rendimento.
O controlo touch control é de última geração, preciso e fiável.
A interface é elegante, organizada e discreta, altamente intuitiva!
Poucas teclas, muitas funções, nenhuma combinação ou sequência difícil de teclas,
concentre-se em seguir a receita, o forno estará pronto com dois toques!

Instalação e ligação

Caro Cliente, este forno é um aparelho eléctrico sofisticado, classificado como um bem de longa duração. Deve ser instalado por pessoal qualificado, que trabalhe segundo as directivas, quer para a ligação com a linha de alimentação, quer para a
instalação no móvel da cozinha.

(VIDE INSTRUÇÕES DE MONTAGEM NA PÁG. 157)

Primeira ligação

Quando o forno é ligado à corrente eléctrica pela primeira vez, pode aparecer no ecrã a indicação sobre qual língua escolher; com as teclas ▼ ▲ , seleccione o idioma desejado; com a tecla ■, confirme a escolha;

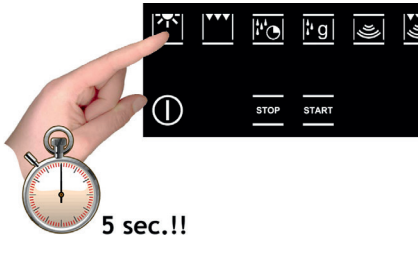
PT

a partir deste momento, o idioma escolhido permanecerá fixo, inclusive durante as quedas de alimentação sucessivas.
Nota: se durante a primeira activação aparecer no ecrã uma língua diversa da sua, consute as instruções da pág. 142 para poder modificá-la.
Então, entrará em função a **modalidade de demonstração**

A modalidade de demonstração

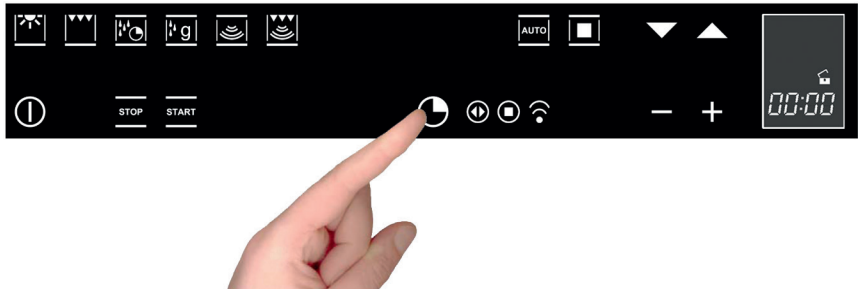
É a modalidade em que se apresenta o forno normalmente todas as vezes em que a alimentação é cortada, portanto, também durante a primeira ligação:
A finalidade é exibir todas as potencialidades do controlo, com uma sequência registrada de comandos.

Nesta modalidade o forno NUNCA é accionado realmente, ou seja, as resistências térmicas não são acesas!
O painel de controlo estará DESACTIVADO e, portanto, o forno não responderá aos comandos!



Para desabilitar a modalidade de demonstração, prima durante cinco segundos o símbolo luz: controlo passará ao funcionamento normal e estará pronto para ser accionado.
Então, regular a hora será possível, mas não necessário, para prosseguir com o accionamento do forno.

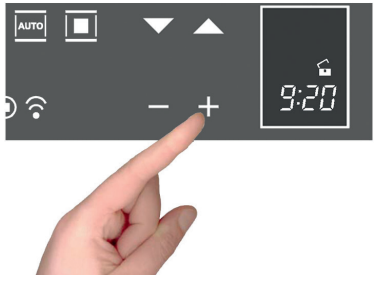
Regulação do relógio



O forno indicará que está ligado à rede eléctrica mediante um duplo sinal acústico.
Para regular a hora de sistema, mantenha activada a tecla “FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR” durante pelo menos 3 seg.

Todos os comandos activados são confirmados por um sinal acústico.

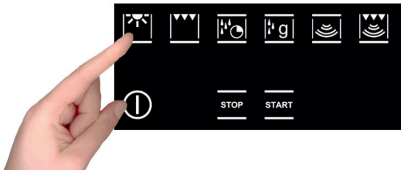
PT



Regule o relógio com as teclas + e - : durante o ajuste os dois pontos piscam, a hora é registrada quando os dois pontos tornam-se fixos.

ACÇÕES POSSÍVEIS COM O FORNO DESLIGADO

- Activação da luz do forno



A luz do forno é activada/desactivada tocando o símbolo, como mostrado na figura.

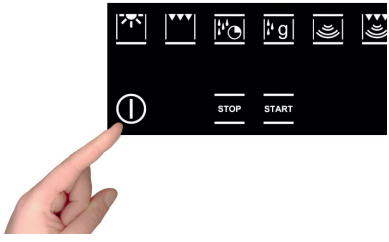
- Mudança do Idioma

Com o forno desactivado, é possível mudar o Idioma do ecrã seleccionando, simultaneamente, e a tecla +, em baixo à direita. Então, com ▼ ▲, escolha o idioma e confirme a escolha com .

- Configuração da função temporizador "contagem dos minutos"

Consulte a secção específica na pág. 150.

ACTIVAÇÃO DO FORNO



O forno é activado mediante o símbolo ⏻, indicado na figura.

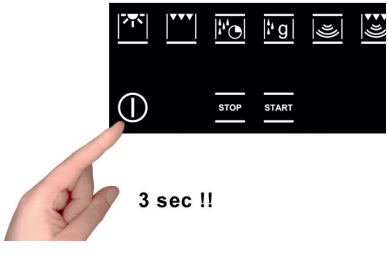
Para activar as funções do forno, prima sempre ⏻, excepto para as funções da luz do forno e do temporizador, que são independentes.
O controlo activa todos os ícones, iluminando o seu fundo.

NOTA: lembre-se que a activação é realizada apenas se a função chave estiver desactivada.

Durante um minuto após a activação (aparece a escrita ON no ecrã), o controlo aguarda que seja escolhida uma função de cozedura. Caso contrário, considerará a activação acidental e, por motivos de segurança, desactivará automaticamente o forno (aparece a escrita OFF no ecrã durante alguns segundos).

PT

Função chave (ou segurança para as crianças)



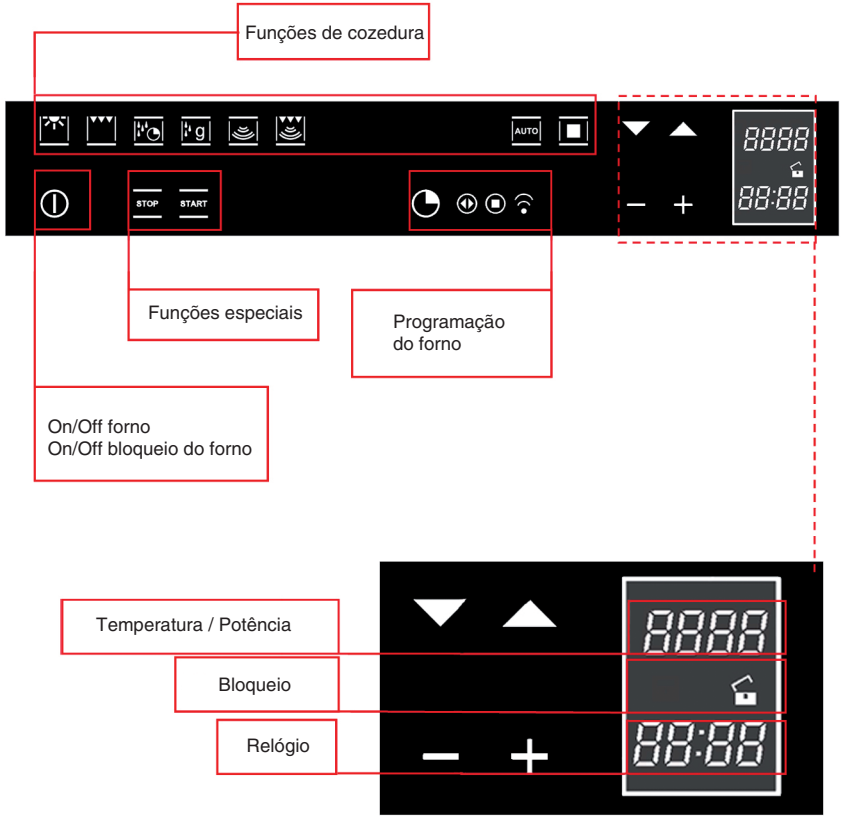
A função chave é activada/desactivada com a pressão da tecla ⏻ durante pelo menos 3 segundos. Pode ser activada ou desactivada a qualquer momento e com qualquer modo de funcionamento do forno.

O símbolo cadeado ABERTO indica que a função chave não está activada.

O símbolo cadeado FECHADO indica que a função chave está activada.

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Panorâmica do painel de comandos



PT

As funções de cozedura

O controlo deixa à disposição sete funções específicas de cozedura!
Para activar uma função, é suficiente tocar o símbolo correspondente.
Cada função tem uma temperatura configurada, escolhida com base em testes de cozedura com receitas que tipicamente a utilizam, e podem ser facilmente modificadas conforme a própria experiência.

Funções do forno

Lâmpada do forno, permanece sempre acesa durante o funcionamento com os modos de microondas e para a economia de energia, é controlada pelo sistema com os outros modos.

Tipo de cozedura para grelhar ou dourar alimentos. A grelha com o alimento a cozer deve ser inserida na 2ª ou 3ª posição, de baixo para cima. Pré-aquecer durante pelo menos 2 minutos antes de inserir o prato.

Descongelação a tempo

Descongelação a peso

Microondas

Microondas combinado com a cozedura com Grill

Acesso às receitas configuradas

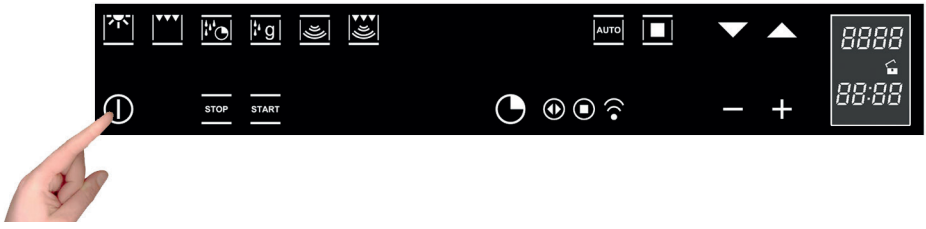
Na tabela seguinte são indicados os resultados dos testes de cozedura realizados nos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional; de qualquer forma, trata-se de indicações, os valores que propomos servem para iniciar a experimentar as suas receitas e obter sempre os melhores resultados!

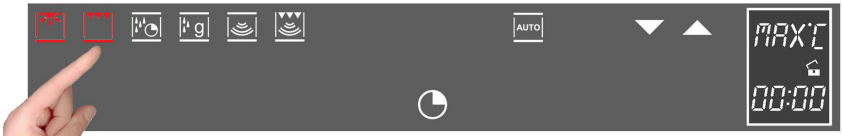
PT

F			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'- 60'	40'- 50'

Simples gestos para cozinhar

Bastam dois simples gestos para configurar uma cozedura graças à lógica de controlo de última geração: activar o forno e escolher a função adequada para o prato a cozinhar… escolha a função e simplesmente toque-a!



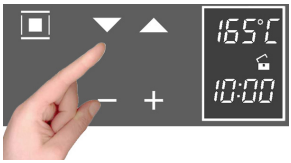


O controlo propõe uma temperatura para cada função e é possível modificá-la a qualquer momento, mas se a julgar idónea não é preciso fazer nada além disso, o forno activar-se-á automaticamente em poucos segundos!

PT

Regulação da temperatura

O controlo utiliza uma sonda de temperatura com precisão de ± 5°C para a máxima garantia das temperaturas de cozedura exigidas.
A modificação da temperatura pode ser realizada a qualquer momento; depois de seleccionar a função de cozedura, basta utilizar os símbolos ▼ ▲, o campo de regulação varia de +50 °C a MAX.
Não é preciso confirmar a modificação, o controlo é activado ao fim de poucos segundos de forma autónoma.



Durante o aquecimento, o símbolo de grau centígrado (°C) pisca para indicar a termorregulação para atingir a temperatura escolhida.
Um sinal acústico indica que a temperatura foi alcançada.

Nota: alguns modelos podem exibir a temperatura instantânea no interior do forno até que seja alcançada a temperatura programada. Se, durante a fase de aumento da temperatura, deseja-se verificar a temperatura programada, prima qualquer uma das teclas ▼ ▲ se quiser, com estas mesmas teclas é possível modificar a temperatura programada.

Calor residual

Durante a cozedura dos alimentos, a estrutura do forno armazena calor e este calor é mantido isolado do resto da cozinha graças a um bom isolamento térmico e a algumas técnicas de fabricação.
Este calor é disperso gradualmente com o passar do tempo e, ainda, pode se tornar um recurso na cozinha, se for controlado: o controlo indica a temperatura interna, após a desactivação do forno, até alcançar 50°C.

Aproveite esta característica para manter os alimentos quentes ou para terminar a cozedura de forma suave!

Controlo da luz do forno
O controlo da luz permanecerá activo com qualquer função de cozedura e não dependente dela, ou seja, poderá acender ou apagar a luz conforme as suas necessidades, quando desejar!
Normalmente a luz do forno é mantida acesa durante o aquecimento e durante três minutos ao atingir a temperatura programada. A partir deste momento, a luz do forno é apagada para poupar energia.
Para verificar a cozedura pode ser necessário acender a luz interna, basta tocar o símbolo da luz: permanece acesa durante três minutos e, depois, apaga-se por conta própria; naturalmente é possível apagá-la logo depois, tocando novamente o símbolo da luz.
Ao abrir a porta a luz interna do forno acende sempre.

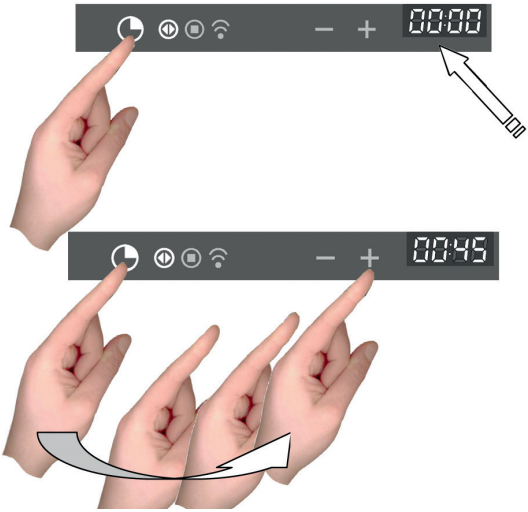
PROGRAMAÇÃO DO FORNO (apenas para as funções)

A programação do forno possibilita o uso de três modalidades de controlo da duração da cozedura. Estão disponíveis acompanhadas das funções de cozedura normais.

As funções podem ser seleccionadas em sequência, da esquerda à direita; tocando o símbolo relógio, a cada toque será iluminado um símbolo, em sequência.

PT

Programação do temporizador: tempo de cozedura



Toque uma vez o símbolo temporizador, o respectivo símbolo acenderá. Ainda, o ecrã do relógio substituirá a indicação da hora corrente:

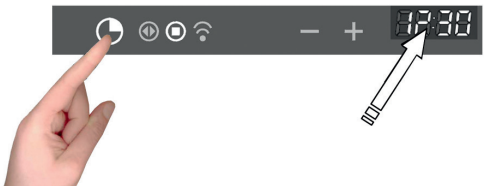
Os dois pontos piscam para indicar que é possível programar o tempo de cozedura.

PT

Depois de definido o tempo de cozedura, o ecrã exibirá de novo a hora corrente e o símbolo "duração da cozedura" acenderá.

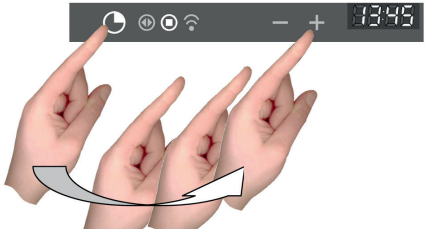
A partir de então começa a contagem. Transcorrido o tempo indicado, o forno emite um sinal acústico, as resistências térmicas são desactivadas e a cozedura termina. No ecrã é exibida a escrita "Programa terminado, extrair o prato": pressione uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico ou abra a porta.
O forno, depois de 1 minuto, será desactivado autonomamente se não forem programadas outras funções de cozedura.

Programação do temporizador: hora de término da cozedura



Toque duas vezes o símbolo do temporizador, o respectivo símbolo acenderá:

Os dois pontos piscam para indicar que é possível programar a hora de término da cozedura.



Programe a hora de término da cozedura tocando os símbolos “+” e “-“

Depois de definida a hora de término da cozedura, o ecrã exibirá de novo a hora corrente e o símbolo “término da cozedura” acenderá.

A partir de então começará a contagem. Depois de alcançada a hora programada, o forno emitirá um sinal acústico e as resistências térmicas serão desligadas, terminando a cozedura. No ecrã é exibida a escrita “Programa terminado, extrair o prato”: pressione uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico ou abra a porta.
O forno, depois de oito segundos, será desactivado autonomamente se não forem programadas outras funções de cozedura.

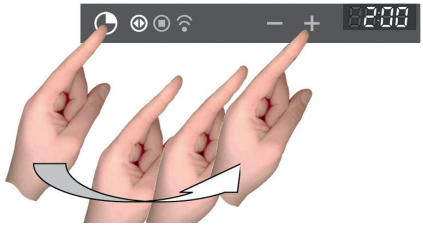
Programação do temporizador: cozedura temporizada

PT

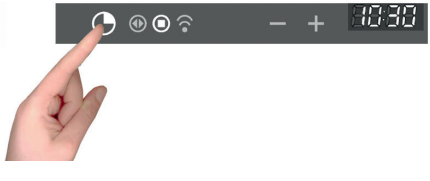
Com a combinação das duas modalidades “tempo de cozedura” e “término da cozedura” é possível programar o forno para que comece a cozedura numa hora diferida com relação à actual.
Por exemplo, são 8:30, deve sair de casa e deseja que às 13:00, ao voltar, esteja pronta uma carne assada. Eis o que deve fazer:

Prepare alimento a ser cozida e coloque-a no forno.

Ligue o forno, escolha a função de cozedura e programe a temperatura.



Programe, então, a duração de cozedura, por exemplo, duas horas.



Defina, então, a hora de término da cozedura: o controlo normalmente soma à hora actual o tempo de cozedura e propõe a hora de término da cozedura, no nosso caso proporá como hora 10:30 (8:30+2:00).

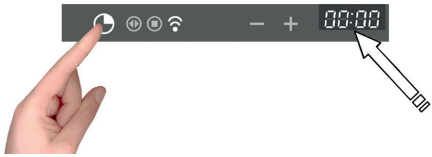
Modifique a hora de término da cozedura para que seja igual à hora desejada, no nosso exemplo 13:00.

O forno aguardará (stand-by), apagando a luz do forno.

O controlo activa autonomamente o forno às 11:00 (13:00-2:00) e desliga-o às 13:00;
Ao voltar, a carne estará pronta!

Programação do temporizador: contagem dos minutos

A contagem dos minutos é uma função do temporizador independente do funcionamento do forno, Ou seja, que não bloqueia a cozedura e não desliga o forno, e funciona como sinalizador acústico.
Pode ser programada a qualquer momento, por exemplo para recordar o controlo da cozedura com o fogão, ou o forno, ou para recordar outras actividades na cozinha.
Também funciona com o forno desligado, basta tocar uma vez o símbolo das funções do temporizador.
Se for usada com o forno ligado, basta tocar, em sequência, o símbolo funções do temporizador três vezes:



Os dois pontos piscam, para indicar que é possível programar o valor.

Programe os minutos mediante os símbolos “+” e “-“
A partir deste momento começa a contagem. Depois de transcorrido o tempo indicado, o forno emitirá um sinal acústico e o símbolo específico começará a piscar: prima uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico.

Programação do temporizador: cancelamento do programa

Para cancelar uma programação, é necessário colocar como zero o valor atribuído precedentemente ou desligar o forno.

AS FUNÇÕES DE COZEDURA TRADICIONAIS

Dupla resistência superior (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50° até MAX.

FUNCIONAMENTO COM MICROONDAS

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. O forno microondas pode ser utilizado sozinho ou combinado com um outro tipo de aquecimento. Esta secção contém as informações relacionadas às louças e as instruções para configurar o forno microondas.

ADVERTÊNCIA RELACIONADAS ÀS LOUÇAS

Louças adequadas

São apropriadas as louças resistentes ao calor de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou material plástico refractário. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Também é possível utilizar os pratos de refeição. Deste modo, não será necessário transvasar os alimentos.

As louças com decorações douradas ou prateadas só podem ser utilizadas se o fabricante garantir que são adequadas para o uso com o forno microondas.

Lembramos que ao usar o forno com função microondas, o prato deve ser colocado sobre o prato giratório.

Louças inadequadas

As louças de metal não são apropriadas.

O metal não é permeável às microondas. Os alimentos colocados em recipientes de metal permanecem frios.

Atenção! Os componentes de metal, por exemplo as colheres contidas nos copos, devem permanecer a uma distância mínima de 2 cm das paredes do forno e do lado interno da porta. As faíscas podem danificar gravemente o vidro interno da porta.

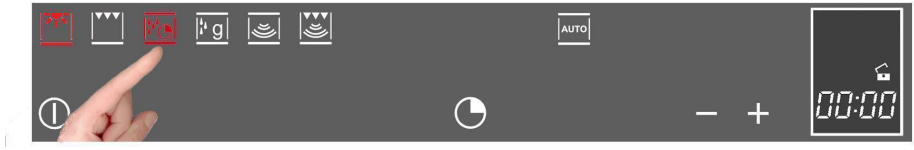
Atenção! a grelha chata deve ser removida durante o uso em modalidade microondas e combinada. Utilizá-la apenas para a função como forno tradicional.

Teste das louças

Nunca accione o forno microondas antes de inserir os alimentos.
A única excepção permitida é para a realização do teste das louças.

Se não estiver seguro que a louça é adequada para o uso no forno microondas, aconselha-se a realização do seguinte teste:
introduza o recipiente vazio no aparelho e deixe-o durante ½ - 1 minuto com a máxima potência. Controle regularmente a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se estiver quente ou provocar faíscas, não é adequado.

Descongelamento a tempo

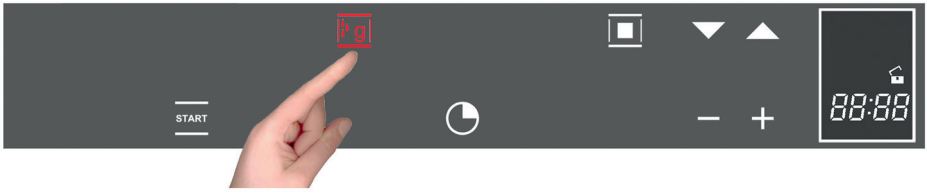


Active o forno mediante a tecla ⏻;
Seleccione a função DESCONGELAMENTO a TEMPO;
Com as teclas **- +**, é possível modificar o tempo de descongelamento com passos de 5 seg. Se manter pressionado **- +** durante um intervalo de tempo superior a 3 segundos, a velocidade da regulação do tempo aumenta;
Ao terminar as programações, seleccione a função START intermitente, para iniciar o descongelamento com a contagem regressiva do tempo no ecrã.
O tempo de descongelamento deve ser programado obrigatoriamente, caso contrário o START não funciona. A alimentação do microondas será regulada automaticamente para obter o melhor resultado possível.
O forno indicará, num determinado momento, que é preciso VIRAR O PRATO; se não for possível, abra e feche a porta do forno para prosseguir com o descongelamento. Uma sinalização acústica e a escrita PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO, que aparece no ecrã, indicam a que o programa foi concluído.

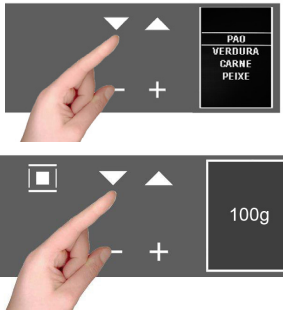
Descongelamento CONFORME o peso

Active o forno mediante a tecla ⏻;
Seleccione a função DESCONGELAMENTO conforme o PESO g;

PT



Aparecerá a tela:



Depois de seleccionar o prato mediante ▼ ▲) e confirmar com ■ no ecrã aparecerá o peso a programar.

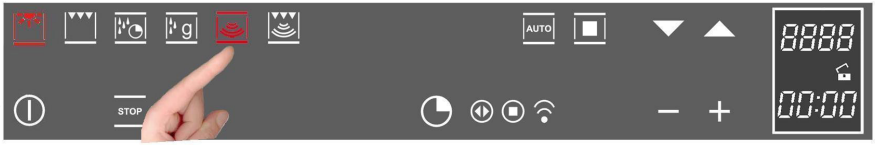
Partindo de um peso inicial mínimo de 100 g; com ▼ ▲ é possível aumentar ou diminuir o valor do peso e com ■ confirmar a escolha;

Ao terminar as programações, seleccione a função START intermitente, para iniciar o descongelamento e a contagem regressiva do tempo.
Uma sinalização acústica e a escrita PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO, que aparece no ecrã, indicam a que o programa foi concluído.

A alimentação do forno de microondas será regulada automaticamente para obter o melhor resultado possível. O forno indicará, num determinado momento, que é preciso VIRAR O PRATO; se não for possível, abra e feche a porta do forno para prosseguir com o descongelamento.
Na tabela abaixo são ilustrados os principais programas de descongelamento conforme as principais categorias de alimentos:

Programa	Peso (g)	Tempo de trabalho (min)	Tempo de paragem(min)
Pão	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Verdura	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Carne	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

FUNÇÃO MANUAL: MICROONDAS



Active o forno mediante a tecla ⏻;
Seleccione a função MICROONDAS;
Com as teclas ▼ ▲ é possível regular a potência configurada, com passos de 150 W a partir do valor máximo de 900 W.
Com as teclas - + é programada a duração da cozedura, com passos de 5 seg. Se manter pressionado - + durante um intervalo de tempo superior a 3 segundos a velocidade da regulação aumenta; O tempo de cozedura deve ser programado obrigatoriamente, caso contrário o START não funciona. Ao terminar as programações, seleccione a função START intermitente, para iniciar a cozedura com a contagem regressiva do tempo no ecrã.
Uma sinalização acústica e a escrita PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO, que aparece no ecrã, indicam a que o programa foi concluído.

ATENÇÃO : o forno memoriza sempre a última potência utilizada!

FUNÇÃO MANUAL: MICROONDAS + GRELHA

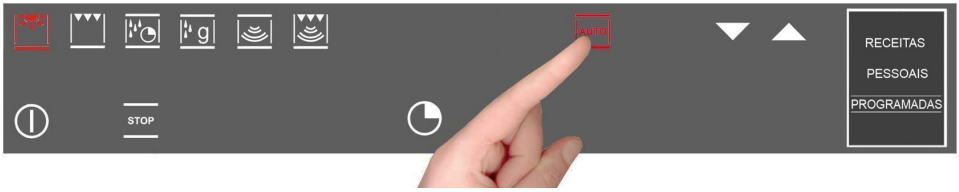
Active o forno mediante a tecla ⏻;
Seleccione a função MICROONDAS + GRELHA;
Com as teclas ▼ ▲ é possível regular a potência configurada, com passos de 150 W a partir do valor máximo de 450 W. Com as teclas - + é programada a duração da cozedura, com passos de 5 seg.
Se manter pressionado - + durante um intervalo de tempo superior a 3 segundos a velocidade da regulação aumenta; O tempo de cozedura deve ser programado obrigatoriamente, caso contrário o START não funciona, não será possível iniciar a cozedura e, no ecrã, aparecerá o tempo a piscar.
Ao terminar as programações, seleccione a função START intermitente, para iniciar a cozedura com a contagem regressiva do tempo no ecrã. Uma sinalização acústica e a escrita PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO,

PT

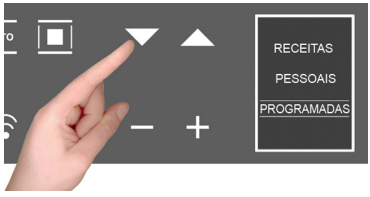
que aparece no ecrã, indicam a que o programa foi concluído.

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS: RECEITAS

NOTA: a sequência das indicações do display apresentada a seguir é fornecida a título meramente indicativo. É possível que não exista uma correspondência completa.
Para ter acesso à função receitas, utilize o seguinte procedimento:
Active o forno mediante a tecla ⏻;
Seleccione a função AUTOMÁTICO



No ecrã são exibidas as 2 opções:

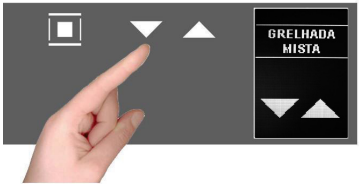


No ecrã são exibidas as 2 opções:
- receitas pessoais;
- receitas programadas

Escolha a programação desejada com as teclas ▼ ▲;

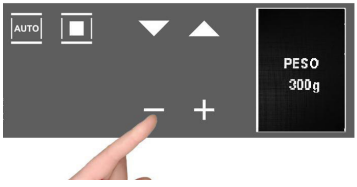
com a tecla ■ confirme a escolha;
aparece o seguinte menu;
utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo de prato e com a tecla ■ confirme a escolha.

utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo e com a tecla ■ confirme a escolha.

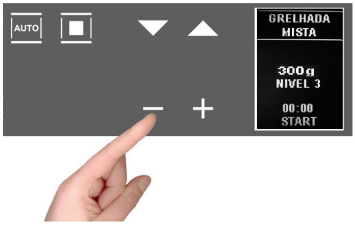


utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo e com a tecla ■ confirme a escolha.

PT



Aparece a tela do peso, com as teclas ▼ ▲ escolha um dos valores pré-seleccionados e com a tecla ■ confirme a escolha.



Ao terminar as programações, no ecrã é exibida a receita programada.
Os dois pontos do tempo de duração da cozedura (00:30) piscam, para indicar a possibilidade de modificá-lo.
Para modificá-lo utilize as teclas **- +** .

Ou seleccione directamente a função START para iniciar, assim, o programa de cozedura com a contagem regressiva do tempo preestabelecido no ecrã.

Ou seleccione directamente a função START para iniciar, assim, o programa de cozedura com a contagem regressiva do tempo preestabelecido no ecrã.

PT

ATENÇÃO: algumas receitas exigem o pré-aquecimento do formo, portanto, introduza o prato após o forno alcançar a temperatura e o ecrã exibir a escrita “PRÉ-AQUECIMENTO TERMINADO INSERIR O PRATO”

Depois de terminada a cozedura, aparecerá no ecrã a escrita intermitente “Programa terminado, extrair o prato”; ao mesmo tempo, a campainha é accionada, e será interrompida ao pressionar uma tecla qualquer ou ao abrir a porta.

NOTA: Se forem realizadas cozeduras com os parâmetros do tempo modificados das receitas pré-seleccionadas, junto com o sinal sonoro, ao terminar a cozedura, aparecerá:

veja como salvar as receitas no parágrafo seguinte.

PERSONALIZAÇÃO DAS RECEITAS

Depois de modificado o tempo de cozedura de uma receita pré-programada e da sua execução, é possível salvá-la para o futuro, memorizando os novos parâmetros usados (peso e tempo de cozedura).

Ao terminar o ciclo de cozedura com a receita modificada, aparecerá o ícone abaixo; para podê-la salvar é preciso realizar a seguinte operação:

- com o tecla + , seleccione “SIM”
- confirme com o tecla ■; é visualizado o tempo utilizado,
- modifique com + e - e confirme com ■; aparece o peso utilizado,
- modifique com + e - e confirme com ■; aparece a mensagem:

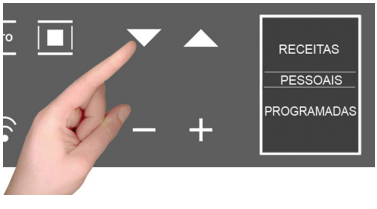
“RECEITA SALVA POS. 001”, e assim por diante, em ordem crescente.

Sempre que entrar no menu “ RECEITAS PESSOAIS “encontrará as suas receitas salvas na lista.

Se a memória usada para o salvamento das receitas pessoais for insuficiente, será exibida no ecrã a mensagem: “MEMÓRIA COMPLETA, IMPOSSÍVEL SALVAR”.

Antes de salvar a receita, é preciso cancelar outras do menu, da seguinte maneira:

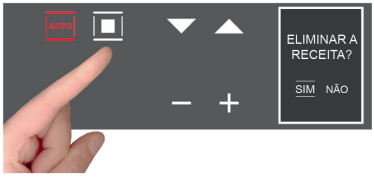
PT



- seleccione a função AUTO;
- prima para entrar na secção “RECEITAS PESSOAIS” na qual se encontram todas as receitas salvas;
- com as teclas ▼ ▲ percorra o menu para seleccionar a receita que quer eliminar.

NOTA: os nomes são pré-seleccionados pelo menu;

Depois de visualizada a receita a eliminar, seleccione a tecla STOP mantendo-a premida, até que apareça a tela sucessiva:



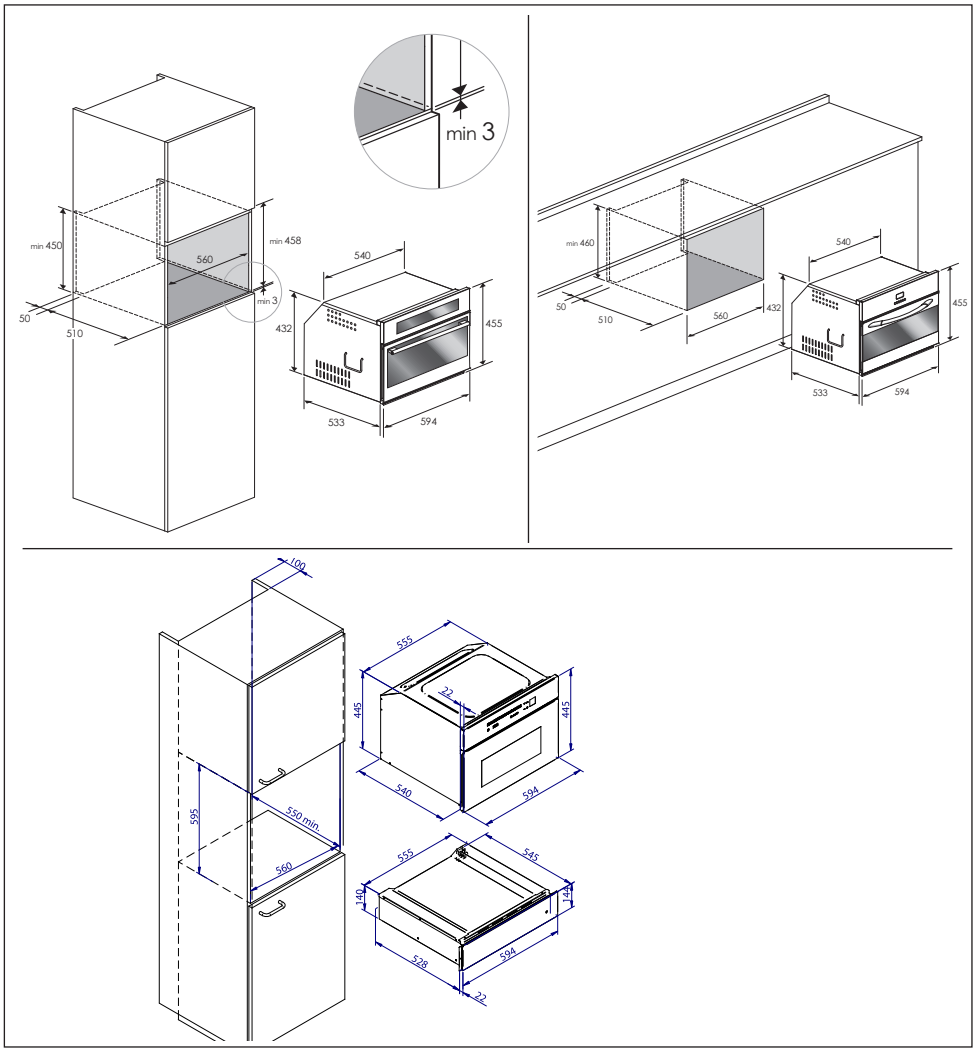
De forma predefinida, a selecção estará sobre NÃO, mas basta tocar as teclas de deslocamento + e - , seleccionar SIM e confirmar com ■;

- No ecrã é confirmada a eliminação da receita;

PARA O INSTALADOR

Encastre do forno

O forno pode ser instalado debaixo de uma placa de cozinha, na coluna, ou combinado com o respectivo aquecedor de alimentos.
As dimensões de encastre devem ser aquelas mencionadas na figura.
O material do móvel deve ser resistente ao calor. O forno deve estar centrado com relação às paredes do móvel e deve ser fixado com os parafusos e as buchas fornecidas.



PT

DADOS TÉCNICOS

Alimentación de corriente	220-240 V~, 50Hz
Potencia máxima absorbida	3200 W
Potencia microondas	900 W
Parrilla	1500 W
Frecuencia microondas	2450 MHz

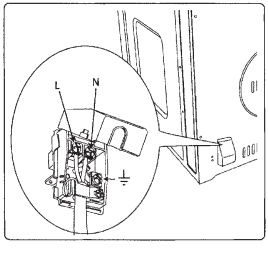
LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de realizar a ligação eléctrica, certifique-se que:
- as características do sistema correspondem às indicações da placa de dados aplicada na área dianteira do forno;
- o sistema foi equipado com uma ligação à terra eficaz, conforme as normas e as disposições legais em vigor.

A ligação à terra é obrigatória nos termos da lei.
Em nenhum ponto o cabo pode atingir uma temperatura 50° C superior à temperatura ambiente.
Este forno deve ser ligado à rede eléctrica mediante um cabo de alimentação que tenha uma ficha compatível com a tomada montada no equipamento eléctrico que alimenta este forno.
No caso que um aparelho fixo não esteja equipado com o cabo de alimentação e a ficha ou um outro dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, estes dispositivos de desconexão devem ser predispostos na rede de alimentação, conforme as disposições de instalação.
A tomada ou o interruptor omnipolar devem-se poder atingir facilmente com a aparelho instalado.
NOTA: O fabricante declina qualquer responsabilidade se o que mencionado acima e as normas de prevenção de acidentes usuais não forem respeitados.

PT

TIPOS E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



Cod. 2.002.90.0 4ed

FULGOR MILANO®
Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy
http://www.fulgor-milano.com • e-mail: info@fulgor-milano.com