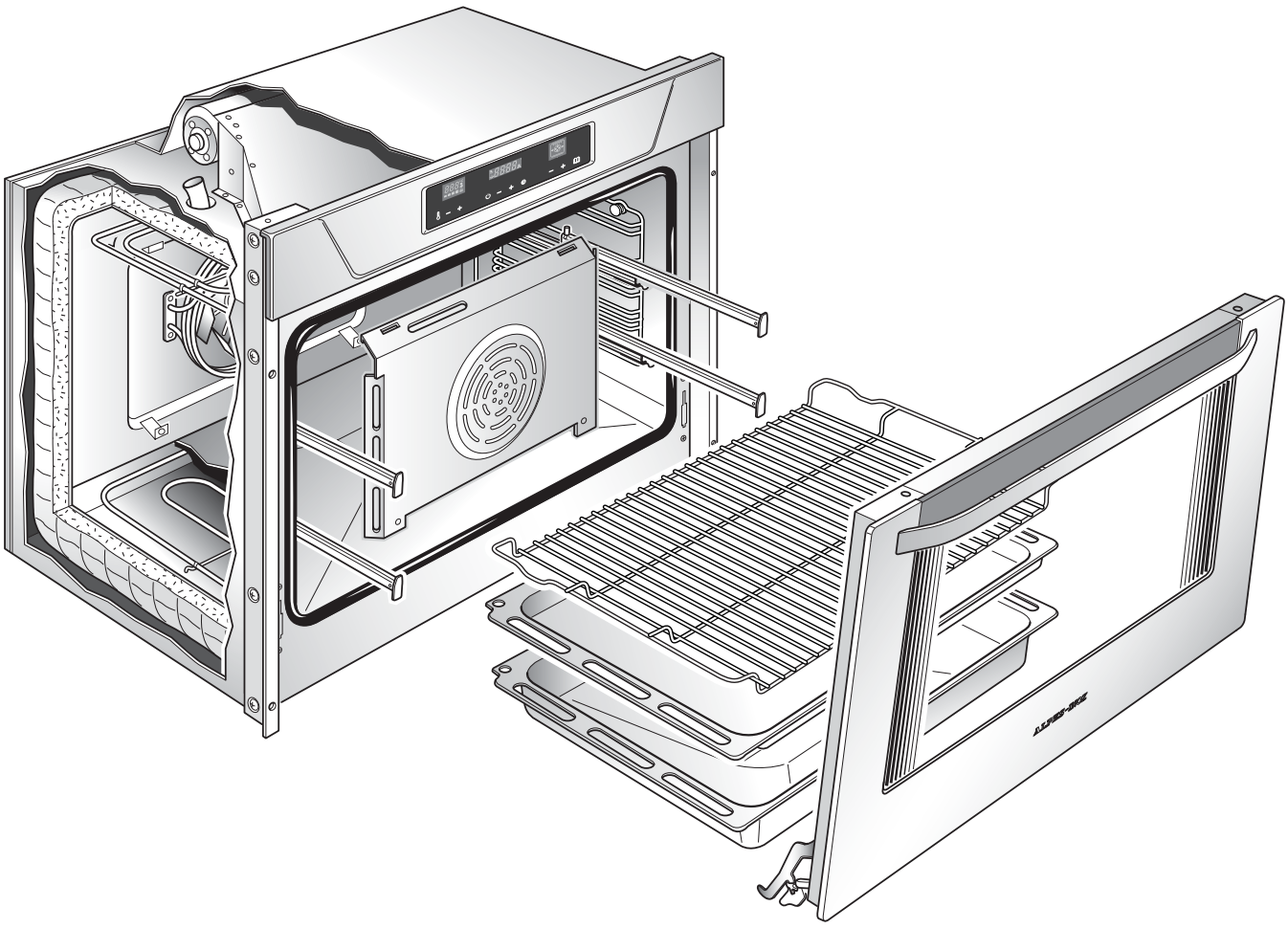
SERIE "2010"

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CON REGOLAZIONE ELETTRONICA DELLA TEMPERATURA, PROGRAMMATORE TOUCH CONTROL E PORTA TIEPIDA

MULTIFUNKTIONELLER ELEKTROBACKOFEN MIT ELEKTRONISCHER TEMPERATURREGELUNG, TOUCH-CONTROL-PROGRAMMIERUNG UND LAUWARMER TÜR

CE

IT Classe 3
DE Klasse 3
AT Klasse 3



F90

ALPES INOX

LIBRETTO ISTRUZIONI
HANDBUCH

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI ..... pag. 4

SMALTIMENTO ..... pag. 5

CARATTERISTICHE TECNICHE-COSTRUTTIVE ..... pag. 6

ACCESSORI DI SERIE ..... pag. 7

ACCESSORI A RICHIESTA ..... pag. 7

PROGRAMMATORE ELETTRONICO TOUCH CONTROL
LE AREE ATTIVE ..... pag. 8
I DISPLAY ..... pag. 8
I TASTI TOUCH ..... pag. 9

USO DEL PROGRAMMATORE ..... pag. 10
IMPOSTAZIONE ORARIO ..... pag. 10
FUNZIONAMENTO MANUALE ..... pag. 11
CONTAMINUTI (bELL) ..... pag. 11
FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO DI DURATA COTTURA (dur) ..... pag. 12
FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO DI FINE COTTURA (End) ..... pag. 12
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (dur + End) ..... pag. 13
LUCE FORNO ..... pag. 14
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA INTERNA FORNO ..... pag. 14
SEGNALAZIONE CALORE RESIDUO ..... pag. 14
REGOLAZIONE INTENSITA' LUMINOSA ..... pag. 14
BLOCCO COMANDI (SICUREZZA BAMBINI) ..... pag. 14
FUNZIONE dEMU ..... pag. 15
SEGNALAZIONE ERRORI PER ANOMALIE ..... pag. 15
RESET SCHEDA ELETTRONICA DI POTENZA ..... pag. 16
SICUREZZA ..... pag. 16
RILEVATORE TERMOMETRICO (SONDA CIBO) ..... pag. 17

FUNZIONI E TEMPERATURE DI COTTURA PREIMPOSTATE ..... pag. 19

SPIEDO ..... pag. 23

TABELLE TEMPI DI COTTURA INDICATIVI ..... pag. 24

GUIDE ESTRAIBILI ..... pag. 26

MANUTENZIONE E PULIZIA ..... pag. 28
SOSTITUZIONE LAMPADA ALOGENA FORNO ..... pag. 28
PULIZIA PORTA FORNO ..... pag. 28
PULIZIA VETRO FORNO ..... pag. 28
PULIZIA DELL'ACCIAIO ..... pag. 30

ISTRUZIONI PER IL TECNICO ..... pag. 32
INSTALLAZIONE ..... pag. 32

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA ..... pag. 33

DATI TECNICI ELETTRICI ..... pag. 33

SCHEMA ELETTRICO ..... pag. 34

PARTICOLARE SCHEDA DI POTENZA E SCHEDA INTERFACCIA TOUCH ..... pag. 35

TARGHETTA TECNICA ..... pag. 36

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE HINWEISE ..... *Seite 4*

ENTSORGUNG ..... *Seite 5*

TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN ..... *Seite 6*

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR ..... *Seite 7*

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE ..... *Seite 7*

ELEKTRONISCHES TOUCH-CONTROL-KOCHPROGRAMM
DIE AKTIVEN SCHALTFLÄCHEN ..... *Seite 8*
DIE ANZEIGEN ..... *Seite 8*
DIE TOUCH-TASTEN ..... *Seite 9*

VERWENDUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG ..... *Seite 10*
EINSTELLEN DER UHRZEIT ..... *Seite 10*
HANDBETRIEB ..... *Seite 11*
MINUTENZÄHLER (bELL) ..... *Seite 11*
HALBAUTOMATISCHER GARZEITBETRIEB (dur) ..... *Seite 12*
HALBAUTOMATISCHE VORGABE DES ENDES DER GARZEIT (End) ..... *Seite 12*
AUTOMATISCHER BETRIEB (dur + End) ..... *Seite 13*
OFENBELEUCHTUNG ..... *Seite 14*
ANZEIGE DER TEMPERATUR IM OFENINNEREN ..... *Seite 14*
ANZEIGE DER RESTWÄRME ..... *Seite 14*
EINSTELLUNG DER LICHTSTÄRKE ..... *Seite 14*
SPERRE DER BEDIENFLÄCHEN (KINDERSICHERUNG) ..... *Seite 14*
FUNKTION dEMU ..... *Seite 15*
FEHLERANZEIGE BEI STÖRUNGEN ..... *Seite 15*
RESET DER ELEKTRONISCHEN LEISTUNGSKARTE ..... *Seite 16*
SICHERHEIT ..... *Seite 16*
GARTHERMOMETER (SPEISENSONDE) ..... *Seite 17*

FUNKTIONEN UND VORGEGEBENE GARTEMPERATUREN ..... *Seite 19*

BRATSPIESS ..... *Seite 23*

TABELLE DER UNGEFÄHREN GARZEITEN ..... *Seite 25*

AUSZIEHBARE FÜHRUNGEN ..... *Seite 26*

WARTUNG UND REINIGUNG ..... *Seite 28*
AUSTAUSCH DER OFENLAMPE ..... *Seite 28*
REINIGUNG DER OFENTÜR ..... *Seite 28*
REINIGUNG DES OFENGLASES ..... *Seite 29*
REINIGUNG DES STAHLES ..... *Seite 30*

ANWEISUNGEN FÜR DEN TECHNIKER ..... *Seite 32*
INSTALLATION ..... *Seite 32*

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ ..... *Seite 33*

ELEKTRISCHE DATEN ..... *Seite 33*

SCHALTPLAN ..... *Seite 34*

DETAIL DER LEISTUNGSKARTE UND TOUCH-SCHNITTSTELLENKARTE ..... *Seite 35*

TECHNISCHES DATENSCHILD ..... *Seite 36*

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo in luogo accessibile per ogni ulteriore consultazione;
- all'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio;
- non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo;
- l'installazione e gli interventi tecnici devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato;
- questa apparecchiatura, realizzata per l'utilizzo domestico, deve essere impiegata soltanto per la cottura di alimenti, uso per cui é stata progettata e costruita.
  Non modificarne per nessun motivo le caratteristiche tecniche.

Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica è importante rispettare queste semplici norme di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari all'uso dell'apparecchio
- evitare che i bambini giochino con l'apparecchio
- non tirare il cavo elettrico
- non effettuare operazioni di pulizia prima di avere staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- rimanere sempre nelle vicinanze del forno in funzione, soprattutto durante le cotture che possono liberare grassi od oli, in quanto possono incendiarsi.
- non appoggiare o tenere sostanze e oggetti infiammabili all'interno o nelle immediate vicinanze del forno.
- durante l'uso, l'interno del forno diventa molto caldo; fare attenzione a non toccare le superfici interne e le resistenze; servirsi sempre di apposti guanti di protezione per estrarre o inserire i vassoi, la griglia ed eventuali accessori.
- aprire con cautela la porta del forno perché potrebbe fuoriuscire aria e/o vapore caldi.
- non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta del forno.
- prima del primo utilizzo, si consiglia di:
  - togliere tutti gli accessori interni (vassoi, griglia, guide, supporti ecc.) ed i residui d'imballaggio
  - pulire l'interno del forno e gli accessori
  - riscaldare il forno a vuoto utilizzando la funzione di cottura tradizionale (calore superiore e inferiore) a 240°C per circa un'ora.

Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sull'apparecchio.

WICHTIGE HINWEISE

- *Das vorliegende Handbuch ist vor Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen und, zwecks späteren Nachschlagens, an einem sicheren und zugänglichen Ort zu verwahren.*
- *Nach Öffnen der Verpackung ist die Integrität aller Anlagen und Bestandteile zu überprüfen.*
- *Die Verpackungselemente sind potentielle Gefahrenquellen für Kinder und daher außer deren Reichweite aufzubewahren.*
- *- Die Installation und alle Einstellungen und Wartungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.*
- *- Dieses für den häuslichen Gebrauch ausgelegte Gerät ist ausschließlich für seinen Bestimmungszweck, also zum Kochen und Zubereiten von Speisen, zu verwenden.*
  Die technischen Merkmale dürfen keinesfalls vom Bediener verändert werden.

Bei Anschluß der Geräte an das Stromnetz sind folgende, grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten:

- *Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füssen berühren oder mit bloßen Füssen bedienen!*
- *Es ist nicht vorgesehen, dass das Gerät von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, geistigen und Empfindungsfähigkeiten, unerfahrenen Personen oder solchen, die das Produkt nicht kennen, verwendet werden, außer wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder einleitende Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten haben.*
- *Vergewissern Sie sich, dass nicht Kinder mit dem Gerät spielen können.*
- *Nicht am Speisekabel ziehen!*
- *Keine Reinigungsvorgänge vornehmen, solange das Speisekabel des Geräts nicht aus der Steckdose gezogen wurde!*
- *Keine entflammbaren Substanzen oder Gegenstände in den Ofen oder in seine unmittelbare Nähe stellen oder dort aufbewahren.*
- *Während des Gebrauchs wird das Ofeninnere sehr heiß. Achten Sie darauf, keine der inneren Oberflächen und die Heizstäbe zu berühren. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, um die Backbleche, Grille und allfällige Zubehörteile herauszunehmen und einzuschieben.*
- *Öffnen Sie die Ofentür mit Vorsicht, weil heiße Luft und Dampf austreten könnten.*
- *Setzen bzw. stützen Sie sich nie auf die offene Ofentür.*
- *Vor dem ersten Gebrauch muss man:*
  - *Alle internen Zubehörteile (Backbleck, Grill, Führungen, Halterungen, usw.) und die Reste der Verpackung entfernen.*
  - *Das Ofeninnere und die Zubehörteile reinigen.*
  - *Den leeren Ofen mit der normalen Kochfunktion (Ober- und Unterhitze) etwa eine Stunde lang auf 240°C betreiben.*

Diese Bedienungsanleitungen gelten nur für die Bediener im Bestimmungsland, dessen Symbol auf dem Handbuch und dem Gerät angegeben ist.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dal mancato o inefficiente collegamento all'impianto di terra.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für den falschen und unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und für Schäden aufgrund einer fehlenden oder unzureichenden Erdungsanlage.

SMALTIMENTO

Smaltimento materiale d'imballaggio: separare le varie tipologie di materiali attenendosi alle normative locali per lo smaltimento e il riciclaggio.

Smaltimento elettrodomestico dismesso: la direttiva italiana RAEE sullo smaltimento delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, ha la finalità di tutelare l'ambiente attraverso il riciclaggio e la riduzione quantitativa dei rifiuti. Dette apparecchiature infatti possono contenere sostanze nocive per l'uomo e per l'ambiente. Provvedere quindi a smaltirle separatamente dal normale rifiuto solido urbano portandole presso gli appositi centri per la raccolta e il trattamento di tali materiali. Informatevi sulle possibilità di smaltimento dell'apparecchiatura presso l'Ufficio comunale, il Servizio di raccolta municipalizzato oppure presso il rivenditore in cui il prodotto è stato acquistato. Il mancato rispetto di tali disposizioni è soggetto a sanzioni amministrative da parte delle autorità competenti. Il simbolo sottoriportato, apposto sul prodotto o sulla confezione, indica che l'apparecchiatura è soggetta a tali disposizioni.

ENTSORGUNG

Entsorgen des Verpackungsmaterials: *Die verschiedenen Materialien müssen gemäß den lokalen Entsorgungs- und Wiederverwertungsvorschriften nach Materialart getrennt werden.*

Entsorgen des ausgedienten Haushaltsgeräts: *Die italienische RAEE-Richtlinie bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten zielt auf den Umweltschutz durch die Wiederverwertung möglichst vieler Stoffe und die mengenmäßige Verringerung der Abfälle ab. Die genannten Geräte können Substanzen enthalten, die für Mensch und Umwelt schädlich sind. Deshalb müssen sie getrennt vom normalen Hausmüll (Trockenmüll) mittels der eigens für diese Art von Abfall vorgesehenen Sammel- und Aufbereitungsstellen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Entsorgungsmöglichkeiten des Geräts beim zuständigen Gemeindeamt, den Gemeindesammelstellen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bei Nichtbeachtung der einschlägigen Vorschriften sind Verwaltungsstrafen durch die zuständigen Behörden vorgesehen. Das nachstehend dargestellte Symbol, das Sie auf dem Produkt oder auf der Verpackung finden, zeigt an, dass das vorliegende Gerät den genannten Vorschriften unterliegt.*

CARATTERISTICHE TECNICHE-COSTRUTTIVE

Il forno e le parti che lo compongono sono costruiti in acciaio inox al nichel-chromo 19/10.

La parte esterna della porta del forno, anche alle alte temperature, non supera i 50°C.

E' inoltre dotato di un sistema di ventilazione che garantisce la protezione termica dell'apparecchio e dei mobili adiacenti.

Durante la cottura può formarsi del vapore acqueo che condensa sulla porta, nel vano di cottura, nel frontalino del forno o nei mobili vicini.

E' un fenomeno fisico normale, che non compromette assolutamente il regolare funzionamento dell'apparecchiatura.

Il programmatore elettronico gestisce elettronicamente e con precisione la regolazione della temperatura interna del forno con il vantaggio che si possono ottenere cotture ottimali e uniformi con qualsiasi tipo di funzione.

Il programmatore touch control è composto da una scheda elettronica di potenza collegata ad una scheda elettronica interfaccia utente su pannello di vetro temperato e serigrafato con 3 display a led e comandi di tipo "touch".

La potenza assorbita in stand-by è inferiore a 0,5 W.

TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

Der Backofen und seine Bestandteile werden aus rostfreiem Chromnickelstahl 19/10 hergestellt.

Die Außenseite der Ofentür überschreitet auch bei hohen Temepraturen niemals die 50° -Grenze.

Der Ofen ist zusätzlich mit einem Belüftungssystem ausgestattet, durch welches der Wärmeschutz des Geräts selbst und der anliegenden Möbel garantiert wird.

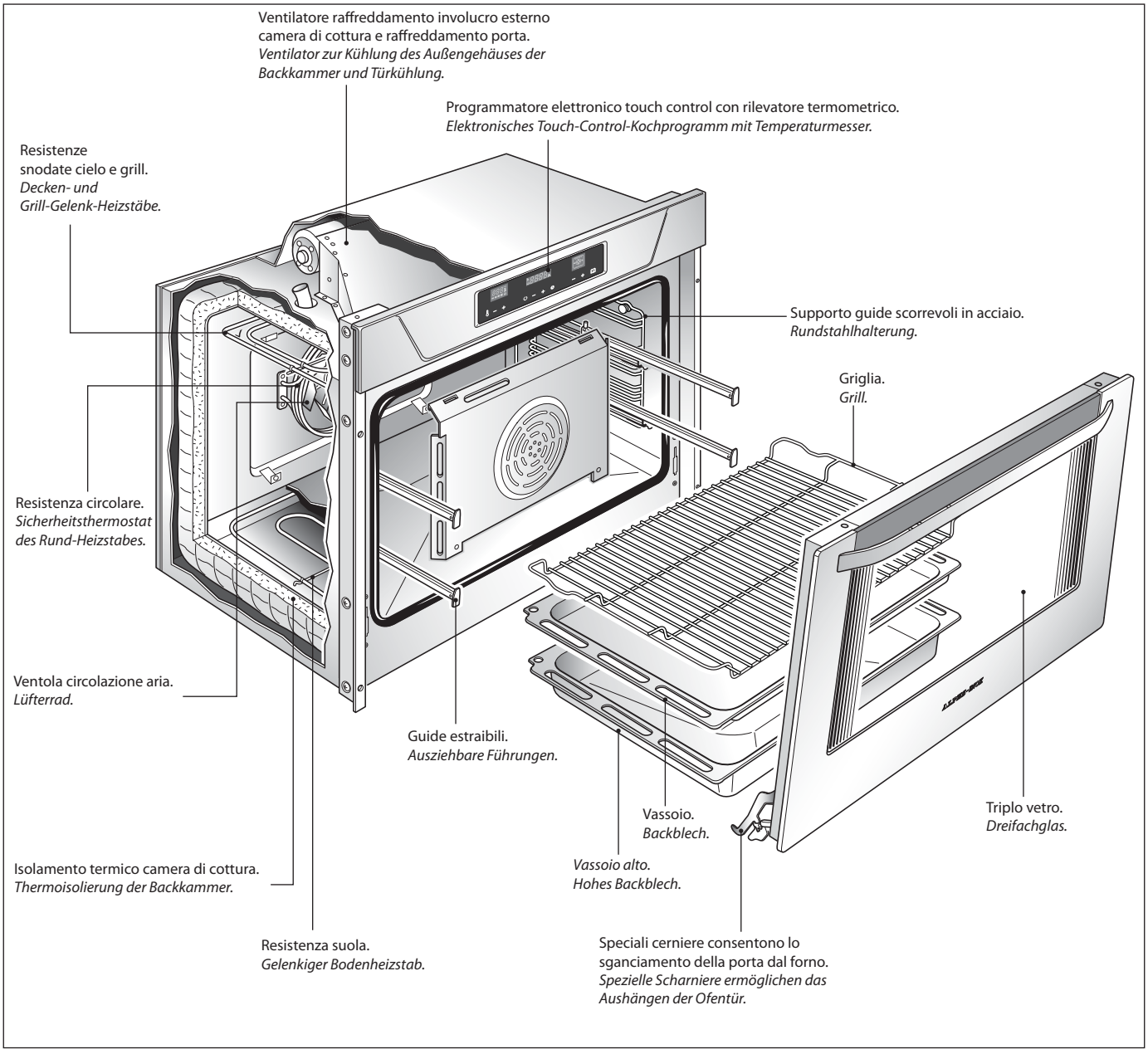
Während des Backens kann sich Wasserdampf an der Tür, im Ofeninneren, an der Stirnseite oder an den angrenzenden Möbels ansammeln.

Dabei handelt es sich um ein normales physisches Phänomen, das sich in keinster Weise auf den einwandfreien Betrieb des Geräts auswirkt.

Das elektronische Kochprogramm steuert mit großer Genauigkeit die Temperatur im Ofeninneren, mit dem Vorteil, dass die Speisen mit allen Funktionen optimal und gleichmäßig gegart werden.

Das Touch-Control-Digitalkochprogramm besteht aus einer elektronischen Leistungskarte, die mit einer Benutzer-Schnittstellenkarte mit Bedienfeld aus gehärtetem und bedrucktem Glas, mit 3 Led-Anzeigen und berührungssensiblen Steuerungen („Touch"), verbunden ist.

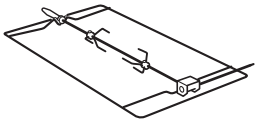
Die im Standby-Betrieb aufgenommene Leistung liegt unter 0,5 W.



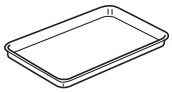
ACCESSORI DI SERIE
SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR

rilevatore termometrico
Garzeitmesser

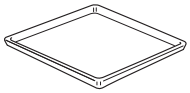
ACCESSORI A RICHIESTA
ZUBEHÖR AUF ANFRAGE



F9/RS
rinvio motoriduttore completo di spiedo
Getriebemotor-Vorgelege komplettmit Spieß

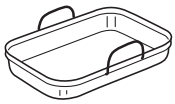


F/PCL
piastra cottura liscia
Glatte Kochplatte

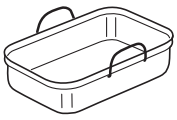


F/PR
piastra refrattaria per pizza e pane
Feuerfeste Platte zum Pizza- und Brotbacken

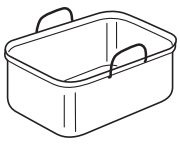
B/C
coperchio tegame
Deckel



F/TB
tegame basso
Flache Pfanne

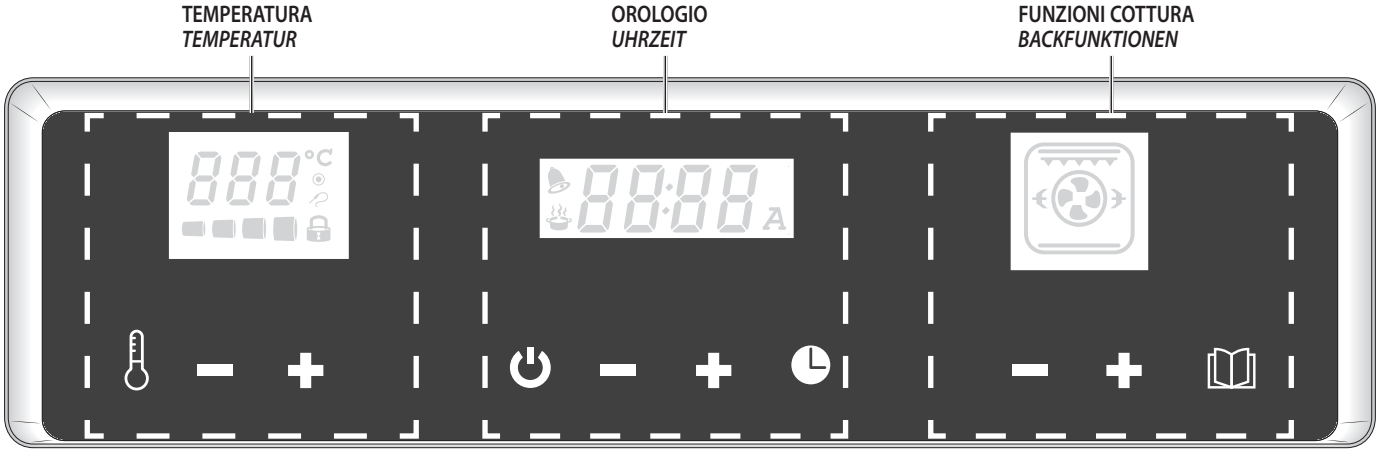


F/TM
tegame medio
Mittelgroße Bratpfanne



F/TA
tegame alto
Hoher Kochtopf

PROGRAMMATORE ELETTRONICO TOUCH CONTROL: LE AREE ATTIVE
ELEKTRONISCHES TOUCH-CONTROL-KOCHPROGRAMM: DIE AKTIVEN SCHALTFLÄCHEN

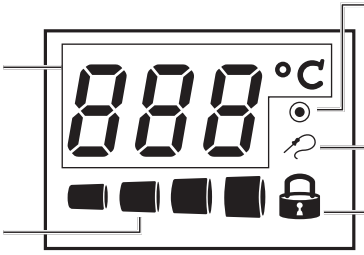


I DISPLAY
DIE ANZEIGEN

DISPLAY TEMPERATURA
TEMPERATURANZEIGE

temperatura di cottura in °C; dopo lo spegnimento di qualsiasi funzione segnala la temperatura residua all'interno del forno
Backtemperatur in °C. Nach dem Ausschalten der Kochfunktion wird damit die Resttemperatur im Ofeninneren angezeigt.

indicatore temperatura: fornisce un riferimento visivo della progressione (25-50-75 e 100%) per il raggiungimento della temperatura impostata; dopo lo spegnimento di qualsiasi funzione segnala il calore residuo all'interno del forno
Temperaturanzeige: Zeigt optisch den Fortschritt (25-50-75 und 100%) bis zum Erreichen der vorgegebenen Temperatur an. Nach dem Ausschalten der Backfunktion wird damit die Resttemperatur im Ofeninneren angezeigt.



simbolo riscaldamento: indica l'attivazione di un qualsiasi elemento riscaldante
Heizsymbol: Zeigt das Einschalten der einzelnen Heizelemente an.

sonda cibo: se accesa indica l'inserimento nell'apposita presa; se lampeggiante indica la fine della cottura con sonda cibo
Temperaturfühler: Wenn die Anzeige aktiv ist, zeigt sie den Anschluss des Garzeitmessers an die entsprechenden Buchse an. Durch ihr Blinken wird das Ende des Garvorgangs mit Temperaturfühler angezeigt.

lucchetto: blocco comandi (sicurezza bambini)
Schloss: Sperre der Bedienflächen (Kindersicherung)

DISPLAY OROLOGIO
UHRZEITANZEIGE

campanella: se accesa indica che è attivo il contaminuti; se lampeggiante indica il raggiungimento del tempo impostato
Glocke: Das eingeschaltete Symbol zeigt an, dass der Minutenzähler eingeschaltet ist. Das blinkende Symbol zeigt an, dass die vorgegebene Temperatur erreicht wurde.

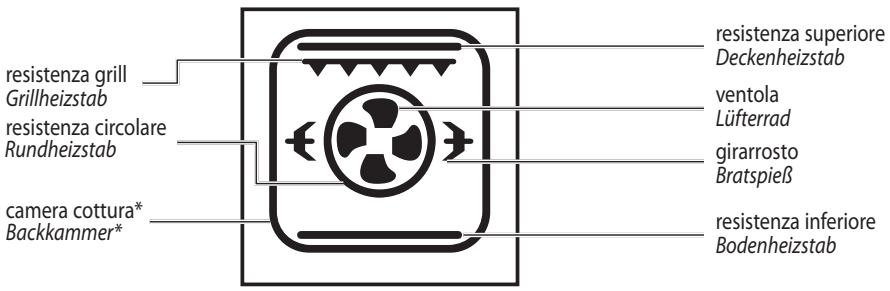
pentola: se accesa indica che è attiva una funzione di cottura; se lampeggiante indica la fine di una cottura a tempo semi-automatica o automatica
Kochtopf: Das eingeschaltete Symbol zeigt an, dass eine Kochfunktion eingeschaltet ist. Das blinkende Symbol zeigt das Ende eines Garvorgangs mit halbautomatischer oder automatischer Backzeitregelung an.

Auto: se accesa indica l'attivazione di una cottura a tempo semi-automatica o automatica; se lampeggiante ne indica la fine.
Auto: Das eingeschaltete Symbol zeigt an, dass eine Kochfunktion mit halbautomatischer oder automatischer Backzeitregelung veranlasst wurde. Das blinkende Symbol zeigt das Ende des Backvorgangs an.

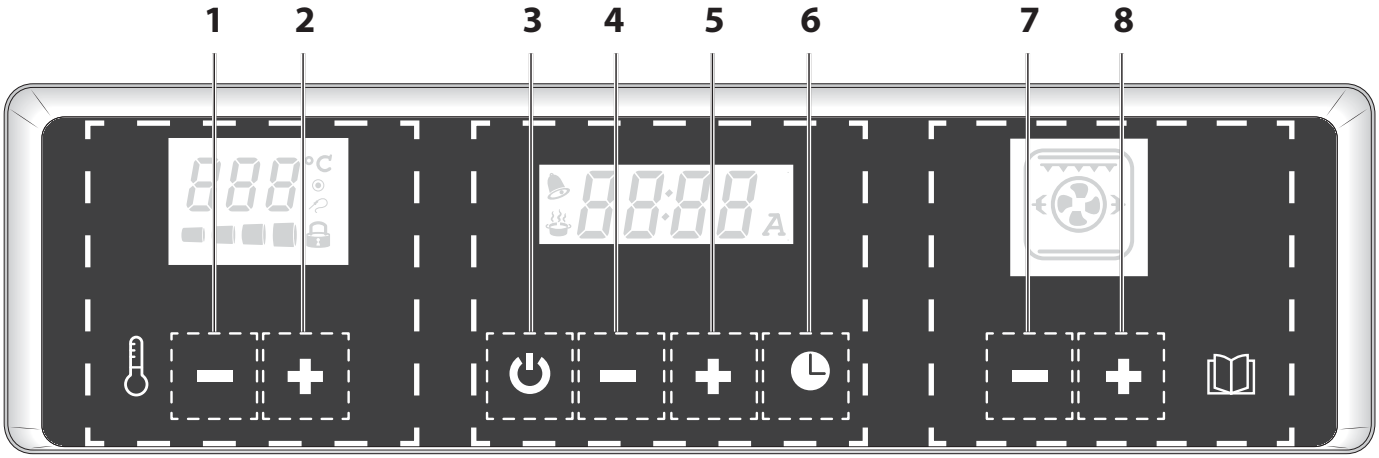
normalmente visualizza l'orario; fornisce temporaneamente messaggi di informazioni relativi a:
- accensione (U-) e spegnimento (UFF)
- sequenza delle 12 funzioni cottura (P1 01, P1 02…..P1 12)
- funzioni orologio: regolazione ora (hu1 1), contaminuti (bELL), durata cottura (du1) fine cottura (E-d)
- blocco comandi (---U)
- funzione dEMU

Normalerweise wird damit die Uhrzeit angezeigt. Außerdem erscheinen hier vorübergehend Informationen für folgende Zustände:
- *Einschalten (U-) und Ausschalten (UFF)*
- *Reihenfolge der 12 Kochfunktionen (P1 01, P1 02…..P1 12)*
- *Uhrfunktionen: Einstellung der Uhrzeit (hu1 1), Minutenzähler (bELL), Garzeit (du1), Garende (E-d)*
- *Sperre der Bedienflächen (---U)*
- *Funktion dEMU*

DISPLAY FUNZIONI COTTURA
ANZEIGEN DER KOCHFUNKTIONEN



*Il simbolo indica che il forno è pronto per la selezione delle funzioni di cottura
**Das Symbol zeigt an, dass der Ofen für die Auswahl der Kochfunktionen bereit ist.*



I TASTI TOUCH
DIE TOUCH-TASTEN

1 −
diminuisce la temperatura impostata di 5° in 5°C (tenere premuto per velocizzare la regolazione)
Damit wird die vorgegebene Temperatur um jeweils 5° vermindert (durch Gedrückthalten der Taste wird die Einstellung beschleunigt).

2 +
aumenta la temperatura impostata di 5° in 5°C (tenere premuto per velocizzare la regolazione)
Damit wird die vorgegebene Temperatur um jeweils 5° erhöht (durch Gedrückthalten der Taste wird die Einstellung beschleunigt).

1, 2 − +
contemporaneamente: se premuti senza rilasciarli visualizzano la temperatura approssimativa interna del forno con sonda cibo inserita, se premuti e rilasciati visualizzano alternativamente la temperatura impostata e quella della sonda cibo
Gleichzeitiges Drücken: Bei gleichzeitigem Drücken ohne Loslassen wird die ungefähre Temperatur im Ofeninneren angezeigt. Bei eingestecktem Temperaturfühler werden durch Drücken und Loslassen abwechselnd die vorgegebene Temperatur und jene des Temperaturfühlers angezeigt.

3
ON/OFF (accende e spegne il forno)
attiva il blocco comandi (sicurezza bambini) se tenuto premuto per 3 secondi
ON/OFF (zum Ein- und Ausschalten des Ofens)
Wenn diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird, werden die Bedienflächen gesperrt (Kindersicherung).

4 −
decrementa ore o minuti nelle funzioni orologio (tenere premuto per velocizzare la regolazione)
Zum Vermindern der Stunden oder Minuten der Uhrfunktionen (durch Gedrückthalten wird die Einstellung beschleunigt).

5 +
incrementa ore o minuti nelle funzioni orologio (tenere premuto per velocizzare la regolazione)
accende e spegne la luce interna forno se tenuto premuto per circa 2 secondi
Zum Erhöhen der Stunden oder Minuten der Uhrfunktionen (durch Gedrückthalten wird die Einstellung beschleunigt).
Zum Ein- und Ausschalten des Lichtes im Ofeninneren, wenn sie zirka 2 Sekunden lang gedrückt werden.

6
con forno acceso, seleziona le funzioni orologio in sequenza continua: contaminuti (bELL), durata cottura (dur), fine cottura (E-d) per poi ritornare alla normale visualizzazione dell'orario corrente; con forno spento, attiva soltanto la funzione contaminuti (bELL); se tenuto premuto per circa 3 secondi consente la regolazione dell'ora (hur)
Bei eingeschaltetem Ofen werden die Uhrfunktionen in fortlaufender Reihenfolge angewählt: Minutenzähler (bELL), Garzeit (dur), Garende (E-d). Danach erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur der Minutenzähler aktiviert (bELL). Drückt man die Taste zirka 3 Sekunden lang, so kann damit die Uhrzeit (hur) eingestellt werden.

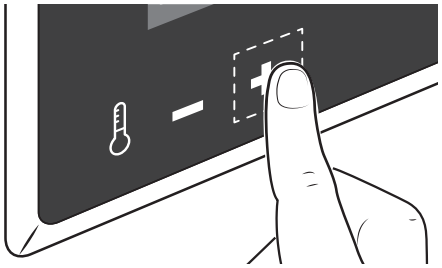
3, 6
contemporaneamente: consentono la regolazione dell'intensità luminosa dei display a led
Gleichzeitiges Drücken: Damit wird die Lichtstärke der Ledanzeige geregelt.

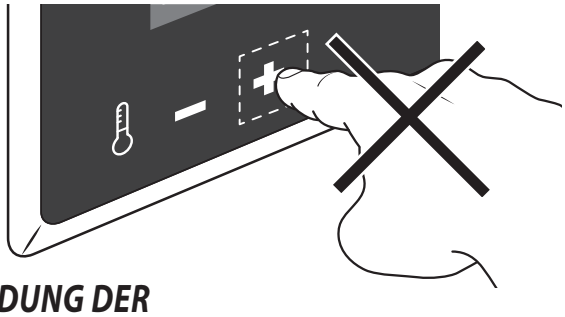
7 −
seleziona una funzione di cottura; premendolo ripetutamente esegue una sequenza continua di 12 funzioni in ordine decrescente
Damit wird eine Kochfunktion ausgewählt. Durch wiederholtes Drücken werden die 12 Funktionen fortlaufend in absteigender Reihenfolge angezeigt.

8 +
seleziona una funzione di cottura; premendolo ripetutamente esegue una sequenza continua di 12 funzioni in ordine crescente
Damit wird eine Kochfunktion ausgewählt. Durch wiederholtes Drücken werden die 12 Funktionen fortlaufend in aufsteigender Reihenfolge angezeigt.

7, 8 − +
contemporaneamente: attivano e disattivano il girarrosto solo con le 4 funzioni Grill (P1 09, P1 10, P1 11 e P1 12)
Gleichzeitiges Drücken: Damit wird der Bratspieß nur mit den 4 Grillfunktionen (P1 09, P1 10, P1 11 und P1 12) ein- bzw. ausgeschaltet.

1, 2, 7, 8 − + − +
contemporaneamente: attivano la funzione dEMU (vedi relativo paragrafo)
Gleichzeitiges Drücken: Damit wird die Funktion dEMU aktiviert (siehe Beschreibung im entsprechenden Abschnitt).





USO DEL PROGRAMMATORE

Il programmatore gestisce 4 elementi riscaldanti (resistenza inferiore, resistenza superiore, resistenza grill, resistenza circolare) ed una ventola, rendendo possibile una combinazione sequenziale di 12 funzioni di cottura.

E' predisposto inoltre per l'utilizzo del rilevatore termometrico (sonda cibo) in dotazione.

Il sistema touch control è composto da 3 display a led (display temperatura, display orologio, display funzioni cottura) e da 8 tasti "touch".

Per azionare i comandi touch control basta semplicemente toccare i tasti con le dita.

Per un corretto utilizzo dei tasti "touch" utilizzare il polpastrello delle dita e non la punta, come da illustrazione riportata.

La pressione di un singolo tasto o di una combinazione di tasti per l'esecuzione di un comando è accompagnata da un "bip" acustico.

VERWENDUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG

Mit der Programmvorrichtung werden die 4 Heizelemente (Boden- und Deckenheizstab, Grillheizstab, Rundheizstab) und das Lüfterrad gesteuert. Dadurch wird eine sequentielle Kombination der 12 Kochfunktionen ermöglicht.

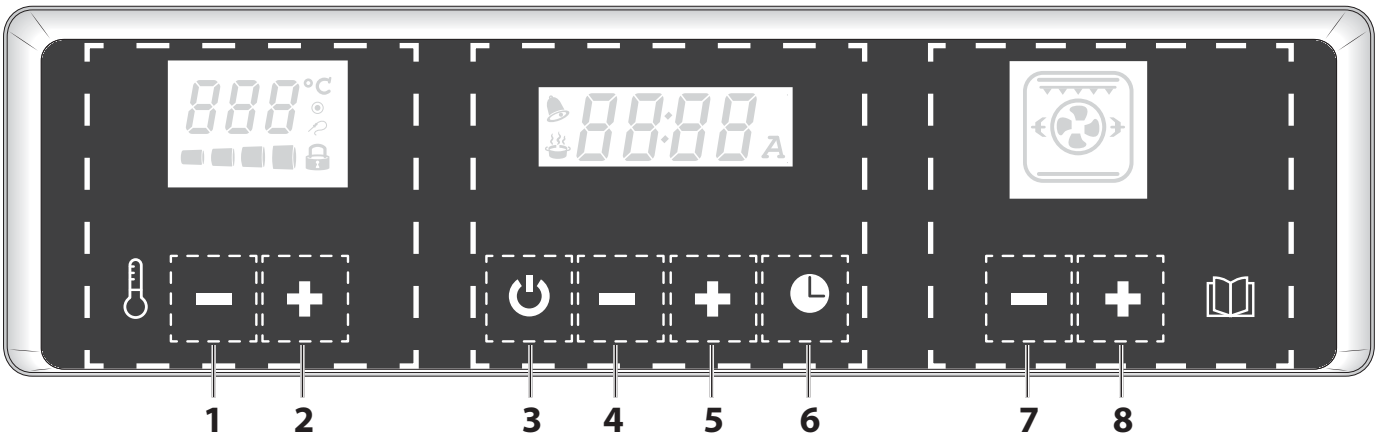
Das Kochprogramm ist außerdem für die Verwendung des mitgelieferten Temperaturfühlers (Speisensonde) vorbereitet.

Das Touch-Control-System besteht aus 3 Ledanzeigen (Temperatur, Uhrzeit, Kochfunktionen) und aus 8 „Touch"-Tasten.

Zum Steuerung der Touch-Control-Schaltungen genügt es, diese mit den Fingern zu berühren.

Für einen korrekten Gebrauch der „Touch"-Tasten verwenden Sie bitte die Fingerbeeren und nicht die Spitzen, wie in der Abbildung dargestellt.

Das Drücken der einzelnen Tasten oder Tastenkombinationen für die einzelnen Befehle wird von einem akustischen Signal („Bip"-Ton) begleitet.



IMPOSTAZIONE ORARIO

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente elettrica, sul display orologio lampeggia l'orario 12:00; **è necessario impostare l'orario prima di procedere al normale utilizzo del programmatore**, seguendo questa procedura:

premere il tasto 4 ━ oppure il tasto 5 ✚ ; compare sul display hour per alcuni secondi, poi è possibile regolare ore e minuti con i tasti 4 ━ e 5 ✚ (tenerli premuti per velocizzare la regolazione); premere il tasto 6 ◔ per spostarsi reciprocamente dall'impostazione delle ore a quella dei minuti; per confermare premere il tasto 3 ⏻ oppure attendere alcuni secondi; l'orario smette di lampeggiare e rimane fisso.

Per regolare successivamente l'orario impostato, operazione possibile soltanto a forno spento (in stand-by), tenere premuto senza rilasciarlo per circa 3 secondi il tasto 6 ◔ finchè compare sul display hour per alcuni secondi, poi l'orario lampeggia; procedere quindi all'impostazione delle ore e dei minuti come sopradescritto.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

*Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einer Stromunterbrechung blinkt auf der Anzeige der Uhrzeit die Angabe 12:00. **Vor dem Gebrauch der Programmiervorrichtung muss die korrekte Uhrzeit wie nachfolgend beschrieben eingestellt werden:***

Die Taste 4 ━ oder 5 ✚ drücken. Auf der Anzeige erscheint einige Sekunden lang die Schrift hour . Nun können die Stunden und Minuten mit den Tasten 4 ━ und 5 ✚ eingestellt werden (durch Gedrückthalten der Tasten wird die Einstellung beschleunigt). Die Taste 6 ◔ drücken, um von der Anzeige der Stunden auf jene der Minuten zu wechseln. Zum Bestätigen die Taste 3 ⏻ drücken oder einige Sekunden warten. Die Uhrzeit hört zu blinken auf und wird nun fix angezeigt.

Wenn die Uhrzeit nach der ersten Einstellung neu eingestellt werden muss, kann dies nur bei ausgeschaltetem Backofen (Stand-by) erfolgen. Die Taste 6 ◔ zirka 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis auf der Anzeige einige Sekunden lang der Schriftzug hour erscheint. Nun blinkt die Uhrzeit und kann wie oben beschrieben neu eingestellt werden (Stunden und Minuten).

FUNZIONAMENTO MANUALE

Accendere il forno premendo il tasto 3 ⏻; sul display orologio compare U- per alcuni secondi e sul display funzioni cottura si attiva il simbolo camera cottura ▢, a indicare che il forno è pronto per la selezione delle funzioni di cottura (se entro 180 secondi non viene selezionata nessuna funzione, il simbolo ▢ si disattiva e il programmatore si spegne automaticamente).

Selezionare una funzione di cottura tra le 12 disponibili con i tasti 8 ✚ e 7 ▬; premendo ripetutamente il tasto 8 ✚ si esegue una sequenza continua delle 12 funzioni in ordine crescente, mentre premendo ripetutamente il tasto 7 ▬ si esegue una sequenza continua delle 12 funzioni in ordine decrescente (per dettaglio funzioni vedi relativo capitolo a pag. 19).

Per ciascuna funzione di cottura selezionata:

- sul display funzioni vengono visualizzati i simboli degli elementi riscaldanti (resistenza inferiore, superiore, grill, circolare) e/o della ventola, che si attivano per quella funzione.
- sul display orologio compare per alcuni secondi il numero della funzione (P1 01, P1 02….P1 12); poi il display torna alla normale visualizzazione dell'orario; viene inoltre visualizzato il simbolo ♨, ad eccezione della funzione scongelamento (P1 01).
- sul display temperatura viene visualizzata la temperatura preimpostata per quella funzione, che può essere diminuita o aumentata di 5° in 5°C premendo i tasti 1 ▬ e 2 ✚, da un minimo di 50°C ad un massimo di 280°C (tenere premuti i tasti per velocizzare la regolazione).
  Il simbolo riscaldamento ◉ si accende e si spegne in maniera sincronizzata con l'attivazione e disattivazione di un qualsiasi elemento riscaldante.
  L'indicatore di temperatura ▬ ▬ ▬ ▬ fornisce un riferimento visivo della progressione (25-50-75 e 100%) per il raggiungimento della temperatura impostata.

In qualsiasi momento è possibile modificare la funzione di cottura e la relativa temperatura impostata.

Quando il forno raggiunge per la prima volta la temperatura impostata di una qualsiasi funzione di cottura, viene emesso un segnale acustico di 5 bip. Introdurre la pietanza nel forno.

Per terminare la cottura e spegnere il forno in qualsiasi momento, premere il tasto 3 ⏻; sul display orologio compare UFF per alcuni secondi.

CONTAMINUTI (bELL)

In qualsiasi momento, anche a forno spento, è possibile attivare il contaminuti, premendo il tasto 6 🕒; sul display orologio compare bELL per alcuni secondi; poi il simbolo 🔔 lampeggia e viene visualizzato il tempo predefinito di 10 minuti, regolabile da 0 a 240 minuti con i tasti 4 ▬ e 5 ✚; per confermare il tempo impostato premere il tasto 6 🕒 oppure attendere alcuni secondi; il display torna alla normale visualizzazione dell'orario e il simbolo 🔔 rimane acceso fisso.

Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto 6 🕒; dopo alcuni secondi si torna alla visualizzazione dell'orario.

Per modificare il tempo impostato, rientrare nella funzione premendo il tasto 6 🕒 e procedere alla relativa regolazione come indicato sopra.

Per annullare il contaminuti impostato, rientrare nella funzione premendo il tasto 6 🕒 e subito dopo premere il tasto 3 ⏻; il contaminuti si disattiva e il simbolo 🔔 si spegne.

Trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico della durata di 120 secondi, il simbolo 🔔 lampeggia e compare la scritta E-d sul display orologio; per disattivare la suoneria, il lampeggio e la scritta E-d premere il tasto 3 ⏻ oppure il tasto 6 🕒.

HANDBETRIEB

Den Ofen mit der Taste 3 ⏻ einschalten. Auf der Anzeige der Uhrzeit erscheint einige Sekunden lang der Schriftzug U- und auf der Anzeige der Kochfunktionen wird das Symbol der Backkammer ▢ aktiviert, das anzeigt, dass die Kochfunktionen eingestellt werden können (wenn innerhalb von 180 Sekunden keine Funktion gewählt wird, erlöscht das Symbol ▢ und das Kochprogramm schaltet automatisch aus).

Eine der 12 Kochfunktionen mit den Tasten 8 ✚ und 7 ▬ auswählen. Durch wiederholtes Drücken der Taste 8 ✚ werden die 12 Funktionen in aufsteigender Reihenfolge durchlaufen, durch wiederholtes Drücken der Taste 7 ▬ erfolgt eine Anzeige in fortlaufender absteigender Reihenfolge der 12 Funktionen (die Funktionen sind im Detail im entsprechenden Abschnitt auf Seite 19 beschrieben).

Für jede ausgewählte Kochfunktion gilt:

- *Auf der Anzeige der Funktionen erscheinen die Symbole der Heizelemente (Bodenheizstab, Deckenheizstab, Grill, Rundheizstab) bzw. des Lüfterrades, welche für die Funktion aktiviert werden.*
- *Auf der Anzeige der Uhrzeit erscheint einige Sekunden lang die Nummer der Kochfunktion (P1 01, P1 02….P1 12), sodann die normale Darstellung der Uhrzeit. Außerdem erscheint das Symbol des ♨ (ausgenommen Auftaufunktion P1 01).*
- *Auf der Temperaturanzeige erscheint die für die Funktion voreinstellte Temperatur, welche durch Drücken der Tasten 1 ▬ und 2 ✚ um jeweils 5° vermindert oder erhöht werden kann, von einem Mindestwert von 50°C bis maximal 280°C (die Tasten gedrückt halten, um die Einstellung zu beschleunigen).*
  Das Heizsymbol ◉ schaltet synchronisiert mit dem Ein- und Ausschalten der einzelnen Heizstäbe ein und aus.
  Auf der Temperaturanzeige wird der Temperaturverlauf ▬ ▬ ▬ ▬ optisch bis zum Erreichen des vorgegebenen Wertes angezeigt (25-50-75 und 100%).

Die Kochfunktion und die entsprechende Temperatur kann in jedem Moment geändert werden.

Sobald der Ofen die für die gewünschte Kochfunktion vorgegebene Temperatur erstmalig erreicht, ertönt ein akustisches Signal, bestehend aus 5 „Bip"-Tönen. Nun das Gericht in den Ofen einschieben.

Um den Garvorgang zu beenden oder den Ofen in jedem beliebigen Moment auszuschalten, die Taste 3 ⏻ drücken. Auf der Anzeige der Uhrzeit erscheint einige Sekunden lang die Schrift UFF.

MINUTENZÄHLER (bELL)

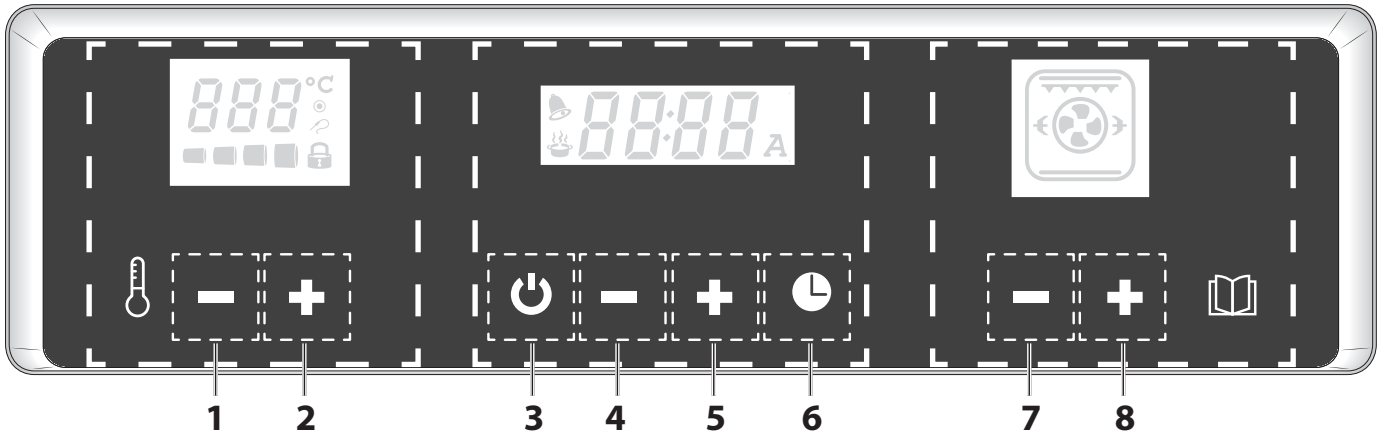
Der Minutenzähler kann in jedem Moment, auch bei ausgeschaltetem Ofen, aktiviert werden. Hierzu die Taste 6 🕒 drücken. Auf der Uhrzeitanzeige erscheint einige Sekunden lang bELL. Dann blinkt das Symbol 🔔 und es erscheint die vordefinierte Zeit von 10 Minuten, die mit den Tasten 4 ▬ und 5 ✚ von 0 bis 240 Minuten eingestellt werden kann. Die gewünschte Zeit mit der Taste 6 🕒 bestätigen oder einige Sekunden abwarten. Die Anzeige kehrt nun zur normalen Anzeige der Uhrzeit zurück und das Glockensymbol 🔔 leuchtet fix auf.

Durch Drücken der Taste 6 🕒 wird die Restzeit angezeigt. Nach einigen Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Um die vorgegebene Zeit zu ändern, drückt man die Taste 6 🕒 und gibt die neue Zeit gemäß obiger Beschreibung ein.

Um den vorgegebenen Minutenzähler rückzustellen, ruft man die Funktion durch Drücken der Taste 6 🕒 auf und drückt anschließend die Taste 3 ⏻. Der Minutenzähler schaltet aus und das Glockensymbol 🔔 erlöscht.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Das Glockensymbol 🔔 blinkt und auf der Anzeige erscheint die Meldung E-d. Um den Klingelton, das Blinken und die Schrift E-d abzustellen, die Taste 3 ⏻ oder 6 🕒 drücken.



FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO DI DURATA COTTURA (dıı)

Accendere il forno, selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderata (vedi capitolo "FUNZIONAMENTO MANUALE").

Premere il tasto 6 due volte; sul display orologio compare dıı per alcuni secondi, poi il simbolo A lampeggia e viene visualizzata la durata predefinita di 60 minuti, regolabile da 0 a 240 minuti con i tasti 4 − e 5 +; per confermare premere il tasto 6 oppure attendere alcuni secondi; il display torna alla normale visualizzazione dell'orario e il simbolo A rimane acceso fisso.

Per visualizzare la durata rimanente premere il tasto 6 due volte; dopo alcuni secondi si torna alla visualizzazione dell'orario.

Per modificare la durata impostata, rientrare nella funzione premendo il tasto 6 due volte e procedere alla relativa regolazione come sopra indicato.

Per annullare la durata impostata, rientrare nella funzione premendo il tasto 6 due volte e subito dopo premere il tasto 3 ; la durata si disattiva e il simbolo A si spegne. Il programma di durata cottura viene automaticamente annullato se si spegne il forno con il tasto 3 .

Quando viene raggiunta la durata impostata, le resistenze si disattivano e il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico della durata di 120 secondi, il simbolo e il simbolo A lampeggiano; per disattivare la suoneria e il lampeggio premere il tasto 3 oppure il tasto 6 . Il simbolo camera cottura si riattiva ed è possibile prolungare la cottura selezionando una nuova funzione oppure spegnere definitivamente il forno premendo il tasto 3 (se entro 180 secondi non viene selezionata nessuna funzione, il simbolo si disattiva e il programmatore si spegne automaticamente).

FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO DI FINE COTTURA (E-d)

Accendere il forno, selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderata (vedi capitolo "FUNZIONAMENTO MANUALE").

Premere il tasto 6 tre volte; sul display orologio compare E-d per alcuni secondi, poi il simbolo A lampeggia e viene visualizzato l'orario di fine cottura predefinito pari a un'ora dopo l'orario corrente, regolabile fino a quattro ore dopo con i tasti 4 − e 5 +; per confermare premere il tasto 6 oppure attendere alcuni secondi; il display torna alla normale visualizzazione dell'orario e il simbolo A rimane acceso fisso.

Per visualizzare l'orario di fine cottura impostato premere il tasto 6 tre volte; dopo alcuni secondi si torna alla visualizzazione dell'orario corrente.

Per modificare l'orario di fine cottura impostato, rientrare nella funzione premendo il tasto 6 tre volte e procedere alla relativa regolazione come sopra indicato.

Per annullare l'orario di fine cottura impostato, rientrare nella funzione premendo il tasto 6 tre volte e subito dopo premere il tasto 3

HALBAUTOMATISCHER GARZEITBETRIEB (dıı)

Den Ofen einschalten und die Kochfunktion und gewünschte Temperatur auswählen (siehe Abschnitt „HANDBETRIEB").

Zwei Male die Taste 6 drücken. Auf der Uhrzeitanzeige erscheint einige Sekunden lang die Meldung dıı. Dann beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die vordefinierte Zeit von 60 Minuten, die mit den Tasten 4 − und 5 + von 0 bis 240 Minuten eingestellt werden kann. Zum Bestätigen die Taste 6 drücken oder einige Sekunden abwarten. Auf der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol A leuchtet fix auf.

Durch zweimaliges Drücken der Taste 6 wird die Restzeit angezeigt. Nach einigen Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Um die vorgegebene Dauer zu ändern, ruft man durch zweimaliges Drücken der Taste 6 die entsprechende Funktion auf und gibt den neuen Wert gemäß obiger Beschreibung vor.

Um die vorgegebene Dauer zu löschen, drückt man zwei Male die Taste 6 und sofort danach die Taste 3 . Die Garzeit und das Symbol A erlöschen. Das Garzeitprogramm wird automatisch gelöscht, wenn der Ofen mit der Taste 3 ausgeschaltet wird.

Wenn die vorgegebene Dauer erreicht ist, schalten die Heizstäbe und der Ofen aus. Es ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal, das „Topfsymbol" und das Symbol A blinken. Der Klingelton und das Blinken werden durch Drücken der Tasten 3 oder 6 abgestellt. Das Symbol der Backkammer schaltet wieder ein. Man kann nun die Backdauer verlängern, indem man eine neue Funktion auswählt oder den Ofen durch Drücken der Taste 3 endgültig ausschalten (wenn innerhalb von 180 Sekunden keine Funktion gewählt wird, erlöscht das Symbol und das Kochprogramm schaltet automatisch aus).

HALBAUTOMATISCHE VORGABE DES ENDES DER GARZEIT (E-d)

Den Ofen einschalten und die Kochfunktion und gewünschte Temperatur auswählen (siehe Abschnitt „HANDBETRIEB").

Drei Male die Taste 6 drücken. Auf der Uhrzeitanzeige erscheint einige Sekunden lange der Schriftzug E-d. Dann beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die Uhrzeit des vordefinierten Garzeitendes, die einer Stunde ab der aktuellen Zeit entspricht und mit den Tasten 4 − und 5 + bis 4 Stunden eingestellt werden kann. Zum Bestätigen die Taste 6 drücken oder einige Sekunden abwarten. Auf der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol A leuchtet fix auf.

Durch dreimaliges Drücken der Taste 6 kann in jedem Moment das Ende der Garzeit angezeigt werden. Nach einigen Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Um das vorgegebene Garzeitende zu ändern, ruft man durch dreimaliges Drücken der Taste 6 die entsprechende Funktion auf und gibt den neuen Wert gemäß obiger Beschreibung vor.

Um das vorgegebene Garzeitende zu löschen, ruft man durch dreimaliges Drücken der Taste 6 erneut die Funktion auf und drückt

; l'impostazione di fine cottura si disattiva e il simbolo A si spegne. Il programma di fine cottura viene automaticamente annullato se si spegne il forno con il tasto 3 .

Quando viene raggiunto l'orario di fine cottura impostato, le resistenze si disattivano e il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico della durata di 120 secondi, il simbolo e il simbolo A lampeggiano; per disattivare la suoneria e il lampeggio premere il tasto 3 oppure il tasto 6 . Il simbolo camera cottura si riattiva ed è possibile prolungare la cottura selezionando una nuova funzione oppure spegnere definitivamente il forno premendo il tasto 3 (se entro 180 secondi non viene selezionata nessuna funzione, il simbolo si disattiva e il programmatore si spegne automaticamente).

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (dur + End)

Utilizzando contemporaneamente la funzione di durata cottura dur e quella di fine cottura End è possibile fare in modo che il forno si accenda automaticamente ad un determinato orario e si spenga al raggiungimento del tempo di cottura programmato.

Accendere il forno premendo il tasto 3 .

IMPOSTARE LA DURATA COTTURA:

Premere il tasto 6 due volte; sul display orologio compare dur per alcuni secondi, poi il simbolo A lampeggia e viene visualizzata la durata predefinita di 60 minuti, regolabile da 0 a 240 minuti con i tasti 4 − e 5 + ; per confermare premere il tasto 6 oppure attendere alcuni secondi; il display torna alla normale visualizzazione dell'orario e il simbolo A rimane acceso fisso.

IMPOSTARE L'ORARIO DI FINE COTTURA:

Premere il tasto 6 tre volte; sul display orologio compare End per alcuni secondi, poi il simbolo A lampeggia e viene visualizzato l'orario di fine cottura (ora corrente più durata cottura appena impostata), regolabile sulle 24 ore con i tasti 5 + e 4 − ; per confermare premere il tasto 6 oppure attendere alcuni secondi; il display torna alla normale visualizzazione dell'orario e il simbolo A rimane acceso fisso. Il simbolo camera cottura si disattiva.

Impostare la funzione di cottura con i tasti 8 + e 7 − e la relativa temperatura con i tasti 1 − e 2 + .

Il forno rimane in stand-by e vengono visualizzati sui relativi display il tipo di cottura e la temperatura impostati, modificabili in ogni momento.

All'ora programmata il forno si accende automaticamente, il simbolo camera cottura , il simbolo e il simbolo si attivano e viene eseguito il programma di cottura impostato.

Quando vengono raggiunti la durata e l'orario di fine cottura impostati, le resistenze si disattivano e il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico della durata di 120 secondi, il simbolo e il simbolo A lampeggiano; per disattivare la suoneria e il lampeggio premere il tasto 3 oppure il tasto 6 . Il simbolo camera cottura si riattiva ed è possibile prolungare la cottura selezionando una nuova funzione oppure spegnere definitivamente il forno premendo il tasto 3 (se entro 180 secondi non viene selezionata nessuna funzione, il simbolo si disattiva e il programmatore si spegne automaticamente).

Esempio: impostando come durata cottura dur 90 minuti e come orario di fine cottura End le 20:30, il forno si accenderà per eseguire il programma di cottura impostato alle 19:00 (ore 20:30 meno 90 minuti) e si spegnerà alle 20:30.

Per annullare in qualsiasi momento il funzionamento automatico, spegnere il forno con il tasto 3 .

sofort danach die Taste 3 . Die Anzeige des Garzeitendes und das Symbol A erlöschen. Das Programm des Garzeitendes wird automatisch gelöscht, wenn der Ofen mit der Taste 3 ausgeschaltet wird.

Wenn das vorgegebene Garzeitende erreicht ist, schalten die Heizstäbe und der Ofen aus. Es ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal, das „Topfsymbol" und das Symbol A blinken. Der Klingelton und das Blinken werden durch Drücken der Tasten 3 oder 6 abgestellt. Das Symbol der Backkammer schaltet wieder ein. Man kann nun die Gardauer verlängern, indem man eine neue Funktion auswählt oder den Ofen durch Drücken der Taste 3 endgültig ausschalten (wenn innerhalb von 180 Sekunden keine Funktion gewählt wird, erlöscht das Symbol und das Kochprogramm schaltet automatisch aus).

AUTOMATISCHER BETRIEB (dur + End)

Durch gleichzeitiges Verwenden der Funktion Gardauer dur und Garzeitende End kann der Ofen automatisch zu einer bestimmten Zeit eingeschaltet und nach Ablauf der vorgegebenen Garzeit wieder ausgeschaltet werden. Den Ofen mit der Taste 3 einschalten.

DIE GARDAUER EINSTELLEN:

Hierzu zwei Male die Taste 6 drücken. Auf der Uhrzeitanzeige erscheint einige Sekunden lange die Meldung dur . Dann beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die vordefinierte Zeit von 60 Minuten, die mit den Tasten 4 − und 5 + von 0 bis 240 Minuten eingestellt werden kann. Zum Bestätigen die Taste 6 drücken oder einige Sekunden abwarten. Die Anzeige kehrt zur normalen Anzeige der Uhrzeit zurück und das Symbol A leuchtet fix auf.

DAS ENDE DER GARZEIT EINSTELLEN:

Drei Male die Taste 6 drücken. Auf der Uhrzeitanzeige erscheint einige Sekunden lange der Schriftzug End. Dann beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die Uhrzeit des vordefinierten Endes der Garzeit (aktuelle Uhrzeit plus die eben eingestellte Gardauer), die mit den Tasten 4 − und 5 + bis 24 Stunden eingestellt werden kann. Zum Bestätigen die Taste 6 drücken oder einige Sekunden abwarten. Die Anzeige kehrt zur normalen Anzeige der Uhrzeit zurück und das Symbol A leuchtet fix auf. Das Symbol der Backkammer schaltet aus.

Die Kochfunktion mit den Tasten 8 + und 7 − und die gewünschte Temperatur mit den Tasten 1 − und 2 + einstellen.

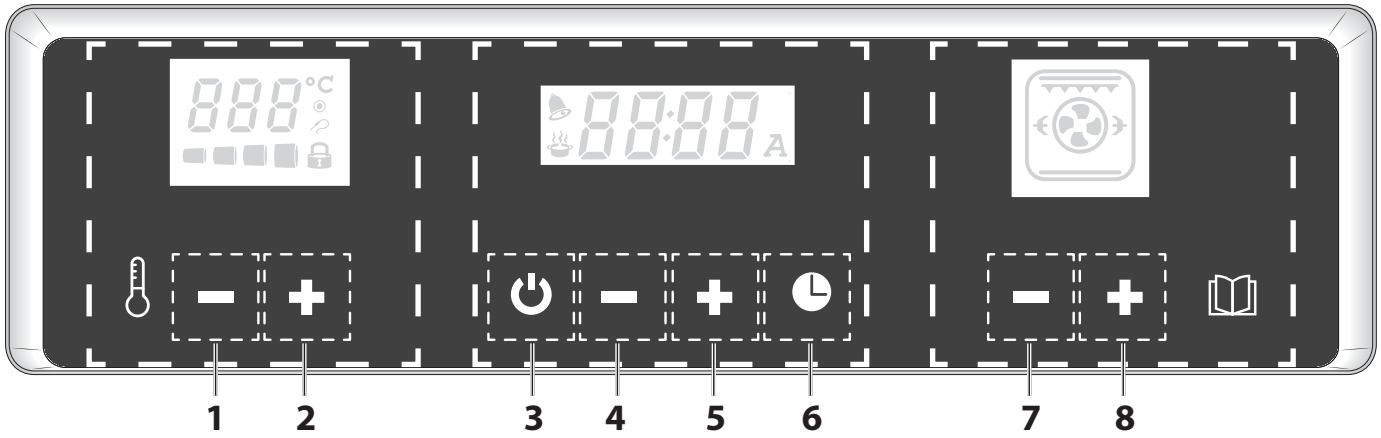
Der Ofen bleibt auf Stand-by. Auf den entsprechenden Displays erscheinen die vorgegebene Kochfunktion und Temperatur, die in jedem Moment geändert werden können.

Zum vorprogrammierten Zeitpunkt schaltet der Ofen automatisch ein. Das Symbol Backkammer , und Heizung schalten ein und das vorgegebene Kochprogramm wird ausgeführt.

Wenn die einstellte Garzeit abgelaufen und das Garzeitende erreicht ist, schalten die Heizstäbe und der Ofen aus. Es ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal, das „Topfsymbol" und das Symbol A blinken. Der Klingelton und das Blinken werden durch Drücken der Tasten 3 oder 6 abgestellt. Das Symbol der Backkammer schaltet wieder ein. Man kann nun den Garvorgang verlängern, indem man eine neue Funktion auswählt oder den Ofen durch Drücken der Taste 3 endgültig ausschalten (wenn innerhalb von 180 Sekunden keine Funktion gewählt wird, erlöscht das Symbol und das Kochprogramm schaltet automatisch aus).

Beispiel: Durch Vorgabe einer Garzeitdauer dur von 90 Minuten und eines Garzeitendes End um 20:30, schaltet der Ofen um 19:00 automatisch ein (20:30 minus 90 Minuten), um das vorgegebene Programm auszuführen und schaltet sodann um 20:30 Uhr aus.

Der automatische Betrieb kann in jedem Moment gelöscht werden, indem man den Ofen mit der Taste 3 ausschaltet.



LUCE FORNO

Per accendere o spegnere la luce interna del forno in modo permanente, in qualsiasi momento e anche a forno spento, tenere premuto senza rilasciarlo per circa 2 secondi il tasto 5 ✚ (il bip acustico conferma l'esecuzione del comando).

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA INTERNA FORNO

Durante l'esecuzione di qualsiasi funzione di cottura, ad esclusione della funzione scongelamento naturale Pı0ı e quando non è inserita la sonda cibo, è possibile visualizzare la temperatura approssimativa interna del forno tenendo premuti contemporaneamente senza rilasciarli i tasti 1 ━ e 2 ✚. Una volta rilasciati, il display torna alla visualizzazione della temperatura impostata.

SEGNALAZIONE CALORE RESIDUO

Dopo lo spegnimento di una qualsiasi funzione di cottura, sul display temperatura viene sempre visualizzata la temperatura residua approssimativa all'interno del forno, fino a quando non sia scesa al di sotto di 50°C.

In questa fase, anche l'indicatore di temperatura ▰▰▰▰ fornisce un riferimento visivo della progressiva diminuzione del calore residuo all'interno del forno.

Attendere sempre lo spegnimento completo del display temperatura, prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione.

REGOLAZIONE INTENSITA' LUMINOSA

I 3 display a led del programmatore sono regolati alla massima intensità luminosa; con il forno acceso è possibile diminuire l'intensità luminosa di due livelli premendo contemporaneamente i tasti 3 ⏻ e 6 🕒 per poi ritornare all'intensità massima. In caso di interruzione elettrica o reset scheda di potenza, alla successiva accensione i display tornano sempre alla luminosità massima.

BLOCCO COMANDI (SICUREZZA BAMBINI)

Per evitare di azionare accidentalmente i comandi e per garantire la sicurezza dei bambini, è possibile disattivare completamente tutti i tasti touch.

Il blocco comandi si attiva e si disattiva, in qualsiasi momento e anche a forno spento, tenendo premuto senza rilasciarlo per 3 secondi il tasto 3 ⏻.

L'attivazione del blocco è segnalata con la comparsa temporanea del simbolo chiave ---⊔ sul display orologio e la comparsa permanente del simbolo 🔒 sul display temperatura.

Se si preme un qualsiasi tasto touch con il blocco inserito 🔒, compare per alcuni secondi il simbolo ---⊔ sul display orologio, per ricordare che il tasto non funziona perché è appunto presente tale blocco.

OFENBELEUCHTUNG

Um die Beleuchtung im Inneren des Ofens durchgehend ein- oder auszuschalten, drückt man in jedem Moment – auch bei ausgeschaltetem Ofen – zwei Sekunden lang die Taste 5 ✚. Ein „Bip"-Ton gibt an, dass der Befehl übernommen wurde.

ANZEIGE DER TEMPERATUR IM OFENINNEREN

Während aller Kochprogramme, mit Ausnahme der natürlichen Auftaufunktion Pı0ı und sofern nicht der Temperaturfühler einschaltet ist, kann die ungefähre Temperatur im Ofeninneren durch gleichzeitiges Gedrückthalten der Tasten 1 ━ und 2 ✚ angezeigt werden. Nach dem Loslassen der Tasten erscheint auf der Anzeige wieder die eingestellte Temperatur.

ANZEIGE DER RESTWÄRME

Nach dem Ausschalten der jeweiligen Backfunktion wird auf der Temperaturanzeige die ungefähre Restwärme im Ofeninneren solange angezeigt, bis sie unter 50° C abgesunken ist.

In dieser Phase liefert die Temperaturanzeige ▰▰▰▰ auch eine optische Anzeige der progressiven Temperaturverminderung im Ofeninneren.

Immer das vollständige Ausschalten der Temperaturanzeige abwarten, bevor man mit der Reinigung oder allfälligen Wartung des Ofens beginnt.

EINSTELLUNG DER LICHTSTÄRKE

Die drei Led-Anzeigen der Programmiervorrichtung sind auf maximale Lichtstärke voreingestellt. Bei eingeschaltetem Ofen kann diese um zwei Stufen vermindert werden, indem man gleichzeitig die Tasten 3 ⏻ und 6 🕒 drückt. Danach kehrt die Anzeige wieder auf die höchste Lichtstärke zurück. Bei einem Stromausfall oder Reset der Leistungskarte leuchten die Anzeigen beim nächsten Einschalten wieder mit maximaler Lichtstärke.

SPERRE DER BEDIENFLÄCHEN (KINDERSICHERUNG)

Um ein unbeabsichtigtes Betätigen der Tasten zu vermeiden und um Kinder vor Unfällen zu schützen, können alle Touch-Funktionen komplett unterbunden werden.

Die Tastensperre kann in jedem Moment, auch bei ausgeschaltetem Ofen, aktiviert oder entaktiviert werden, indem man 3 Sekunden lang die Taste 3 ⏻ drückt.

Die Sperre ist durch das vorübergehende Erscheinen des Schlüsselsymbols ---⊔ auf der Uhrzeitanzeige und die durchgehende Anzeige des „Schlosssymbols" 🔒 auf der Temperaturanzeige ersichtlich.

Bei Drücken einer beliebigen Touch-Taste mit aktivierter Sperre 🔒 erscheint einige Sekunden lang das Symbol ---⊔ auf der Uhrzeitanzeige, das den Bediener darauf aufmerksam macht, dass die Taste nicht funktioniert, weil sie aktuell gesperrt ist.

FUNZIONE dEMU

Questa funzione può essere utilizzata per scopi dimostrativi presso i negozi, gli show-room o le fiere, senza che gli elementi riscaldanti del forno vengano attivati.

Si può impostare soltanto quando l'orario lampeggia dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente; se il forno è già collegato basta effettuare il reset della scheda elettronica di potenza (vedi relativo paragrafo).

Premere contemporaneamente i tasti 1 ➖, 2 ➕, 7 ➖, 8 ➕ (il bip acustico conferma l'esecuzione del comando); sul display orologio compare dEMU lampeggiante per circa 8 secondi, poi il display visualizza l'orario lampeggiante; regolare normalmente l'orario e utilizzare il programmatore. La scritta dEMU continuerà ad apparire per qualche istante ad intervalli di 60 secondi; il simbolo riscaldamento ◉ resterà sempre spento.

Per disattivare la funzione dEMU, è necessario interrompere l'alimentazione elettrica effettuando il reset della scheda di potenza; sul display compare la scritta dEMU lampeggiante per circa 8 secondi, poi il display visualizza l'orario lampeggiante e propone la scritta dEMU per qualche istante a intervalli di 60 secondi; premere contemporaneamente i tasti 1 ➖, 2 ➕, 7 ➖, 8 ➕ (il bip acustico conferma l'esecuzione del comando); sul display non appare più la scritta dEMU e viene visualizzato soltanto l'orario lampeggiante; impostare l'ora e utilizzare normalmente il forno.

FUNKTION dEMU

Diese Funktion kann zu Vorführzwecken in Geschäften, Showrooms oder auf Messen benutzt werden, um den Ofen zu präsentieren, ohne dass die Heizelemente des Ofens einschalten.

Die Funktion kann nur eingestellt werden, wenn die Uhrzeit nach Anschluss an das Stromnetz oder nach einer Stromunterbrechung blinkt. Wenn der Ofen bereits angeschlossen ist, muss ein Reset der elektronischen Leistungskarte veranlasst werden (siehe entsprechenden Abschnitt).

Gleichzeitig die Tasten 1 ➖, 2 ➕, 7 ➖, 8 ➕ drücken. Ein Bipton bestätigt die Ausführung des Befehls. Auf der Uhrzeitanzeige blinkt nun ca. 8 Sekunden lang die Schrift dEMU. Danach wird blinkend die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Die Uhrzeit gemäß dem normalen Verfahren einstellen und die Programmiervorrichtung verwenden. Die Schrift dEMU leuchtet in Abständen von jeweils 60 Sekunden kurz auf. Das Heizsymbol ◉ bleibt immer ausgeschaltet.

Um die dEMU-Funktion auszuschalten, muss die Stromversorgung unterbrochen werden, indem man ein Reset der Leistungskarte vornimmt. Auf der Anzeige erscheint die Schrift dEMU, die 8 Sekunden lang blinkt. Sodann blinkt die Uhrzeit und alle 60 Sekunden erscheint kurz die Schrift dEMU. Gleichzeitig die Tasten 1 ➖, 2 ➕, 7 ➖, 8 ➕ drücken (ein Bipton bestätigt den Befehl). Auf der Anzeige erlöscht die Meldung dEMU und wird nur noch die blinkende Uhrzeit angezeigt, welche eingestellt werden muss. Der Ofen ist nun wieder für den normalen Betrieb bereit.

SEGNALAZIONE ERRORI PER ANOMALIE

FEHLERANZEIGE BEI STÖRUNGEN

Il programmatore esegue costantemente un check di funzionamento del forno, segnalando eventuali anomalie, malfunzionamenti o guasti.

La segnalazione avviene mediante la comparsa della scritta Err sul display orologio, alternata ad uno dei seguenti errori:

UPE- = sonda temperatura forno PT500 aperta - interrotta

SHUt = corto circuito sonda temperatura forno PT500

-tC ! = anomalia sonda controllo scheda di potenza

StUP = sovrattemperatura ambiente lavoro scheda di potenza oltre 80°C

Nel caso compaiano questi errori, effettuare il reset della scheda elettronica di potenza (vedi paragrafo successivo).

Se questo non servisse a ripristinare il normale funzionamento del forno, si prega di contattare il centro assistenza tecnica di zona autorizzato.

Der Ofenbetrieb wird durch die Programmiervorrichtung kontinuierlich kontrolliert und allfällige Störungen und Defekte werden entsprechend angezeigt.

Die Meldung erfolgt durch Erscheinen der Schrift Err auf der Uhrzeitanzeige, abwechselnd mit einer der nachfolgenden Fehleranzeige:

Upe- = *Temperaturfühler Ofen PT500 offen - abgehängt*

SHUt = *Kurzschluss Temperaturfühler PT500*

-tC ! = *Störung Fühler zur Kontrolle der Leistungskarte*

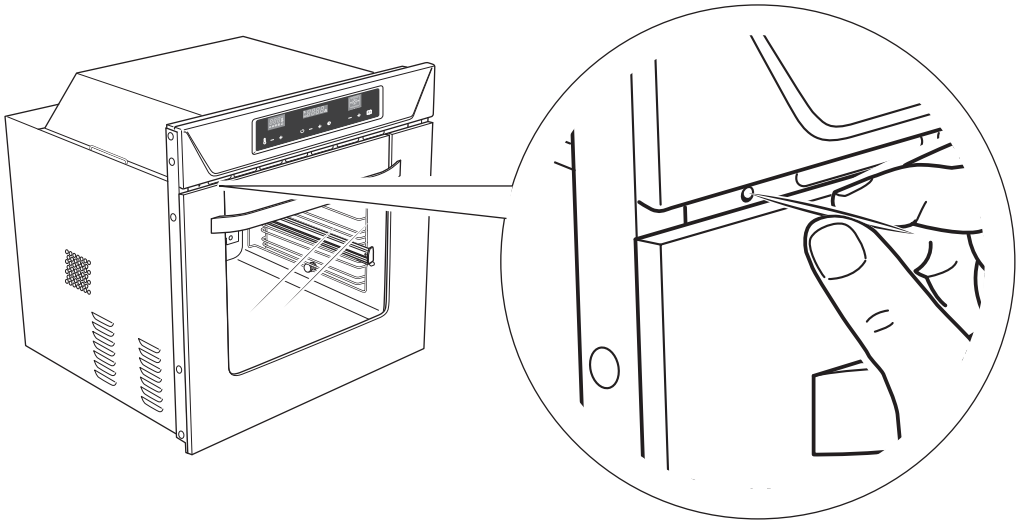
STUP = *Übertemperatur Arbeitsbereich Leistungskarte über 80°C*

Wenn diese Fehler angezeigt werden, ist ein Reset der elektronischen Leistungskarte zu veranlassen (siehe nachfolgenden Abschnitt).

Wenn es nicht möglich sein sollte, den normalen Ofenbetrieb dadurch herzustellen, muss der autorisierte Kundendienst kontaktiert werden.

RESET SCHEDA ELETTRONICA DI POTENZA

RESET DER ELEKTRONISCHEN LEISTUNGSKARTE



Nel caso si presentino anomalie o malfunzionamenti del sistema touch control, è possibile effettuare il "reset" della scheda elettronica di potenza, inserendo un corpo appuntito possibilmente non metallico (stuzzicadenti, punta di matita ecc.) nell'apposito forellino evidenziato nella figura e tenendolo premuto per almeno 10 secondi.

Falls Betriebsstörungen oder Fehler im Touch-Control-System anfallen, kann ein „Reset" der elektronischen Leistungskarte veranlasst werden, indem man mit einem spitzen, wenn möglich nicht metallischen Gegenstand (z. B. Zahnstocker, Bleistift) das kleine, in der Abbildung sichtbare Loch drückt und mindestens 10 Sekunden lang gedrückt hält.

SICUREZZA

Se per dimenticanza il forno rimanesse acceso, questo si spegnerà automaticamente dopo 6 ore dall'ultima impostazione effettuata.

SICHERHEIT

Sollte der Ofen versehentlich eingeschaltet bleiben, so schaltet er automatisch 6 Stunden nach der letzten vorgenommenen Einstellung aus.

RILEVATORE TERMOMETRICO (SONDA CIBO)

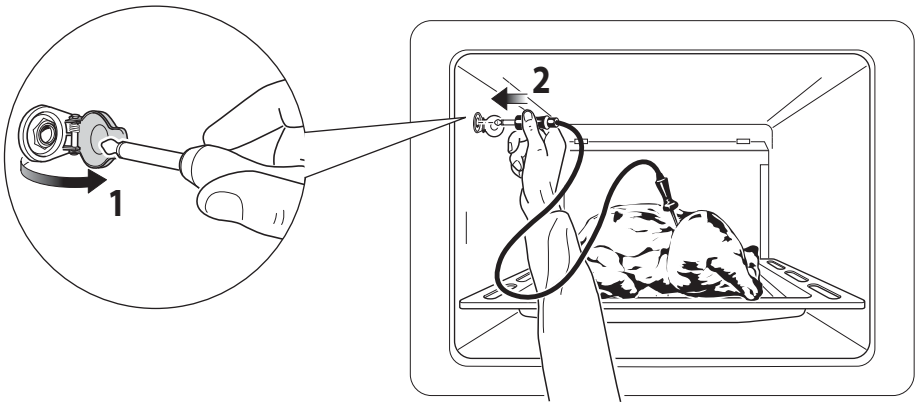
Ogni tipo di cibo ha una temperatura di cottura diversa che può essere misurata al suo interno con precisione e costantemente solo con il rilevatore termometrico. Tale dispositivo è costituito da una sonda con due estremità: la prima, con il terminale a jack, andrà collocata nell'apposita presa posizionata internamente alla camera di cottura nella parte laterale sinistra, la seconda, ad ago, infilata obliquamente nel punto centrale del cibo da cuocere e come da illustrazione riportata.

Nel caso di cottura di volatili, la sonda va inserita tra il ventre e la coscia in quanto al centro è presente una cavità. Nelle carni in generale, l'ago di misurazione non deve toccare le ossa o le parti particolarmente grasse.

GARTHERMOMETER (SPEISENSONDE)

Die Gartemperaturen der Speisen sind unterschiedlich und können nur mit einem Garthermometer genau und konstant gemessen werden. Das Garthermometer besteht aus einer Sonde mit zwei Enden. Das eine Ende der Sonde ist mit einem Stecker ausgestattet, der in die Buchse seitlich links im Backofen gesteckt wird. Das zweite Ende der Sonde hat die Form einer Nadel, die schräg in die Mitte der Speise gesteckt wird (siehe Abbildung).

Bei der Zubereitung von Geflügel ist der Garzeitmesser zwischen Bauch und Schenkel einzustecken, weil in der Mitte eine Vertiefung vorhanden ist. Bei Fleisch im Allgemeinen darf die Messspitze nicht die Knochen oder besonders fette Teile berühren.



Funzionamento

Accendere il forno, selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderata (vedi capitolo "FUNZIONAMENTO MANUALE").

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, introdurre la pietanza con la sonda infilata all'interno del cibo e collegare il terminale a jack della sonda nell'apposita presa, **utilizzando dei guanti di protezione**; sul display temperatura compare il relativo simbolo e viene visualizzata la temperatura preimpostata della sonda di 70°C, che può essere diminuita o aumentata di 5° in 5°C con i tasti 1 − e 2 +, da un minimo di 35°C ad un massimo di 95°C. Premendo contemporaneamente i tasti 1 − e 2 + viene visualizzata alternativamente la temperatura di cottura e quella della sonda cibo impostate.

Quando viene raggiunta la temperatura impostata della sonda, le resistenze si disattivano e il forno si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico della durata di 120 secondi, il simbolo e il simbolo A lampeggiano sui relativi display; per disattivare la suoneria e il lampeggio premere il tasto 3 ⏻ oppure il tasto 6 🕒.

Per eventualmente ultimare la cottura, sfruttare il calore residuo all'interno del forno oppure riaccendere il forno e impostare una funzione di cottura dopo aver rimosso la sonda cibo.

Per proseguire la cottura con sonda cibo, fare raffreddare il relativo terminale ad ago e reimpostare il funzionamento con sonda cibo.

Betrieb

Den Ofen einschalten und die Kochfunktion und gewünschte Temperatur auswählen (siehe Abschnitt „HANDBETRIEB").

Sobald der Ofen die vorgegebene Temperatur erreicht hat, wird die zuzubereitende Speise mit dem eingesteckten Temperaturfühler in den Ofen geschoben und das andere Ende des Garthermometers an die dafür vorgesehene Buchse eingesteckt. ***Hierzu Schutzhandschuhe verwenden.*** *Auf der Temperaturanzeige erscheint das Symbol und die voreingestellte Temperatur des Fühlers von 70°C, die mit den Tasten 1 − und 2 + um je 5°C vermindert oder erhöht werden kann, von einem Minimum von 35°C bis zu einem Maximum von 95°C.*

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 1 − und 2 + erscheint abwechselnd die vorgegebene Gartemperatur und jene des Temperaturfühlers.

Sobald die für den Fühler vorgegebene Temperatur erreicht ist, schalten die Heizstäbe und der Ofen automatisch aus, und es ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Die Symbole und A blinken auf den entsprechenden Anzeigen. Der Klingelton und das Blinken werden durch Drücken der Tasten 3 ⏻ oder 6 🕒 abgestellt.

Um den Garvorgang eventuell zu vervollständigen, kann man die Restwärme im Ofen nutzen oder den Ofen erneut einschalten und die gewünschte Funktion vorgeben, nachdem man den Garzeitmesser entfernt hat.

Um den Garvorgang mit dem Garzeitmesser fortzusetzen, muss die Nadel zunächst abgekühlt und der Betrieb mit Temperatursonde sodann erneut vorgegeben werden.

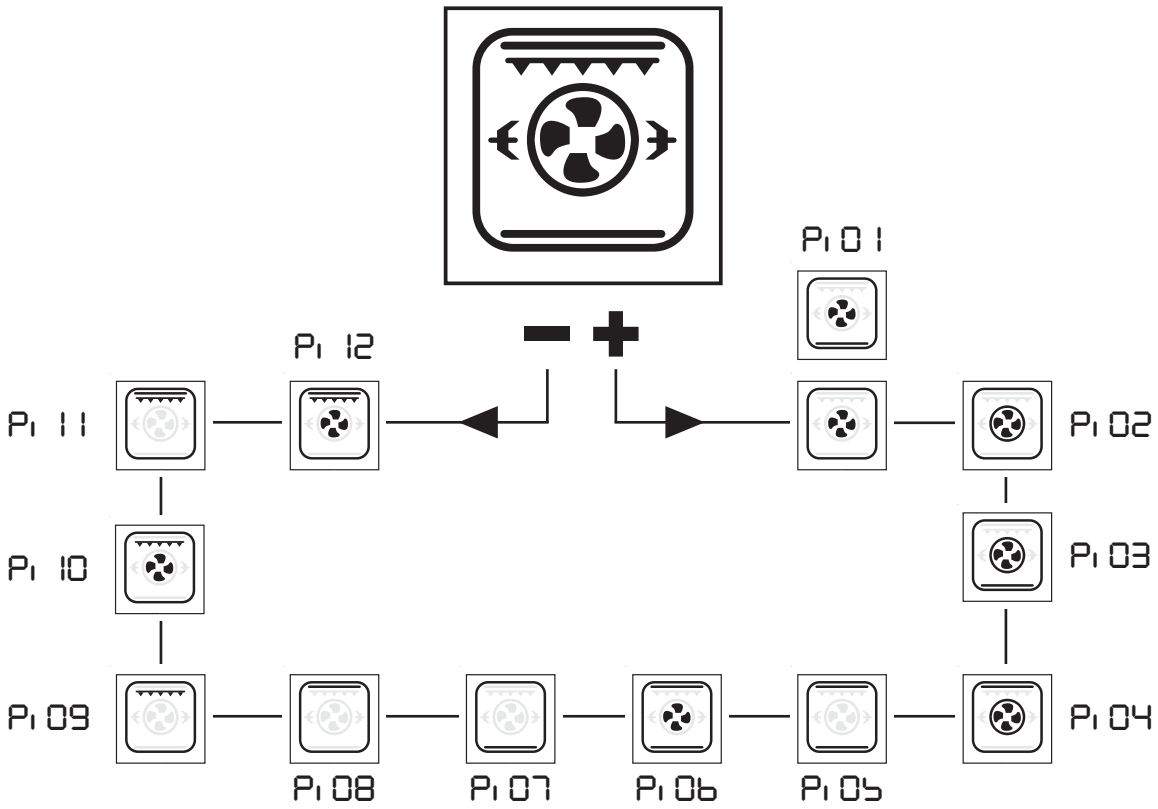
VALORI INDICATIVI TEMPERATURA INTERNA CIBO

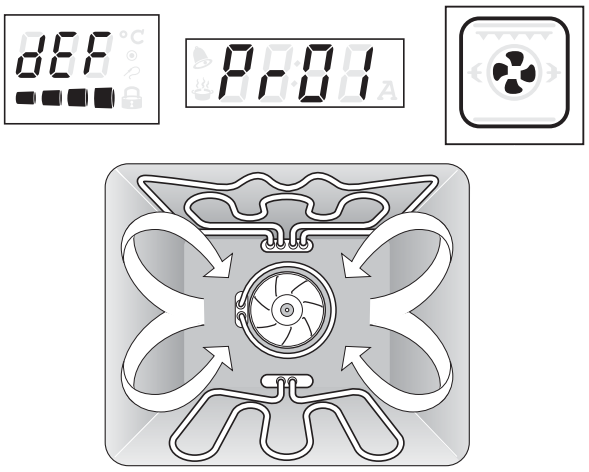
PIETANZE	COTTURA	TEMPERATURA
Vitello		
arrosto	ben cotto	75-80°C
coscia/noce	ben cotto	78°C
lombata	rosata	65-70°C
petto farcito	ben cotto	75-85°C
Manzo		
carne di manzo	al sangue	45-50°C
	media cottura	55-65°C
	ben cotta	70-80°C
arrosto	ben cotto	80-85°C
filetto/roastbeef	media cottura	55-65°C
Maiale		
arrosto	ben cotto	75-80°C
stinco arrosto	ben cotto	80-85°C
arista (lombata)	rosata	65-70°C
Agnello	ben cotto	80°C
Montone	ben cotto	80°C
Volatili		
pollo		85°C
oca		90-92°C
tacchino/anatra		80-85°C
Pesce		65-70°C
Pane		88-90°C

UNGEFÄHRE INNENTEMPERATUREN DER SPEISEN

GERICHT	BETRIEB	TEMPERATUR
Kalb		
Kalbsbraten	gut durchgebraten	75-80°C
Keule/Kalbsnuße	gut durchgebraten	78°C
Kalbslende	rosa	65-70°C
Gefüllte Brust	gut durchgebraten	75-85°C
Rind		
Rindfleisch	englisch	45-50°C
	medium	55-65°C
	gut durchgebraten	70-80°C
Rinderbraten	gut durchgebraten	80-85°C
Rinderfilet/roastbeef	medium	55-65°C
Schwein		
Schweinebraten	gut durchgebraten	75-80°C
Schweinshachse	gut durchgebraten	80-85°C
Schweinelendes	rosa	65-70°C
Lamm	gut durchgebraten	80°C
Hammel	gut durchgebraten	80°C
Geflügel		
Huhn		85°C
Gans		90-92°C
Truthahn/Ente		80-85°C
Fisch		65-70°C
Brot		88-90°C

FUNZIONI E TEMPERATURE DI COTTURA PREIMPOSTATE
FUNKTIONEN UND VORGEGEBENE GARTEMPERATUREN



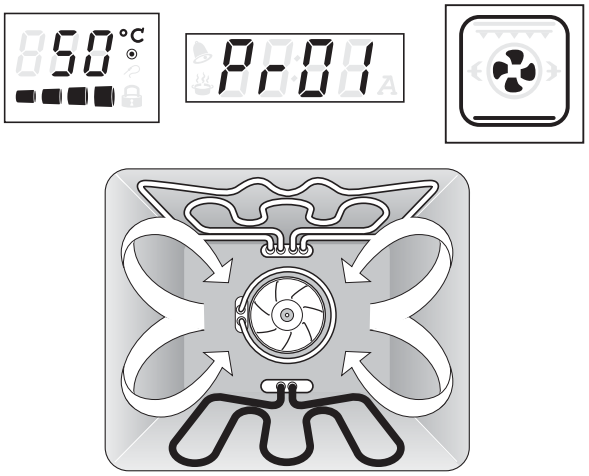


SCONGELAMENTO NATURALE

La ventola situata nella parete posteriore della camera di cottura determina un movimento rotatorio dell'aria a temperatura ambiente, avvolgendo il cibo surgelato e scongelandolo.

NATÜRLICHES AUFTAUEN DER SPEISEN

Das an der Rückseite der Backkammer angebrachte Flügelrad erzeugt eine Luftzirkulation bei Umgebungstemperatur, wodurch die tiefgefrorenen Speisen aufgetaut werden.

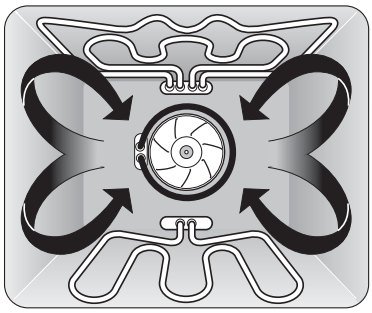


SCONGELAMENTO FORZATO

Per accorciare i tempi di scongelamento è possibile attivare, unitamente alla ventola, anche la resistenza inferiore a basso regime; premere il tasto 2 ✚, la resistenza si accende e viene impostata la temperatura di 40°C regolabile fino ad un massimo di 60°C.

SCHNELLES AUFTAUEN

Um die Auftauzeiten zu beschleunigen, kann gemeinsam mit dem Lüfterrad auch der Bodenheizstab mit geringer Leistung eingeschaltet werden. Hierzu die Taste 2 ✚ drücken, um den Heizstab einzuschalten. Die vorgegebene Temperatur von 40°C kann bis zu einem Maximum von 60°C erhöht werden.

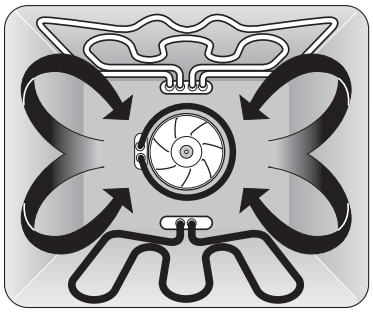


MULTICOTTURA - COTTURA VENTILATA

La cottura ventilata avviene per trasporto forzato e guidato del calore tramite un ventilatore ed una resistenza circolare.
La temperatura è in questo modo uniforme in tutta la camera di cottura ed è possibile cuocere su più livelli cibi anche diversi tra loro come pesce, carne, verdure e dolci, senza alcuna mescolanza di odori e sapori.

MULTIGAREN - UMLUFTGAREN

Das Umluftbraten oder -backen erfolgt durch erzwungene und gesteuerte Umwälzung der Heißluft mittels Ventilator und einem Zirkularwiderstand.
Die Temperatur ist in diesem Fall gleichmäßig in der gesamten Backkammer verteilt und es können verschiedene Speisen, wie Fisch, Fleisch, Gemüse und Torten, gleichzeitig auf mehreren Ebenen zubereitet werden, ohne dass sich Geschmack und Aromen vermischen.

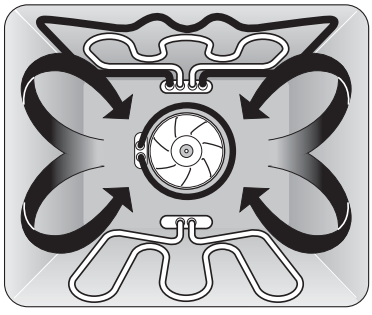


MULTICOTTURA + INFERIORE

La combinazione cottura ventilata con resistenza inferiore è impiegata per la cottura di quei cibi che richiedono una maggiore temperatura alla base.
Per dare un tocco finale alla cottura senza conseguenze sulla superficie esterna.
E' indicata per pizze.

MULTIBACKEN UND UNTERHITZE

Die Verbindung der Umluft mit dem Bodenheizstab wird für die Zubereitung jener Speisen verwendet, die zu ihrer Garung mehr Unterhitze benötigen.
Für die letzte Abrundung der Speisen, ohne sie zu verbrennen.
Geeignet für das Pizzabacken.

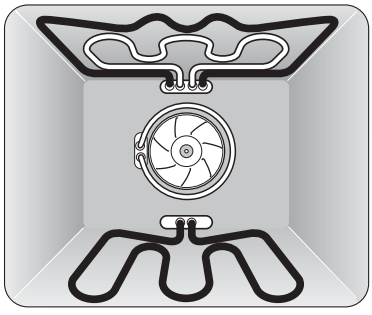


MULTICOTTURA + SUPERIORE

La doppia funzione cottura ventilata con resistenza superiore permette una cottura morbida e fragrante all'interno ma dorata e croccante nella parte superiore.

BRATEN + OBERHITZE

Die doppelte Funktion der Umluft mit Oberhitze gestattet die schmackhafte Zubereitung von Speisen, die innen weich und köstlich und gleichzeitig an ihrer Oberfläche braun und knusprig sind.

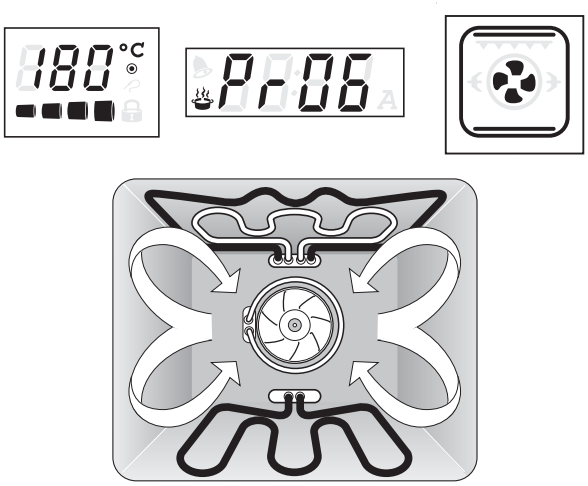


TRADIZIONALE

Il classico sistema di cucinare per la realizzazione delle ricette tradizionali. Il calore proviene contemporaneamente dall'alto e dal basso.
Per qualsiasi tipo di cibo e da usare con infornate singole.

NORMALBACKEN

Das klassische System zur Zubereitung von Rezepten der traditionellen Küche. Die Hitze wirkt gleichzeitig von unten und von oben auf die zu garenden Speisen ein.
Geeignet für alle Arten von Speisen und für einzelne Garvorgänge.

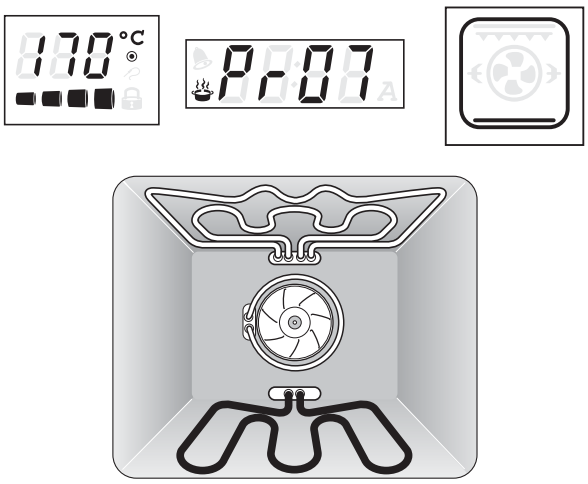


TRADIZIONALE VENTILATO

Il calore proveniente contemporaneamente dall'alto e dal basso, tramite la ventola viene diffuso in modo uniforme in tutta la camera di cottura, assicurando cotture rapide e omogenee anche a ricette complesse. Indicata per biscotti, dolci lievitati, focacce e torte salate.

NORMALES BACKEN MIT UMLUFT

Die gleichzeitig von oben und unten kommende Hitze wird durch den Ventilator gleichmäßig in der gesamten Backkammer verteilt, wodurch selbst aufwändige Rezepte schnell und schmackhaft zubereitet werden können. Besonders geeignet für Kekse, Hefeteig und Gemüsetorten.

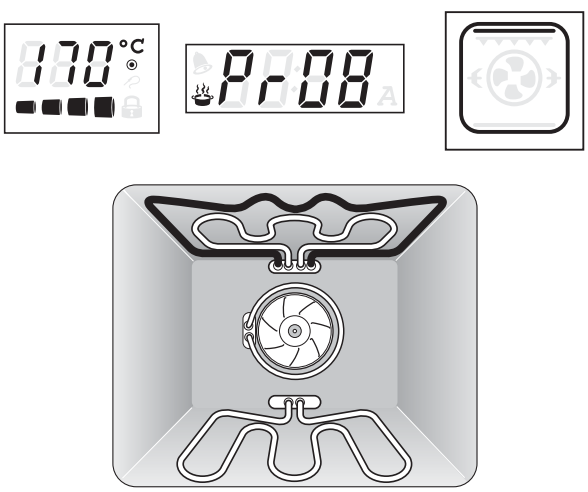


INFERIORE

Il calore proviene soltanto dal basso; utile per terminare la cottura di cibi che richiedono una maggiore temperatura alla base.
Ottima per riscaldare le pietanze e completare la cottura.

SCHONGAREN

Die Hitze wird nur vom Bodenheizstab erzeugt. Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die viel Unterhitze benötigen. Ausgezeichnet geeignet zum Aufwärmen von Speisen bzw. für den letzten Garvorgang.

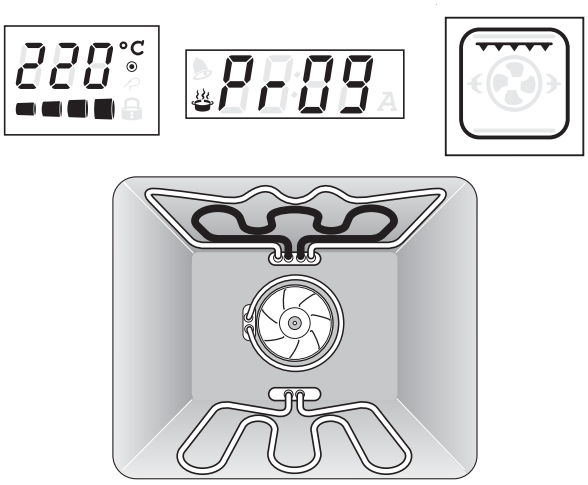


SUPERIORE

Il calore proviene soltanto dall'alto per completare la cottura di cibi che richiedono una superficie ben dorata.
Particolarmente indicata per lasagne, sformati di pasta o verdure, per intensificare la doratura delle pietanze e per la rosolatura.

NACHBRÄUNEN

Die Hitze wird nur vom Deckenheizstab erzeugt; ideal für die Zubereitung von Speisen, bei denen eine knusprige Oberfläche bevorzugt wird. Besonders geeignet für Lasagne, Nudel- und Gemüseaufläufe, zum Nachbräunen oder Knusprigbraten.

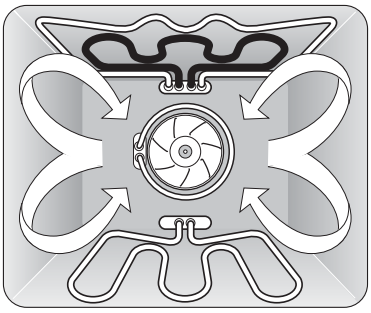


GRILL

Funzione usata per lo spiedo (salsicce, costine, cacciagione, ecc.) per grigliare e per creare a fine cottura quella doratura così apprezzata dalla cucina tradizionale.

GRILLEN

Diese Funktion wird bei der Verwendung des Spießes (Würste, Rippchen, Wildgerichte, usw.) und beim Grillen eingeschaltet, bzw. um die in der traditionellen Küche so begehrte, goldbraune Kruste zu erzielen.

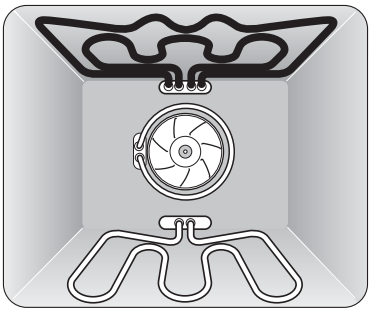


GRILL VENTILATO

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la forte e decisa onda di calore generata dal grill e con una parziale distribuzione del calore permette di rosolare senza asciugare internamente i cibi. Indicata per carni di grosso spessore quali lo stinco di maiale, arrosti e polpettoni.

UMLUFTGRILL

Die vom Lüfterrad produzierte Umluft mildert die vom Grill erzeugte, starke Hitze und gestattet Hitzewelle und gestattet es durch eine teilweise Umverteilung der Hitze, die Speisen anzubräunen, ohne sie innen auszutrocknen. Geeignet für dicke Fleischstücke wie Schweinshaxe, Braten und Hackbraten.

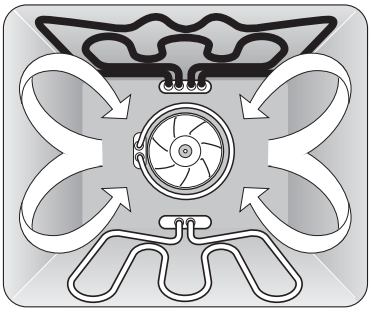


GRANDE GRILL

Grill e resistenza superiore costituiscono un grande grill; una grande fonte di calore ideale per grosse cotture allo spiedo (pollo, faraona, ecc.) e per gratinare grandi superfici.

INTENSIVGRILL

Grill und Oberhitze verwandeln Ihren Ofen in ein leistungsstarkes Grillgerät. Durch die erhebliche Hitze können große Fleischteile (Hähnchen, Perlhuhn, usw.) am Spieß gebraten bzw. große Oberflächen gratiniert werden.

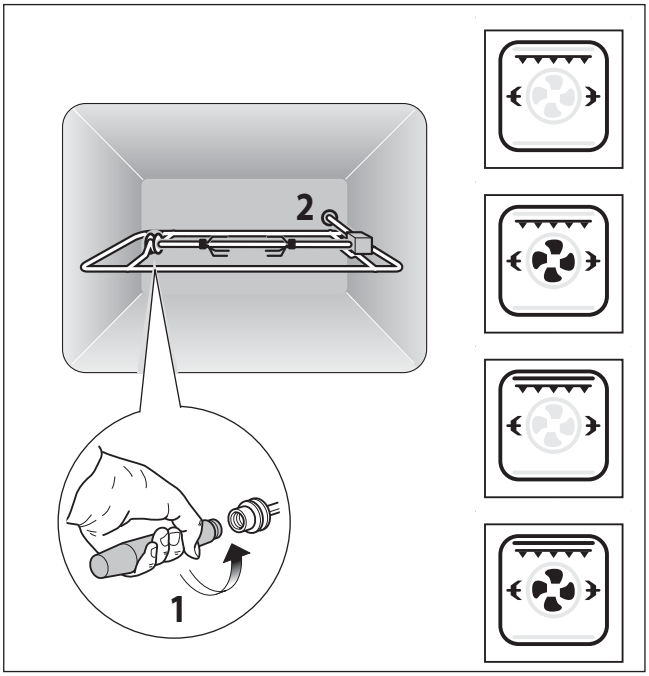


GRANDE GRILL VENTILATO

L'aria distribuisce la potente onda di calore proveniente dall'alto, consentendo di cuocere grosse porzioni di cibo in modo omogeneo ed in tempi rapidi.

GROSSER GRILL MIT UMLUFT

Durch die Luft wird die heiße Oberhitze verteilt. Dadurch können große Speisen homogen und schnell gegart werden.



SPIEDO

(accessorio fornito a richiesta)

Togliere l'impugnatura in legno. Introdurre il supporto spiedo nella camera di cottura inserendo la punta nell'apposito foro.

N.B.: il motorino girarrosto è attivabile soltanto con le 4 funzioni Grill (P 09, P 10, P 11 e P 12).

Selezionare la funzione e la temperatura desiderata.

Attivare/disattivare il girarrosto premendo contemporaneamente i tasti 7 − e 8 +; l'attivazione viene visualizzata sul display funzioni con la comparsa del relativo simbolo.

BRATSPIESS

(auf Anfrage geliefertes Zubehör)

Den Holzgriff entfernen. Die Spießhalterung in die Backkammer einführen und die Spitze in der entsprechenden Öffnung stecken.

Hinweis: Der Grilldrehmotor kann nur mit den 4 Grillfunktionen (P 09, P 10, P 11 und P 12) eingeschaltet werden.

Die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.

Den Bratspieß ein- bzw. ausschalten, indem man gleichzeitig die Tasten 7 − und 8 + drückt. Das Einschalten wird durch das Symbol auf der Anzeige der Funktionen angezeigt.

IMPORTANTE

Durante la cottura, in presenza di alimenti ricchi di acqua (torte alla frutta o con crema, verdure, grosse porzioni di carne, ecc.) può formarsi del vapore acqueo che condensa sulla porta, nel vano di cottura, nel frontalino del forno o nei mobili vicini.

E' un fenomeno fisico normale, che non compromette assolutamente il regolare funzionamento dell'apparecchiatura. In caso di vapore eccessivo, aprendo brevemente e con attenzione la porta, si può far uscire il vapore dal vano di cottura e ridurre così la formazione di condensa. Dopo la cottura asciugare la porta del forno ed il vetro interno con un panno.

Inoltre, a fine cottura e per evitare la formazione di condensa sul vetro interno della porta, si raccomanda di non lasciare a lungo cibi caldi all'interno del forno.

Durante la cottura i vassoi possono deformarsi, ma ritornano alla loro forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul regolare funzionamento dell'apparecchio.

WICHTIG!

Werden sehr wasserhaltige Speisen zubereitet (z.B. Obstkuchen, Torten mit Cremefüllung, Gemüse, große Fleischteile, usw.), kann sich während des Backens Wasserdampf an der Tür, im Ofeninneren, an der Stirnseite oder an den angrenzenden Möbels ansammeln.

Dabei handelt es sich um ein normales physisches Phänomen, das sich in keinster Weise auf den einwandfreien Betrieb des Geräts auswirkt.

Bei erheblicher Dampfbildung genügt es, die Ofentür kurz mit Vorsicht zu öffnen, damit der Dampf nach außen entweichen kann und die Kondenswasserbildung vermindert wird. Nach dem Backvorgang, die Ofentür und die Innenseite der Scheibe mit einem Tuch trocknen.

Zwecks Vermeidung von Kondenswasser an der Innenseite der Tür, empfiehlt es sich außerdem, die fertig gebackenen Speisen nicht zu lange im Ofeninneren zu lassen.

Während des Backens können sich die Backbleche verformen. Diese kehren aber nach dem Abkühlen wieder in die ursprüngliche Form zurück, ohne dass der reguläre Betrieb des Geräts in irgendeiner Weise beeinträchtigt wird.

TABELLE TEMPI DI COTTURA INDICATIVI

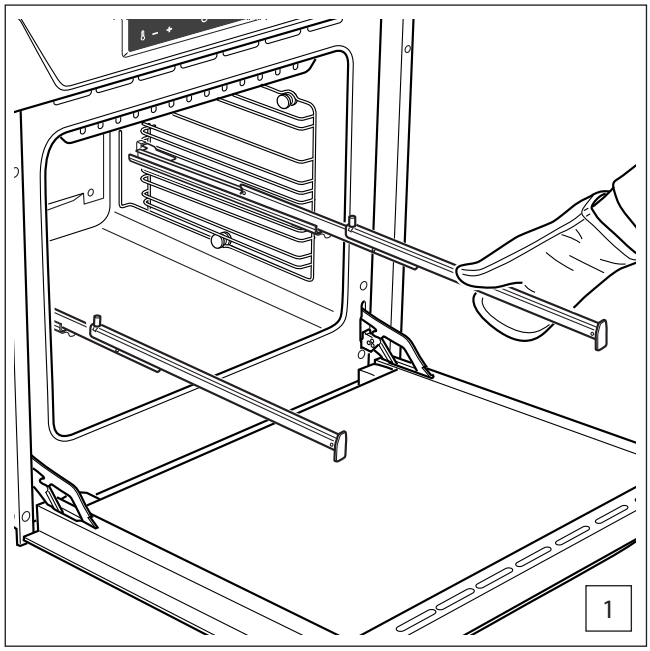
Preriscaldare il forno prima della cottura. Un segnale acustico indicherà il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento impostata.

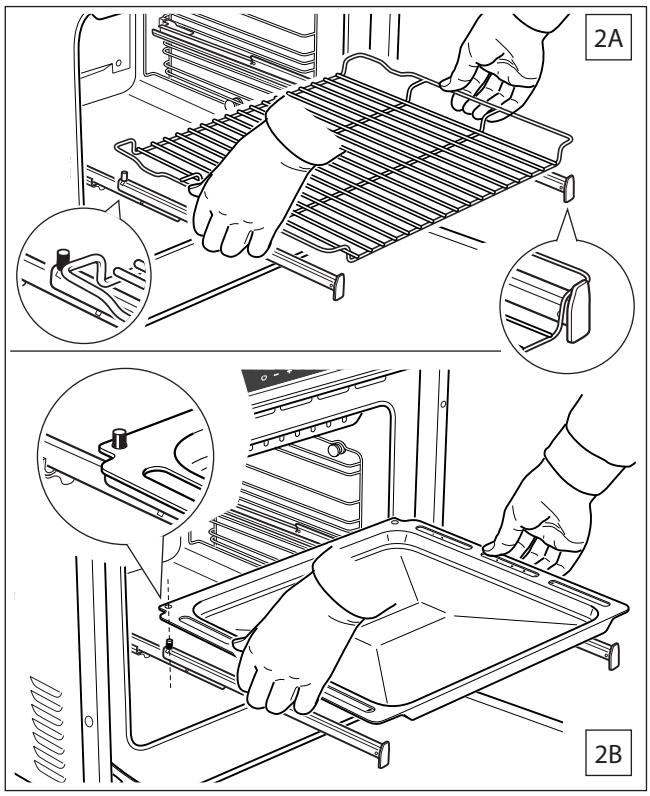
PESO GR	PIETANZE	LIVELLO VASSOIO	COTTURA TRADIZIO-NALE	COTTURA VENTILATA	ARROSTI-METRO	GRILL C°| MINUTI	GRANDE GRILL C°| MINUTI	TEMPERA-TURA C°	DURATA COTTURA MINUTI	NOTE
	PRIMI PIATTI									
2.500	lasagne al ragù	2	●					160	40	
		2		●				170	40	
	PANE E PIZZE									
	pane bianco	2	●					180	45	
		2		●				180	45	
	pizza margherita	1	●					190	40	
		2		●				160	40	
	vol-au-vent	2	●					170	20	
		2		●				200	20	
	torta salata ricotta e funghi	2	●					170	40	
		2		●				190	35	
	CARNE									
800÷1.000	arrosto di maiale	2		●	●			170	60	
1.300	roast-beef (media cottura)	2	●					220	20	pre-rosolatura in tegame
1.000	pollo allo spiedo	spiedo				●	250 | 15	190	90	pre-rosolatura con grande grill
800÷1.000	polpettone	2	●					180	70	
		2		●				170	60	
	PESCE									
1.000	orata	3	●					200	30	
800	branzino al sale	3		●		250 | 15		180	40	rosolatura alla fine con grill
	VERDURE									
2.000	patate al forno	2	●					180	40	
		2		●				170	40	
	pomodori ripieni	2		●		250 | 15		190	45	gratinatura alla fine con grill
	DOLCI									
	muffin	2	●					180	20	
		2		●				180	20	
500 (farina)	torta di mele	2		●				170	40	
500 (farina)	crostata di albicocche	2	●					180	45	
		2		●				170	40	
500 (pasta sfoglia pronta)	strudel di mele	2	●					180	50	
		2		●				180	50	
	mele al cartoccio	2	●					170	45	
		2		●				170	45	

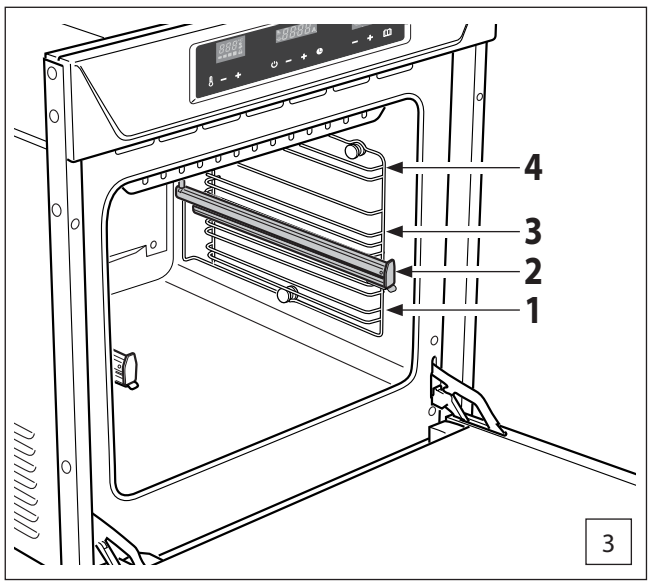
TABELLE DER UNGEFÄHREN GARZEITEN

Den Ofen vor dem Backen vorwärmen. Ein akustisches Signal zeigt das Erreichen der eingestellten Temperatur an.

GEWICHT IN G	*GERICHT*	*HÖHE DES BACKBLECHS*	*HERKÖMMLICHER BETRIEB*	*UMLUFTBETRIEB*	*GARZEITMESSER*	**GRILL C°| MINUTEN**	**INTENSIVGRILL C°| MINUTEN**	**TEMPERATUR IN C°**	*BACKZEIT IN MINUTEN*	*ANMERKUNGEN*
	VORSPEISEN									
2.500	Lasagne mit Fleischsoße	2	●					160	40	
		2		●				170	40	
	BROT UND PIZZA									
	Weißbrot	2	●					180	45	
		2		●				180	45	
	Pizza Margherita	1	●					190	40	
		2		●				160	40	
	Vol-au-vent	2	●					170	20	
		2		●				200	20	
	Torte mit Quark und Pilzen	2	●					170	40	
		2		●				190	35	
	FLEISCH									
800÷1.000	Schweinsbraten	2		●	●			170	60	
1.300	Roastbeef (medium)	2	●					220	20	In der Pfanne vorbräunen.
1.000	Huhn am Spieß	Spieß				●	250 | 15	190	90	Mit dem großen Grill vorbräunen.
800÷1.000	Faschierter Braten	2	●					180	70	
		2		●				170	60	
	FISCH									
1.000	Goldbrasse	3	●					200	30	
800	Lachs in Salzkruste	3		●		250 | 15		180	40	Abschließendes Bräunen mit dem Grill.
	GEMÜSE									
2.000	Backkartoffeln	2	●					180	40	
		2		●				170	40	
	Gefüllte Tomaten	2		●		250 | 15		190	45	Abschließendes Gratinieren mit dem Grill.
	SÜSSSPEISEN									
	Muffins	2	●					180	20	
		2		●				180	20	
500 (Mehl)	Apfeltorte	2		●				170	40	
500 (Mehl)	Aprikosenkuchen	2	●					180	45	
		2		●				170	40	
500 Gebrauchfertiger Blätterteig	Strudel mit Äpfeln	2	●					180	50	
		2		●				180	50	
	Bratäpfel	2	●					170	45	
		2		●				170	45	







GUIDE ESTRAIBILI

Con le guide scorrevoli ad estensibilità totale si riduce il rischio di scottature o rovesciamenti nell'estrarre i vassoi o la griglia.

Posizionare o rimuovere il vassoio o la griglia con le guide completamente estratte. Far coincidere i due fori posti in fondo al vassoio con i due fermi a fine corsa delle guide (fig. 1 e 2B), mentre la griglia va posizionata tra i due fermi anteriori e i due fermi posteriori (fig. 1 e 2A).

Le guide possono essere posizionate sul 1°- 2°- 3° livello ad esclusione del 4° (fig. 3 e 5).

Nel caso vengano utilizzati i vassoi e la griglia senza la guida, è possibile inserirli in qualsiasi binario del supporto in tondino.

Chiudere la porta del forno solo quando le guide scorrevoli sono completamente rientrate all'interno della camera di cottura del forno al fine di evitare eventuali danneggiamenti al vetro o alla porta stessa.

A forno caldo usare sempre gli appositi guanti da forno.

AUSZIEHBARE FÜHRUNGEN

Dank der vollkommen ausziehbaren Gleitführungen wird die Gefahr von Verbrennungen oder Umkippen beim Herausnehmen der Bleche oder des Grills wesentlich vermindert.

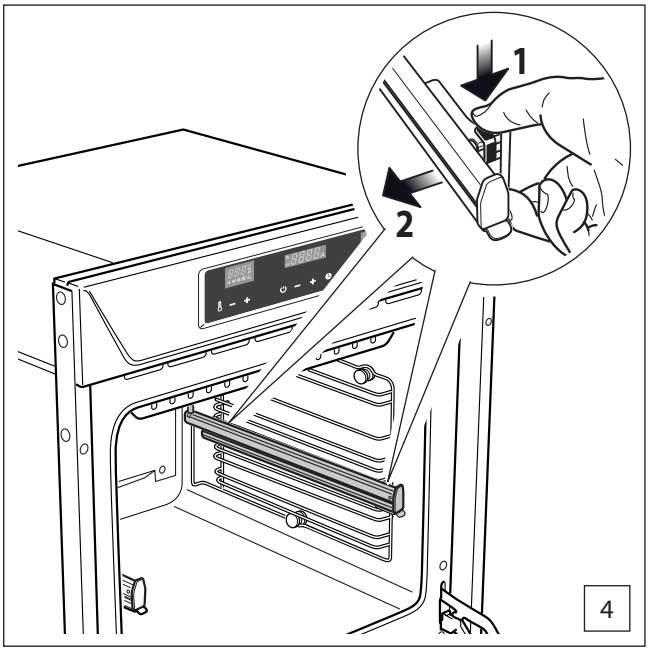
Die zwei Löcher am Ende des Bleches müssen mit den Endanschlägen der Gleitführungen übereinstimmen (Abb. 1 und 2B), während der Grill zwischen den beiden vorderen und hinteren Anschlägen positioniert werden muss (Abb. 1 und 2A).

Die Führungen können auf der 1., 2. oder 3. Ebene positioniert werden, mit Ausnahme der 4. Ebene (Abb. 3 und 5).

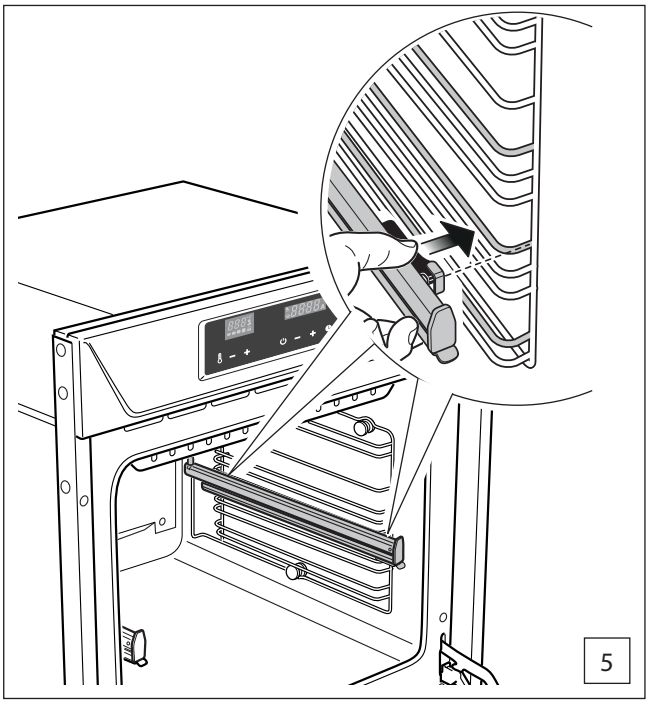
Falls die Bleche und der Grill ohne Führungen verwendet werden, können sie in jedes beliebige Gleis der Halterung aus Rundstahl eingeschoben werden.

Die Ofentür darf erst geschlossen werden, wenn die Gleitführungen vollständig in die Backkammer eingeschoben wurden. Ansonsten könnten die Scheiben oder Ofentür selbst beschädigt werden.

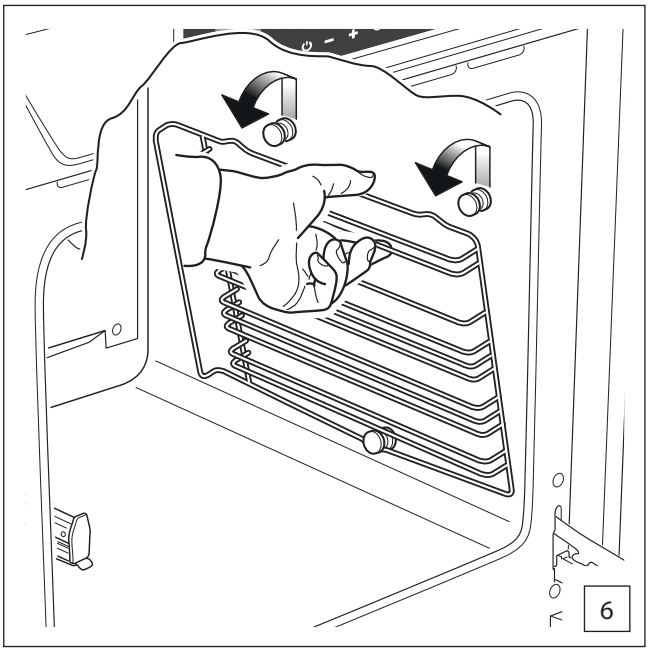
Wenn der Ofen warm ist, müssen immer entsprechende Topflappen oder Handschuhe verwendet werden.

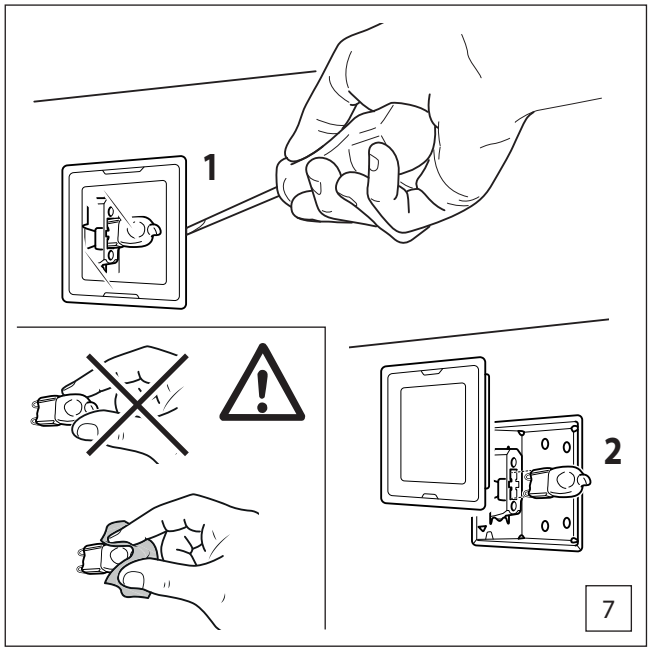


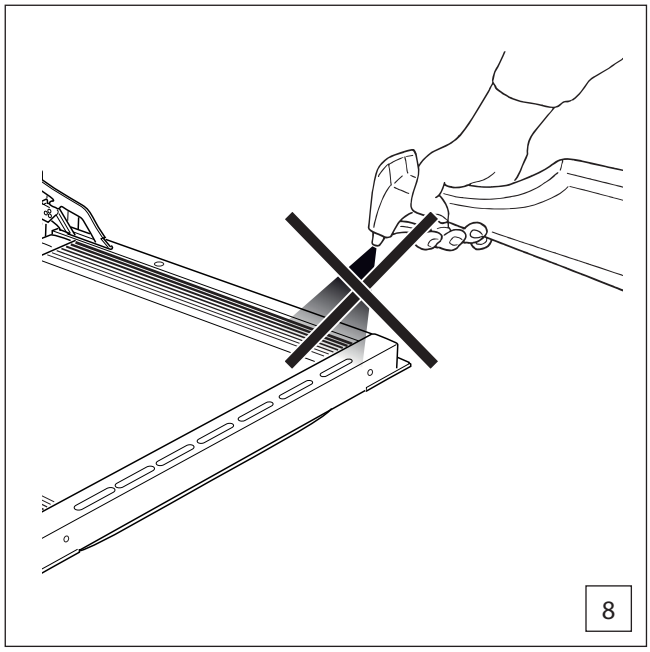
Per posizionare la guida scorrevole su un livello diverso, sganciarla dal proprio binario premendo verso il basso le due mollette poste alle estremità della stessa. Tirare quindi la guida scorrevole verso l'interno del forno (fig. 4).
Per rimontarla, agganciare a scatto le due mollette sul tondino superiore del binario facendo attenzione che la slitta corrisponda al fianco destro o sinistro del forno (fig. 5).
Anche il supporto in tondino d'acciaio puó essere rimosso dalla camera di cottura. Sganciarlo facendo leva prima sul perno laterale inferiore e poi sui due perni superiori (fig. 6).
Rimontare il tutto seguendo la stessa sequenza.

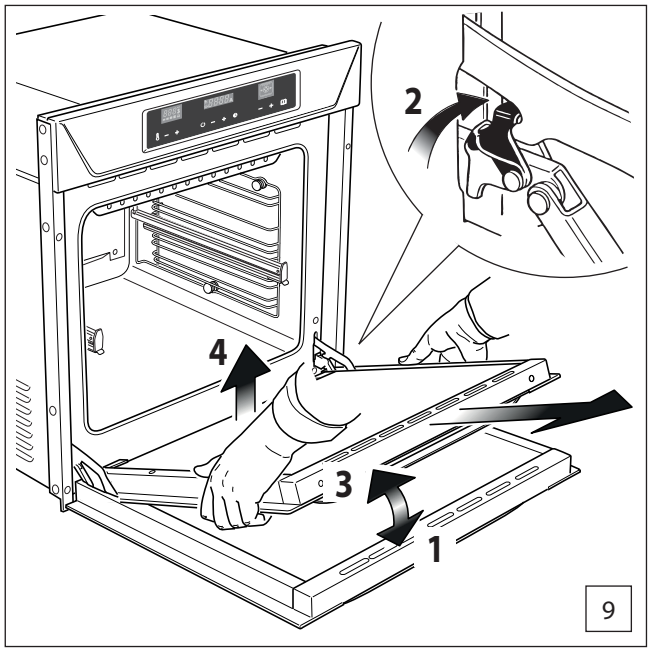


Soll die Führung auf eine andere Höhe positioniert werden, so werden die zwei Federn am Ende derselben nach unten gedrückt, um die Führung vom Feststellgleis abzukuppeln. Die Gleitführung sodann gegen das Ofeninnere ziehen (Abb. 4).
Zum Wiederanbringen müssen die zwei Federn am oberen Rundeisen des Gleises eingeschnappt werden. Achten Sie darauf, die Führung korrekt links und rechts am Ofen einzusetzen (Abb. 5).
Auch die Rundstahlhalterung kann aus der Backkammer entfernt werden. Hierzu löst man sie zunächst vom unteren seitlichen und dann von den zwei oberen Zapfen (Abb. 6). Das Wiederanbringen erfolgt in der gleichen Reihenfolge.









MANUTENZIONE E PULIZIA
WARTUNG UND REINIGUNG

SOSTITUZIONE LAMPADA ALOGENA FORNO

Prima di eseguire la sostituzione della lampada, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Togliere il coperchio copri lampada dalla sua sede facendo leva con un cacciavite nell'apposita tacca (fig. 7). La lampada deve essere sostituita, **facendo molta attenzione a non toccarla a mani nude**, con una idonea alle alte temperature (300°C) ed avere le seguenti caratteristiche: tensione 230 V ~ - 50/60 Hz - potenza 25 W - attacco G9. Riposizionare il coperchio copri lampada.

AUSTAUSCH DER OFENLAMPE

Vom dem Austausch der Lampe, muss sichergestellt werden, dass der Netzstecker gezogen oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.

Abdeckung der Lampe aus dessen Sitz ausbauen, indem man einen Schraubenzieher in den entsprechenden Spalt einführt (Abb. 7).

Zum Ersatz der Lampe ist mit größter Vorsicht vorzugehen. Die Lampe nicht mit bloßen Händen berühren. *Die Ersatzlampe muss sich für hohe Temperaturen (300 °C) eignen und folgende Merkmale aufweisen: Spannung 230 V ~ - 50/60 Hz - Leistung 25 W - Anschluss G9. Lampenabdeckung wieder anbringen.*

PULIZIA PORTA FORNO

Fare in modo che durante la pulizia della porta non entri nessun tipo di liquido nelle fessure per il passaggio forzato dell'aria di raffreddamento (fig. 8).

REINIGUNG DER OFENTÜR

Achten Sie darauf, dass während der Reinigung der Ofentür keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art in die Schlitze der Kühlluft eindringen (Abb. 8).

PULIZIA VETRO FORNO

Abbassare completamente la porta forno.

Sbloccare le cerniere porta forno alzando l'apposito fermo.

Togliere quindi la porta come da figura 9 e posarla su una superficie piana.

Svitare le due viti che si trovano posizionate sul lato superiore della porta e sfilare il profilo in acciaio (fig. 10).

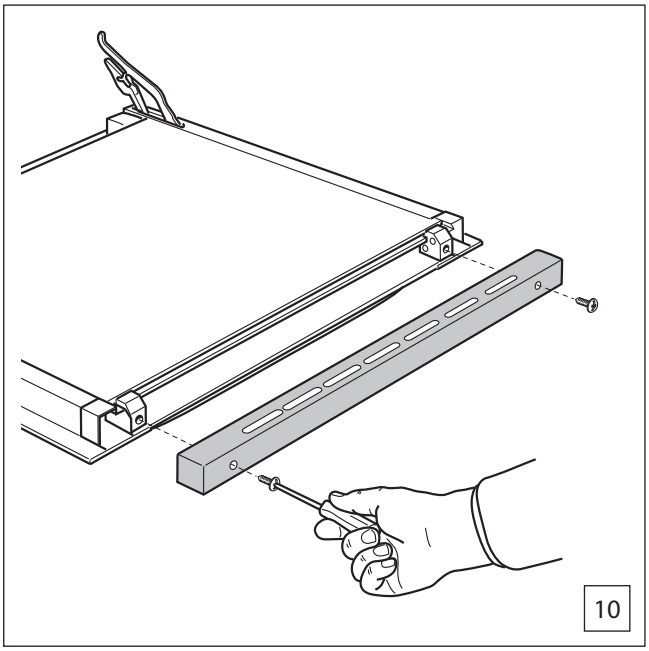
Capovolgere la porta di 180°.

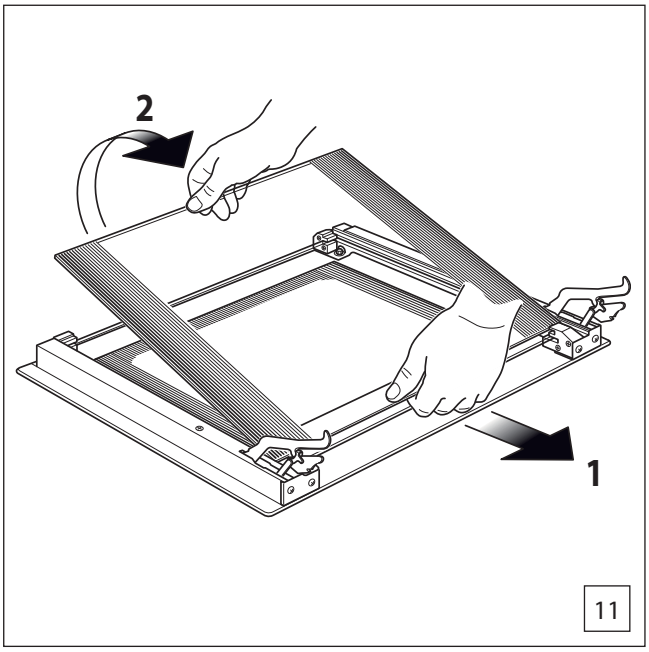
Tirare il primo vetro serigrafato e il secondo vetro verso di sè sfilandoli dalle rispettive sedi poste sui due supporti di tenuta (fig. 11).

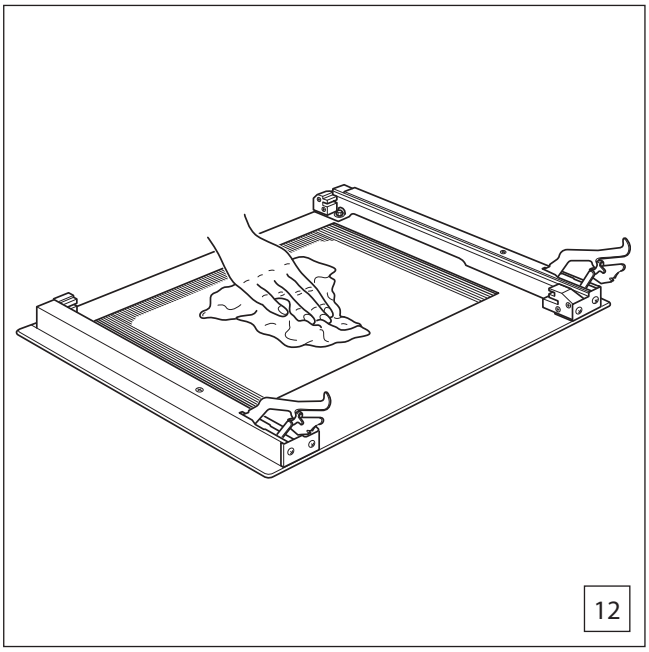
Procedere alla pulizia dei vetri, compreso il terzo che rimane fissato alla porta, impiegando solo prodotti specifici.

Non usare assolutamente panni, spugne e detergenti abrasivi (fig. 12).

Nel rimontare i vetri seguire la sequenza inversa facendo attenzione che la serigrafia del primo vetro rimanga verso l'interno.







REINIGUNG DES OFENGLASES

Die Ofentür komplett absenken.

Die Ofenscharniere durch Anheben der entsprechenden Sperrvorrichtung lösen.

Die Tür sodann wie in Abb. 9 dargestellt abnehmen und auf eine ebene Fläche stellen.

Die zwei Schrauben an der Oberseite der Tür abschrauben und das Stahlprofil herausziehen (Abb. 10)

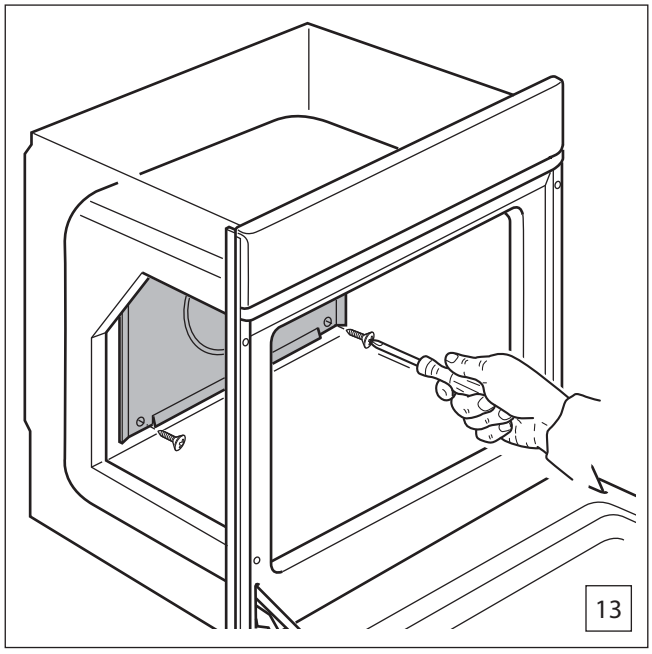
Die Tür um 180° wenden.

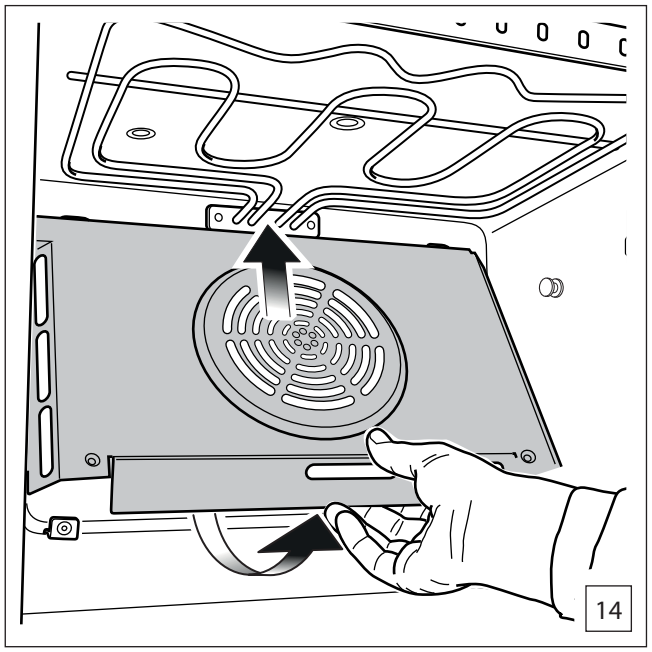
Die erste Scheibe mit Siebdruck und die zweite Scheibe zu sich her ziehen und aus ihren Sitzen auf den zwei Dichthalterungen befreien (Abb. 11).

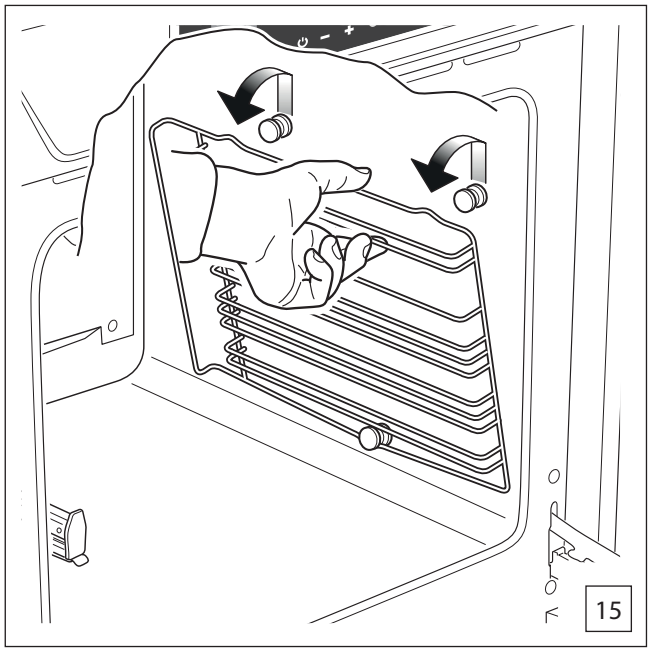
Die Scheiben, einschließlich der dritten, die mit der Tür verbunden bleibt, reinigen. Verwenden Sie hierzu ausschließlich spezifische Produkte.

Die Verwendung von schleifenden Lappen, Schwämmen und Reinigungsmitteln ist strengstens untersagt (Abb. 12).

Die Scheiben werden in ungekehrter Reihenfolge wieder montiert. Dabei ist darauf zu achten, dass der Siebdruck der ersten Scheibe nach innen weist.







PULIZIA DELL'ACCIAIO

Prima di eseguire qualsiasi operazione, per ovvie ragioni di sicurezza, staccare la spina portacorrente dalla presa relativa o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Su tutte le parti esterne usare Cif con panni morbidi di cotone, non trattati, risciacquare con uguali panni puliti e infine asciugare.

Le impronte di mani sulle superfici si puliscono con un panno di cotone imbevuto di alcool e asciugato subito con un altro panno di cotone pulito e asciutto.

Per rimuovere il pannello posteriore dal contenitore ventola e resistenza circolare, procedere come segue:

- svitare le due viti (fig. 13)
- prendere il pannello dalla parte inferiore e sganciarlo con una leggera trazione verso l'esterno e verso l'alto (fig. 14).

Una volta tolto, può essere lavato in modo facile.

Per rimuovere il supporto guide scorrevoli in tondino d'acciaio, sganciarlo facendo leva prima sul perno laterale inferiore e poi sui due perni superiori (fig. 15).

Gli elementi interni, pareti e vassoi, con sporco leggero si lavano con Cif.

Nel caso siano anneriti dal surriscaldamento, vanno strofinati utilizzando il tessuto sintetico Scotch-Brite 3M con il detergente Stahl Fix, risciacquati accuratamente ed asciugati con un panno di cotone.

Per nessun motivo impiegare panni trattati chimicamente, panni abrasivi (da usare solo per le parti annerite da surriscaldamento, vedi sopra) e spugnette metalliche.

La brunitura dell'acciaio è la naturale reazione, conseguenza inevitabile in presenza di calore. É inoltre possibile che durante alcune cotture le parti interne della camera di cottura, pareti e vassoi, si macchino e che nonostante un'accurata pulizia non si riesca ad ottenere l'aspetto iniziale. Raccomandiamo in ogni caso di eseguire la pulizia dopo ogni cottura specialmente se trattasi di carni grasse come salsiccie, arrosti, stinchi di maiale, ecc. Avviare nuove cotture a forno sporco è caldamente sconsigliato inquanto la ricottura di tali sostanze ne complica la facile rimozione.

REINIGUNG DES STAHLES

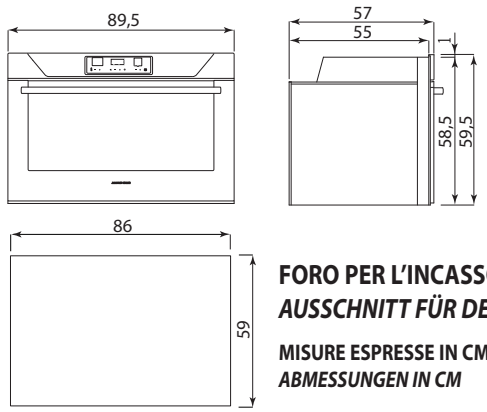
Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen oder der Strom an der Sicherung abgeschaltet werden.

Für alle Außenteile verwendet man auf weichen, unbehandelten Baumwolllappen aufgetragenes Cif; mit gleichfalls sauberen Lappen spülen und schließlich trocknen. Die Fingerabdrücke auf den Sichtflächen werden mit einem alkoholgetränkten Lappen gereinigt und unmittelbar darauf mit einem anderen, reinen und trockenen Baumwolllappen getrocknet.

Um die hintere Platte vom Lüfterrad und vom Rundheizstab abzunehmen, wird wie in den Abbildungen 13-14 dargestellt vorgegangen:

- *Die beiden Schrauben abschrauben (Abb. 13)*
- *Die Platte am unteren Teil greifen und mit leichtem Zug nach außen und nach oben loshaken (Abb. 14).*

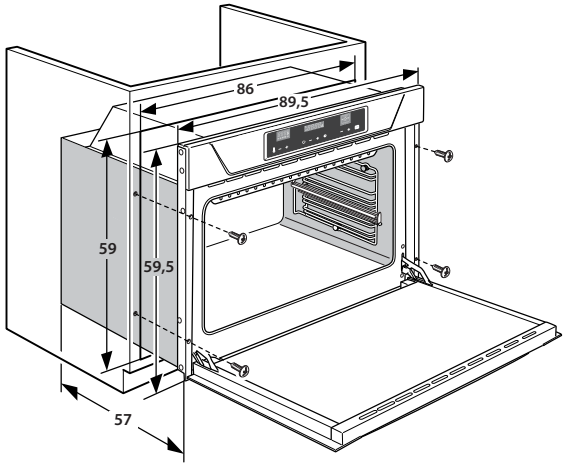
Sobald sie abgenommen wurde, kann sie problemlos gereinigt werden.
Nach Ende des Kochvorgangs sollte die herausnehmbare Auffangwanne für Kondenswasser (Optional), die sich unten im Ofen befindet (Abb. 15), sauber gemacht werden.
Leicht verschmutzte Teile im Backofen, Wände und Backbleche mit Scheuermilch sauber machen.
Teile im Backofen, die durch die Hitze geschwärzt sind, mit einem 3M-Scotch-Brite Lappen und Stahl Fix Edelstahlreiniger saubermachen, gründlich abspülen und mit einem Baumwolllappen abtrocknen.
Auf keinen Fall chemisch behandelte Tücher, Scheuertücher (nur für die durch Hitze geschwärzten Teile verwenden, siehe oben) und Topfkratzer aus Metall verwenden.
Das Anlaufen vom Stahl ist eine natürliche Reaktion auf die Hitze. Beim Garen kann es außerdem vorkommen, dass sich Flecken auf den Teilen im Backofen, den Wänden und den Backblechen bilden, die sich auch durch gründliches Saubermachen nicht ganz entfernen lassen. Den Ofen in jedem Fall erst nach Ende des Kochvorgangs sauber machen!



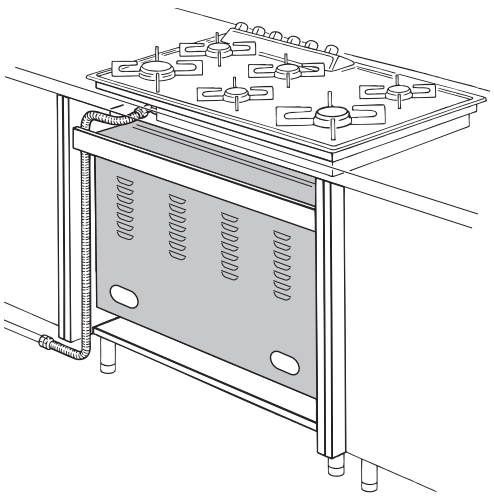
FORO PER L'INCASSO
AUSSCHNITT FÜR DEN EINBAU

MISURE ESPRESSE IN CM
ABMESSUNGEN IN CM

INSERIMENTO FORNO NEL MOBILE
EINBAUEN DES GERÄTS IN DAS MÖBEL



SISTEMA DI ALLACCIAMENTO ALLA RETE GAS DEL PIANO COTTURA POSTO SOPRA IL FORNO
GASANSCHLUSS DER OBERHALB DES OFENS EINGEBAUTEN KOCHFLÄCHE



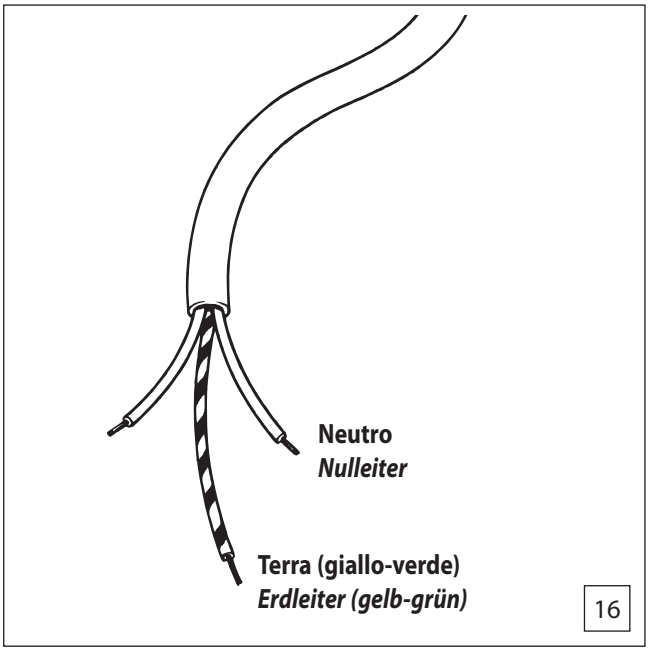
ISTRUZIONI PER IL TECNICO
ANWEISUNGEN FÜR DEN TECHNIKER

INSTALLAZIONE

Disimballare il forno eliminando con attenzione tutti i materiali inerenti alla confezione protettiva.
Per i forni da incasso il mobile portaforno o il vano a muro, dove l'apparecchio andrà inserito, dovranno avere i fori delle dimensioni indicate nello schema sopra riportato. L'inserimento del forno deve essere effettuato dalla parte anteriore del mobile o della parete, abbassando la porta del forno e fissandolo ai lati del contenitore con le apposite viti in dotazione. É indispensabile che il forno appoggi su di un piano che supporti il peso del forno stesso anche perché il fissaggio a mezzo delle 4 viti è del tutto complementare. Il mobile o il vano a muro non necessitano di particolari fori nella parte anteriore nè di cornici speciali per l'areazione in quanto il forno è già corredato di ventilatore tangenziale automatico - montato sulla parte superiore della struttura interna - per il raffreddamento delle pareti del cassone. Si consiglia inoltre che il mobile non abbia nessuna parete posteriore. Effettuare il collegamento elettrico, applicando l'apposita spina in dotazione al relativo cavo di alimentazione e inserirla nella presa di corrente, accertandosi prima che la rete di alimentazione sia dotata di un efficiente impianto di terra e che la tensione sia uguale a quella della targhetta tecnica applicata sulla parete posteriore dell'apparecchiatura. Tutte le parti elettriche funzionano a tensione monofase (230 V ~ - 60 Hz).
La nostra società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea a terra.

INSTALLATION

Gerät aus der Verpackung befreien und sorgfältig alle Schutzmaterialien entfernen. Der Ausschnitt im Einbaumöbel bzw. der wandseitig vorgesehene Raum, in welche der Ofen eingebaut werden soll, müssen Abmessungen gemäß obenstehendem Plan aufweisen. Das Einschieben des Ofens erfolgt von der Vorderseite des Möbels oder der Wand, durch Absenken der Ofentür und Befestigen des Ofens mit den mitgelieferten Schrauben seitlich am Gestell. Der Ofen muss auf einer Halterung festgemacht werden, die das Gewicht des Ofens zu tragen vermag, weil er durch die vier Schrauben nur festgemacht und nicht getragen wird. Das Möbel bzw. der Wandausschnitt bedürfen keiner besonderen Aussparungen auf der Vorderseite, noch eines Spezialrahmens zur Entlüftung, da der Ofen schon mit automatischen Tangentialentlüftern zur Kühlung der Gehäusewände und der Tür versehen ist. Diese befinden sich auf dem oberen Teil der Innenstruktur. Das Möbel sollte weiters ohne Rückwand sein. Elektrischen Anschluss durch Verbinden des mitgelieferten Steckers mit dem entsprechenden Speisekabel und Einstecken in die Steckdose ausführen, wobei zunächst kontrolliert werden muss, dass das Versorgungsnetz mit einer effizienten Erdungsanlage versehen ist und dass die Netzspannung mit jener des Geräts übereinstimmt, welche aus dem Schild auf der Rückseite des Backofens zu ersehen ist. Alle elektrischen Teile funktionieren mit Wechselstromspannung (230 V ~ - 60 Hz).
Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen, die auf die falsche oder unzureichende Erdung des Geräts zurückzuführen sind.



ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Questo forno è dotato di cavo di alimentazione tripolare del tipo HAR H05RR-F, sez. 3x2,5 mm^2 L=1,35 m predisposto per il funzionamento con corrente elettrica alternata alla tensione di 230 V ~ - 50/60 Hz. Il conduttore di terra è contraddistinto dal colore giallo-verde (fig. 16). In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, provvedere con un tipo di identiche caratteristiche; è inoltre necessario che il cavetto di terra sia più lungo di circa 2 cm rispetto a quelli di fase e neutro.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

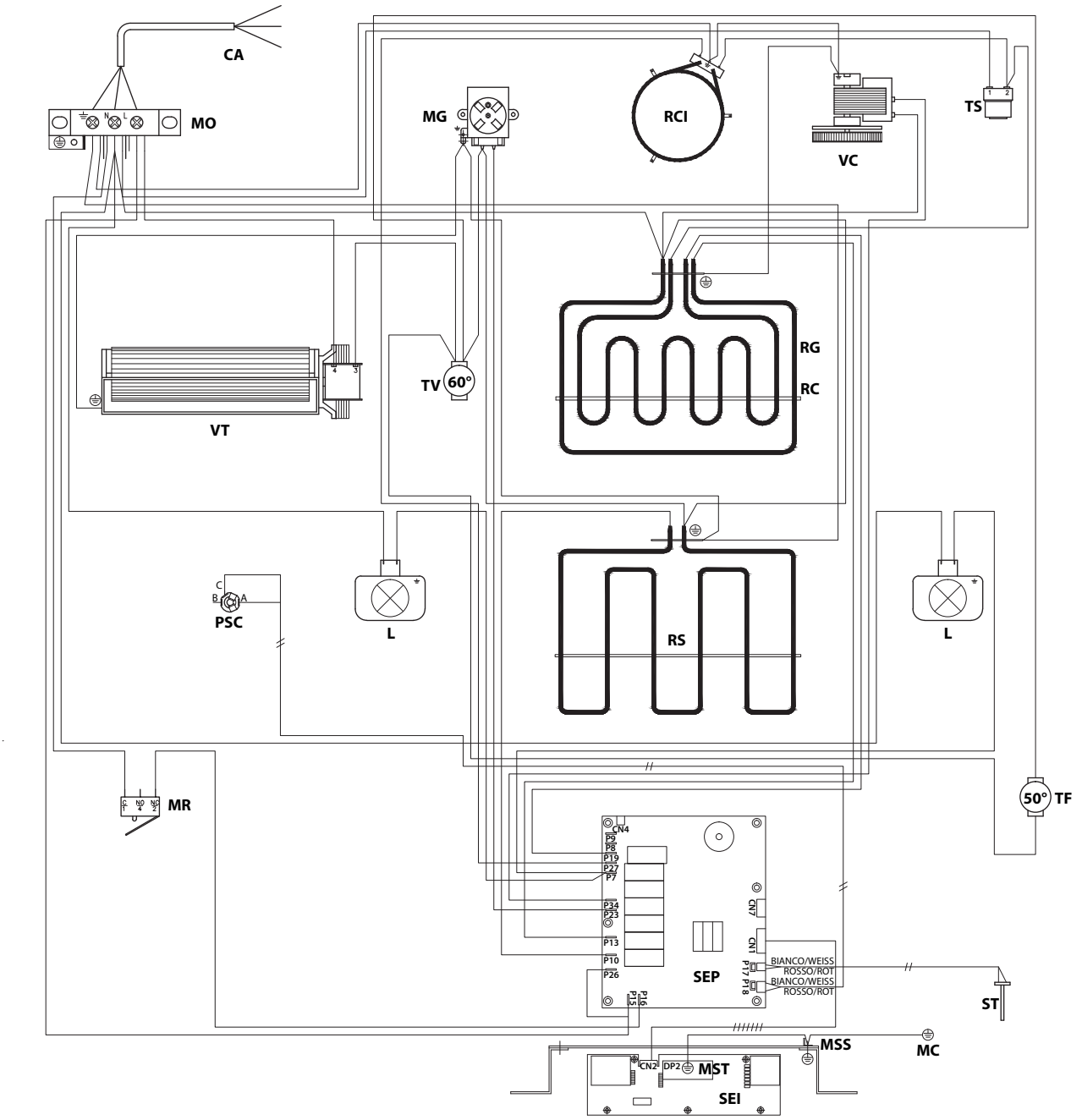
Dieser Backofen ist mit einem dreipoligen Speisekabel Typ HAR H05RR-F, mit Schnitt 3x2,5 mm^2 und Länge=1,35 m versehen, das für den Betrieb mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V ~ bei 50/60 Hz vorbereitet. Der Erdleiter ist durch die gelb-grüne Farbe gekennzeichnet (Abb. 16). Bei Beschädigung des Kabels oder zu seinem Ersatz muss ein Kabel mit den gleichen Merkmalen verwendet werden. Das Erdungskabel muss außerdem ca. 2 cm länger sein als das Phasenkabel und der Nullleiter.

DATI TECNICI ELETTRICI
ELEKTRISCHE DATEN

NUMERO PROGRAMMA **PROGRAMMNUMMER**	Pr01		Pr02	Pr03	Pr04	Pr05	Pr06
SIMBOLO FUNZIONI ***SYMBOLE DER FUNKTIONEN***							
ASSORBIMENTO WATT ***AUFNAHME IN WATT***	95	1595	2530	4030	3530	2590	2630

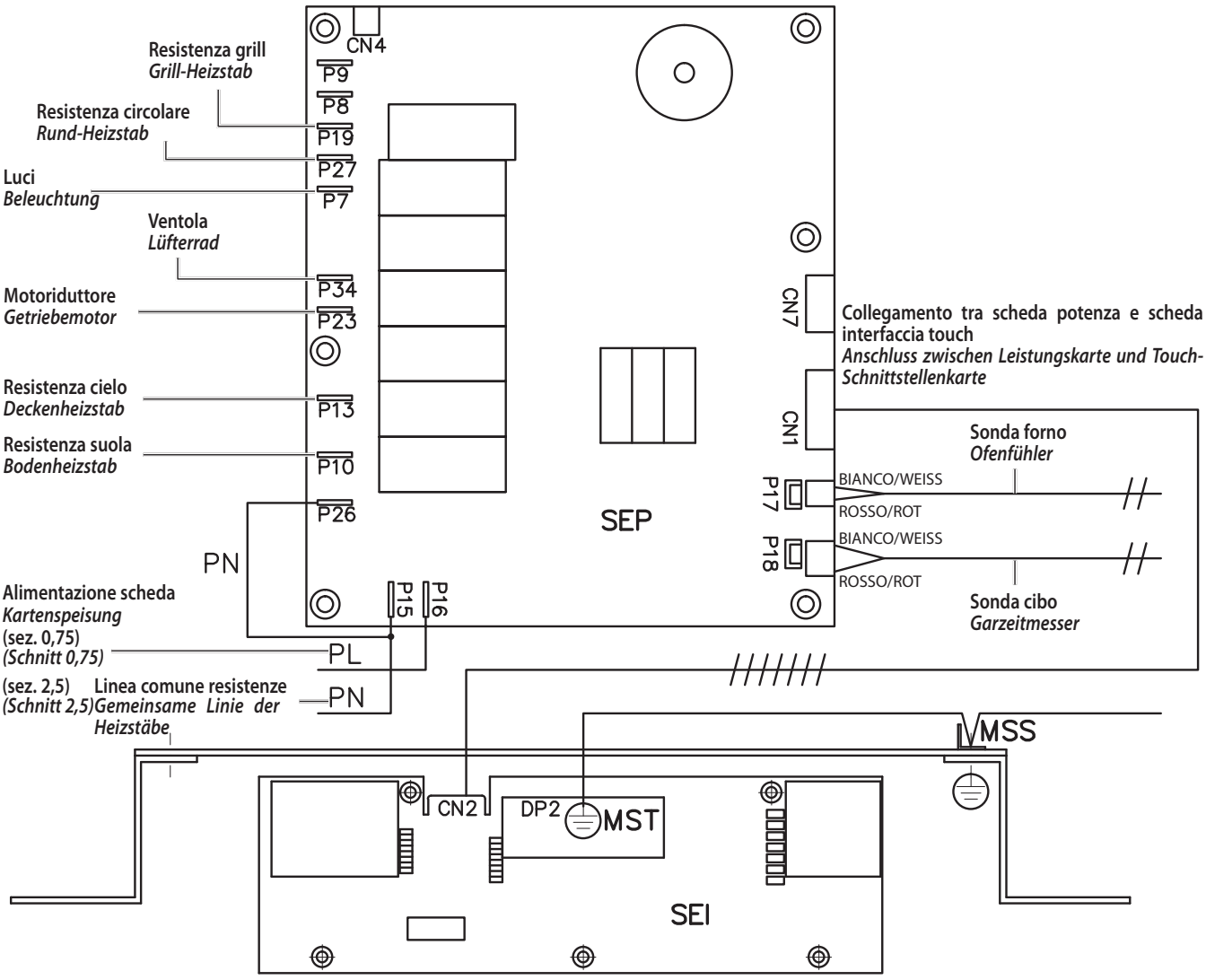
NUMERO PROGRAMMA **PROGRAMMNUMMER**	Pr07	Pr08	Pr09	Pr10	Pr11	Pr12
SIMBOLO FUNZIONI ***SYMBOLE DER FUNKTIONEN***						
ASSORBIMENTO WATT ***AUFNAHME IN WATT***	1590	1090	2300	2345	3300	3345

SCHEMA ELETTRICO - *SCHALTPLAN*



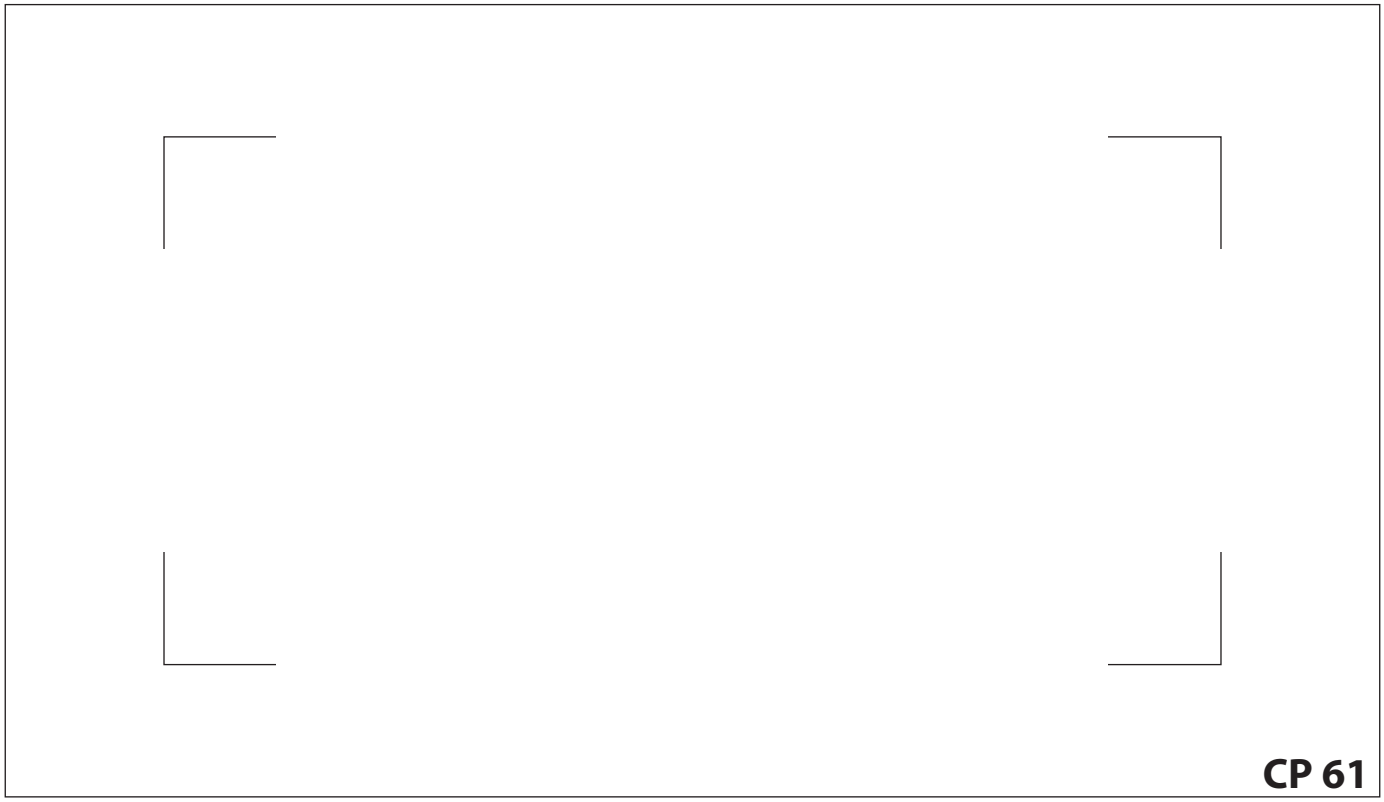
LEGENDA:			*ZEICHENERKLÄRUNG:*		
CA:	cavo alimentazione sez. 3x2,5		*CA:*	*Speisekabel Querschnitt 3x2,5*	
MO:	morsettiera FV 110		*MO:*	*Klemmenbrett FV 110*	
MG:	motoriduttore girarrosto	12W	*MG:*	*Getriebemotor des Bratspießes*	*12W*
VC:	ventilatore circolare	43W	*VC:*	*Umluftventilator*	*43W*
TS:	termostato di sicurezza		*TS:*	*Sicherheitsthermostat*	
RCI:	resistenza circolare	2400W	*RCI:*	*Rund-Heizstab*	*2400W*
RG:	resistenza grill	2200W	*RG:*	*Grill-Heizstab*	*2000W*
RC:	resistenza cielo	1000W	*RC:*	*Deckenheizstab*	*1000W*
RS:	resistenza suola	1500W	*RS:*	*Bodenheizstab*	*1500W*
VT:	ventilatore tangenziale	38W	*VT:*	*Tangentialentlüfter*	*38W*
TV:	termostato ventola di raffreddamento (60°C)		*TV:*	*Thermostat der Entlüftungsräder (60°C)*	
PSC:	presa sonda cibo		*PSC:*	*Buchse der Temperatursonde*	
L :	lampada illuminazione interna camera di cottura	25W	*L :*	*Beleuchtungslampe der Backkammer*	*25W*
MR:	microinterruttore reset		*MR:*	*Reset-Mikroschalter*	
TF:	termostato su frontalino (50°C)		*TF:*	*Thermostat auf dem Stirnbedienfeld (50°C)*	
ST:	sonda temperatura camera cottura PT500		*ST:*	*Garzeitmessers der Backkammer PT500*	
SEP:	scheda elettronica di potenza		*SEP:*	*Elektronische Leistungskarte*	
SEI:	scheda elettronica interfaccia touch		*SEI:*	*Elektronische Touch-Schnittstellenkarte*	
MST:	massa su scheda interfaccia touch		*MST:*	*Erdung der Touch-Schnittstellenkarte*	
MSS:	massa supporto scheda		*MSS:*	*Erdung des Kartenträgers*	
MC:	massa convogliatore		*MC:*	*Erdung des Luftumwälzers*	

PARTICOLARE SCHEDA DI POTENZA E SCHEDA INTERFACCIA TOUCH
DETAIL DER LEISTUNGSKARTE UND TOUCH-SCHNITTSTELLENKARTE



TARGHETTA TECNICA
TECHNISCHES DATENSCHILD

www.studiofizzi.it



La costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per danni a cose o persone nel caso non vengano osservate tutte le norme antinfortunistiche utili al normale esercizio e regolare funzionamento dell'impianto elettrico, nonchè per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni; si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.
Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltenen Druck- und übertragungsfehler von sich; weiters haftet sie in keiner Weise für Schäden an Sachen oder Personen bei Nicht-Beachtung aller zum normalen und bestimmungsgemäßen Gebrauch der elektrischen notwendigen Unfallverhütungsvorschriften und für Unfälle aufgrund nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommenen Installierungs- oder Montagearbeiten. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Besserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

ALPES-INOX® s.p.a.
Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com

96/1-OY