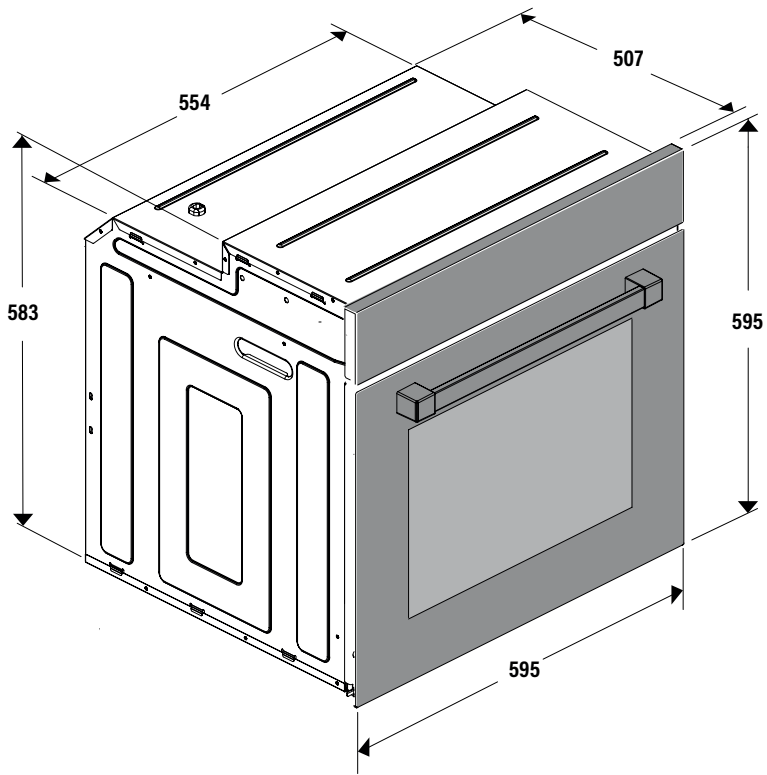


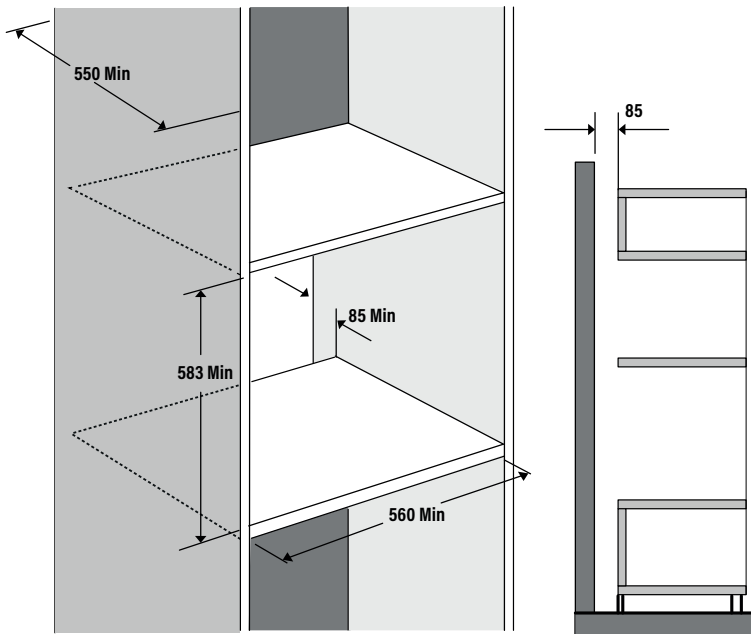
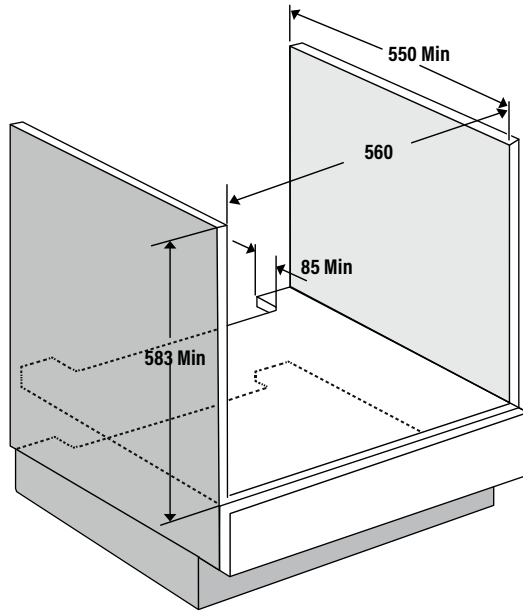


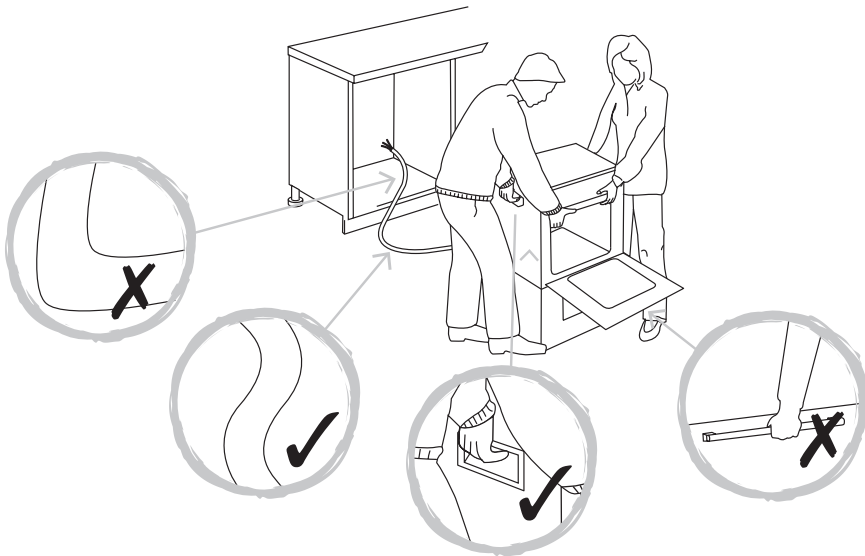
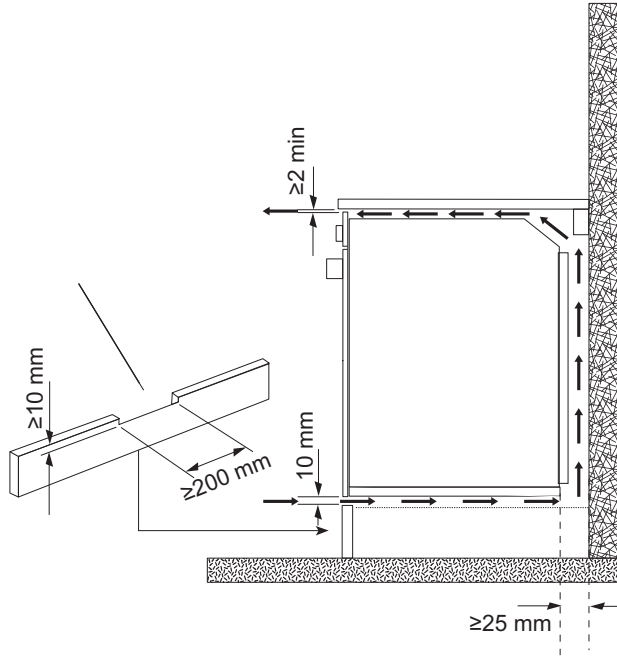
cata & Can Roca

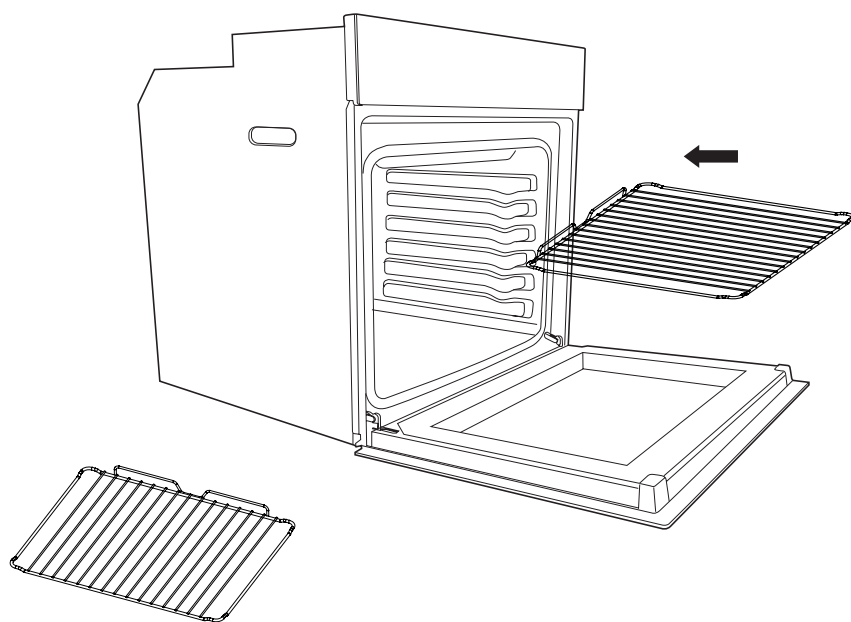
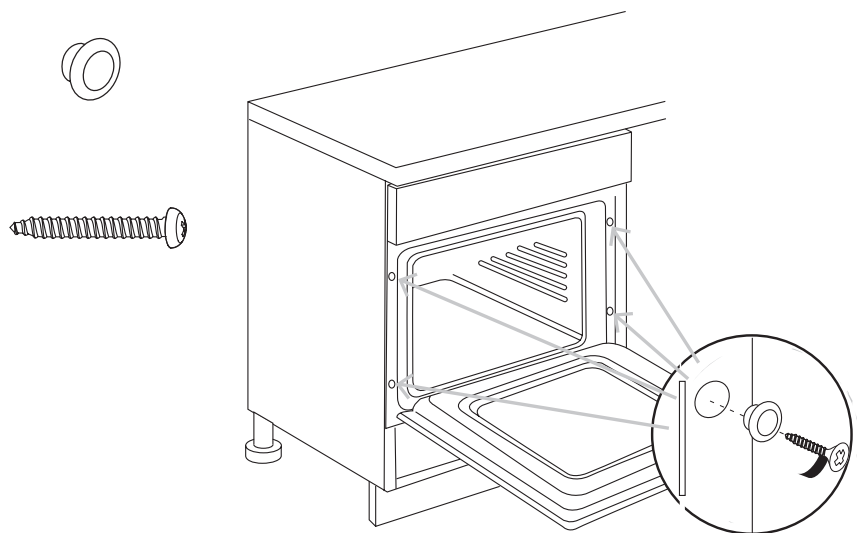
- ES Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento
- EN Installation, use and maintenance instructions
- FR Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien
- PT Instruções para instalação, utilização e manutenção
- IT Istruzioni di installazione, uso e manutenzione
- NL Instructies voor installatie, gebruik en onderhoud

**MT 9011 PRO BK**











## SEGURIDAD

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro horno. Lea atentamente estas instrucciones para que su instalación, uso y mantenimiento sean óptimos.

Este aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para uso doméstico. Para garantizar que la instalación, uso y mantenimiento del aparato sean óptimos, le recomendamos que lea estas instrucciones detenidamente.

### CONEXIÓN DEL HORNO A LA RED ELÉCTRICA

**Advertencia:** antes de conectar el horno, apague la fuente de alimentación y compruebe que la tensión y la frecuencia de la alimentación coinciden con las indicadas en la placa identificativa del equipo.

Si el aparato está equipado con un enchufe, conecte el horno a una toma situada en una zona accesible y que cumpla con las normas existentes.

Si el aparato no está equipado con un enchufe, conéctelo directamente a la red eléctrica, protegido por un dispositivo de separación omnipolar al que se pueda acceder para desconectarlo, de acuerdo con la normativa local.

### USO DEL HORNO

#### PRECAUCIONES

- **Advertencia:** Asegúrese de que el aparato está desconectado en el interruptor con fusible antes de reemplazar la bombilla para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- **Advertencia:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no deberá utilizarse hasta que se hayan reparado. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente para pedir consejo.
- Durante la instalación, evite que el cable de alimentación entre en contacto con los componentes calientes del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado debajo o dentro del aparato y evite daños en el propio cable.

- No instale el aparato en el exterior en un lugar húmedo o en una zona que pudiera ser propensa a fugas de agua, como debajo o cerca de un fregadero. Si se produjese una fuga de agua, deje que la máquina se seque de manera natural. No la use y póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente.
- Elimine el material de embalaje con cuidado.
- **Advertencia:** Este electrodoméstico lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si cuentan con la supervisión o las instrucciones necesarias relativas al uso seguro del aparato y comprenden los peligros que este entraña. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe solicitar al fabricante, al servicio de mantenimiento o a otras personas cualificadas que lo sustituyan para evitar peligros o lesiones.
- El aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto independiente.
- El aparato es solamente para uso doméstico y para cocinar alimentos. No use este aparato como fuente de calor.
- ¡Peligro de quemaduras! Durante su uso, el aparato se calienta. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.
- No se apoye sobre la puerta ni coloque ningún objeto en la puerta del aparato. Podría dañar las bisagras de la puerta.
- El horno debe instalarse siguiendo las instrucciones de instalación y deben respetarse todas las dimensiones.
- Nunca use un aparato que esté dañado. Si el aparato está dañado, desconéctelo de la toma eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor.
- Peligro de descarga eléctrica. No trate de reparar el aparato usted mismo. Si no funciona correctamente, solamente el personal cualificado podrá encargarse de su reparación.
- Para evitar dañar el cable, no lo retuerza, doble ni aplaste contra bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas expuestas.
- Disponga el cable de tal modo que no se pueda tirar de él o tropezar accidentalmente. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de



los niños. No utilice el aparato con las manos húmedas o mientras se encuentre en un suelo mojado. Apague siempre el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación.

- Desconecte el horno de la fuente de alimentación cuando no vaya a usarlo y antes de limpiarlo.

- Advertencia: Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos y debe conectarse directamente a la toma de electricidad mediante una clavija omnipolar o de doble polo, con un espacio de contacto mínimo de 3 mm en cada conector.

- El interruptor con fusible debe instalarse en un lugar de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato se pueda desconectar de la corriente inmediatamente.

- El cableado fijo debe protegerse frente a las superficies calientes.

- No cuelgue ningún objeto sobre el asa de la puerta del horno.

- Precaución: No cubra el fondo del horno con papel de aluminio ni otros objetos. Existe riesgo de incendio y daño del esmalte del horno.

- No deje que papel de aluminio, plástico, papel o tejidos entren en contacto con los elementos calefactores. Nunca deje el aparato desatendido durante su uso, especialmente mientras cocina con sustancias inflamables (como aceite o grasas calientes, etc.).

- No almacene ni use productos químicos penetrantes, pulverizadores, productos inflamables o no alimentarios dentro o cerca del horno.

- Este horno se ha diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos durante el proceso de cocción o limpieza dañará la unidad y podría causar lesiones.

- Si algún alimento dentro del horno comienza a arder, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconecte la fuente de alimentación. Tenga siempre cuidado al abrir la puerta.

- Muévase a un lado y abra la puerta lentamente para dejar salir el aire caliente y/o el vapor. Asegúrese de alejar el rostro del hueco de apertura y de que no haya niños ni mascotas cerca del horno.

- Use solamente utensilios adecuados para el uso en este tipo de horno.

- El aparato no debe instalarse tras una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

**Advertencia:** si se produce una descarga electrostática (por ejemplo, un rayo), la campana puede dejar de funcionar. Esto no implica ningún riesgo de daños. Desconecte la fuente de alimentación del horno y vuelva a conectarla pasado un minuto.

**Advertencia:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Mantenga alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.

## **INFORMACIÓN LEGAL**

### **EL FABRICANTE:**

- Declara que este aparato cumple con los requisitos esenciales para equipos eléctricos de bajo voltaje, según lo establecido en la Directiva 2014/35/UE, y con la compatibilidad electromagnética, según lo establecido en la Directiva 2014/30/UE.
- No será responsable por el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual ni por el incumplimiento de las normas de seguridad relacionadas con el uso correcto del equipo.
- No se responsabiliza de los daños causados por la instalación, el uso o el mantenimiento incorrectos del aparato.
- Se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo o en este manual sin previo aviso.
- Si necesita asistencia técnica o información adicional sobre nuestros productos, póngase en contacto con su distribuidor o con un servicio técnico oficial autorizado.
- Nunca coloque cacerolas ni utensilios en la zona de la pantalla táctil. Los objetos calientes pueden causar daños irreversibles.



## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Este producto está destinado exclusivamente para USO DOMÉSTICO.

**Advertencia:** si no se instalan los tornillos ni el dispositivo de fijación de acuerdo con estas instrucciones, esto puede dar lugar a riesgos eléctricos.

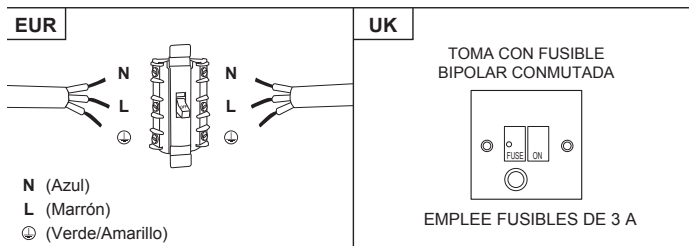
### Instalación y conexión

- Tenga en cuenta las instrucciones especiales de instalación.
- El aparato está equipado con un enchufe y solo debe conectarse a una toma de tierra instalada correctamente.
- La tensión de red debe corresponder a la tensión especificada en la placa identificativa.
- La instalación de la toma y la sustitución del cable de conexión deberá realizarlas un electricista cualificado. Si no se puede acceder al enchufe después de la instalación, debe haber un dispositivo de desconexión de todos los polos en el lado de la instalación con un espacio de, al menos, 3 mm.
- No se deben utilizar adaptadores, multiplicadores ni cables de extensión. La sobrecarga puede provocar un riesgo de incendio.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.

**Advertencia:** este aparato es de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

El aparato está provisto de 3 cables de alimentación principales de los siguientes colores:

- Marrón = L o activo
- Azul = N o neutro
- Verde/Amarillo= Tierra

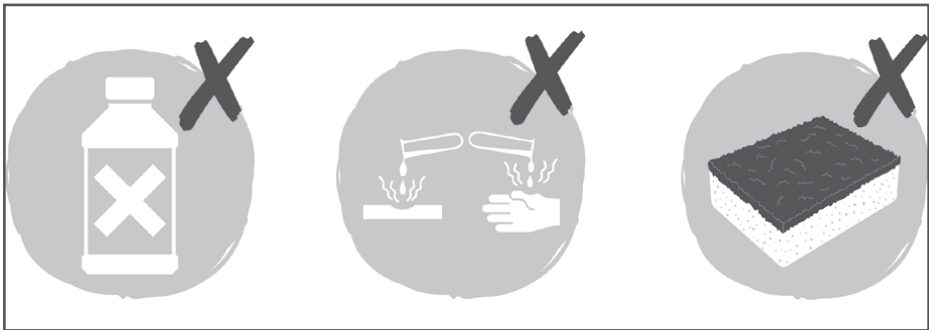




## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

**Nota:** No use limpiadores abrasivos penetrantes ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y provocar que el cristal se haga añicos.

- No use pulverizadores inflamables cerca del aparato.
- El horno debe limpiarse regularmente y eliminar los posibles restos de comida.
- No debe usarse un limpiador a vapor.





## USO

|   |                 |   |                          |
|---|-----------------|---|--------------------------|
| 1 | Botón Principal | 6 | Inicio de la cocción     |
| 2 | Menú de función | 7 | Función precalentamiento |
| 3 | Temperatura     | 8 | Cocción por fases        |
| 4 | Temporizador    | 9 | Menú de temporizador     |
| 5 | Menú principal  |   |                          |

**EL PRIMER ENCENDIDO:**

En el momento en que se conecta el horno a la corriente, se enciende automáticamente y se pueden configurar idioma, fecha y hora. Para validar cada selección pulse la flecha de la parte derecha de la pantalla. Los parámetros que no sean definidos por el usuario serán establecidos por defecto.

**ENCENDIDO DE LA PANTALLA:**

Pulse el botón principal (1). Se muestra el menú principal con las diferentes opciones (Cocción, Ajustes, Recetas y AquaSmart).

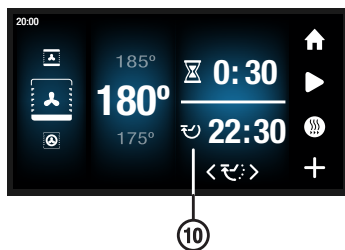
**APAGADO:**

Cuando el horno se encuentre encendido, pulse el botón principal (1) para apagarlo en cualquier momento. Si el “Modo Hibernación” se encuentra activo se mostrará la pantalla de hibernación, si está desactivado la pantalla entrará en modo “Apagado Total” y se mostrará en negro. Si hay una cocción en curso se apagará automáticamente.

**PROGRAMAR UNA COCCIÓN:**

Una vez encendido el horno, en la pantalla principal se muestran los diferentes menús de

función (2), temperatura (3) y temporizador (4). Para iniciar la cocción ajuste la función y la temperatura, luego pulse en el icono de “Play” (6) de la parte derecha de la pantalla. Una vez iniciada la cocción, debajo de la temperatura seleccionada, aparece la temperatura real en un círculo rojo para mostrar el proceso de calentamiento. Se puede regresar en cualquier momento al menú principal pulsando en el botón correspondiente (5).



### PROGRAMAR UNA COCCIÓN CON TEMPORIZADOR:

Una cocción puede programarse para que finalice automáticamente en un tiempo determinado. Simplemente ajuste también un tiempo de cocción junto con la función y la temperatura. Para iniciar la cocción pulse en el icono de “Play” (6) de la parte derecha de la pantalla. Una vez iniciada la cocción, debajo de la temperatura seleccionada, aparece la temperatura real en un círculo rojo para mostrar el proceso de calentamiento. Cuando la temperatura real del horno llegue a la programada sonará una alarma durante 3 segundos que le indicará que ya puede introducir los alimentos. En ese momento empieza la cuenta atrás del temporizador. Esto se muestra debajo del tiempo programado mediante un círculo azul con el tiempo restante. Cuando el tiempo seleccionado termine, la cocción finalizará y sonará una alarma. Se mostrarán las opciones “+10min”, “Mantener caliente”, “Añadir a Recetas” y “Finalizar”:

- “+10min”: Esta opción permite prolongar la cocción durante 10 minutos más.
- “Mantener caliente”: Mantiene la temperatura de la zona de cocción a 70°C.
- “Añadir a Recetas”: Esta opción permite guardar la programación usada en la cocción en una nueva receta.
- “Finalizar”: Le permite regresar al menú principal.

### PROGRAMAR HORA DE FINALIZACIÓN:

Usted puede programar una hora de finalización de la cocción. En el menú principal seleccione la opción de “Cocción”. Pulse la flecha de la derecha del icono que se encuentra debajo del temporizador (4). Aparecerá un segundo reloj debajo del temporizador en el que usted puede establecer la hora a que desea que finalice la cocción. También puede establecer la duración de la cocción. Si usted establece una duración menor al tiempo que falta para la hora de finalización, entonces el horno quedará a la espera de iniciar la cocción en el momento preciso. Una vez programado se muestra el tiempo total que falta para que finalice la cocción en un círculo azul en la parte inferior.

## COCCIÓN POR FASES:

Siempre que una cocción tenga programado un tiempo, usted puede agregar hasta un total de 3 fases de cocción con diferentes funciones, temperaturas y tiempos pulsando en el símbolo “+” (8) de la parte inferior derecha de la pantalla. También puede programar una hora de finalización del proceso completo. Para iniciar la cocción pulse en el icono de “Play” (6) de la parte derecha de la pantalla, justo debajo se muestra el tiempo total de duración sumando los tiempos de las distintas fases.

## COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA:

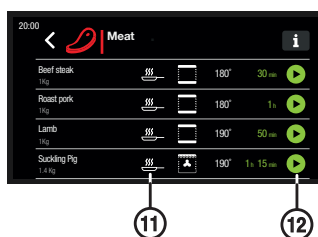
La baja temperatura nos permite preservar mejor el sabor original de los alimentos, sus propiedades nutritivas y conseguir unas texturas sorprendentes. Cocinando a baja temperatura intentamos que la temperatura de cocción se acerque todo lo posible a la temperatura que se alcanza en el interior de un alimento cuando consideramos que está en su punto óptimo de cocción. Cuando hablamos de baja temperatura sencillamente nos referimos a cocinar a temperaturas suaves. Y en estas incluimos las que se encuentran entre los 50 y los 100°C. Con este horno, gracias a la tablas de cocción y a las recetas incorporadas, usted sabrá siempre a qué temperatura debe cocinar los alimentos.

## TABLAS DE COCCIÓN DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

Las tablas de cocción desarrolladas por el Celler de Can Roca permiten acceder de forma rápida a cocciones programadas de alimentos. Están definidas según el tiempo, la temperatura y la función más adecuados. Tenga en cuenta los siguientes aspectos:

1. Hay alimentos que requieren de una cocción previa o final en una olla o paella. Estos se indican con un símbolo. (11)
2. La temperatura de entrada de los alimentos a cocer es de 5°C (temperatura de nevera).

Para acceder a las tablas seleccione la opción “Recetas” en el menú principal. Luego seleccione el menú de “Tablas de cocción” y escoja la sección de alimentos. Por último, pulse el icono “play” (12) del alimento deseado y la cocción empezará automáticamente.



## RECETAS DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

En este horno se incorporan diferentes recetas a baja temperatura desarrolladas por “El Celler de Can Roca”. Para acceder a todas las recetas disponibles pulse en la opción “Recetas” del menú principal. Una vez seleccionada la receta pulse el botón de “play” y la cocción empezará automáticamente.

### CREACIÓN DE NUEVAS RECETAS:

Para crear una nueva receta pulse en la opción “Recetas” del menú principal. Luego seleccione el menú de “Mis recetas” y pulse el símbolo “+” que aparece a la izquierda. Rellene la información de la receta y pulse el botón de “guardar”. Las nuevas recetas se añadirán sucesivamente en el menú “Mis recetas”. Para cocinar con estas recetas pulse primero sobre la receta deseada y luego en el botón de “Cocinar” para iniciar la cocción.

### FUNCIÓN AquaSmart:

La función AquaSmart le permite limpiar el horno de una forma fácil y con un bajo consumo de energía. En el menú principal seleccione la opción AquaSmart y siga las instrucciones que se le indican en la pantalla.

### FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO:

Esta función permite calentar de una forma rápida el horno. Pulsando en el botón de precalentamiento (7) del menú lateral de la pantalla el horno utiliza toda la potencia disponible para llegar a la temperatura programada lo antes posible. Después vuelve a usar la función programada para realizar la cocción.

### ALARMA ACÚSTICA:

Para programar una alarma acústica pulse en el icono de alarma (14) de la barra lateral durante el transcurso de una cocción. Ajuste el tiempo deseado. Para iniciar la cuenta atrás, pulse el icono de play. El tiempo restante se muestra en la pantalla principal. Una vez finalizada la cuenta atrás suena una alarma y se muestran las opciones “+10min” para posponer la duración y “Cerrar” para cancelar la alarma.



### BLOQUEO:

Por razones de seguridad o limpieza, puede bloquear la pantalla pulsando en el icono de bloqueo del menú lateral (15). Durante el bloqueo no se detendrá la cocción en curso. La pantalla quedará bloqueada hasta que usted la desbloquee. Para desbloquear la pantalla se puede hacer de varias formas según la opción escogida en el menú de ajustes (Pulsar 2 segundos, patrón o código). La pantalla permanece bloqueada incluso en modo “hibernación”.



**LUZ INTERIOR DEL HORNO:**

Para controlar la luz del horno usted puede encenderla y apagarla usando el icono (13) del menú lateral de la pantalla durante una cocción. Igualmente la luz se encenderá automáticamente en el momento en que se inicia una cocción y se apagará pasado un tiempo para ahorrar energía.

**MENÚ DE AJUSTES:**

Para acceder en el menú de ajustes pulse en el icono de “Ajustes” del menú principal. Todas las modificaciones en los ajustes se validan volviendo al menú principal de ajustes.

**Pantalla:**

Para escoger la intensidad del brillo de la pantalla utilice la barra de regulación.

**Sonido:**

Se puede desconectar el sonido (excepto la alarma), regular el volumen o desconectar el sonido de las teclas.

**Conectividad:**

Esta opción esta reservada para el servicio tecnico.

**Fecha y hora:**

Se muestran las opciones de fecha y hora. También las opciones de la alarma.

**Idioma:**

Seleccione el idioma de la pantalla.

**Seguridad:**

Permite escoger el modo de desbloqueo de la pantalla. Pulsando la pantalla: pulsando durante 2 segundos, con un patrón o con un código PIN.

**Ajustes predeterminados:**

Esta opción restaura los ajustes iniciales de fábrica.

**Información:**

Aquí podrá encontrar información útil sobre el dispositivo y su funcionamiento.

**Ajuste de energía:**

Quando el modo hibernación está activado, la pantalla muestra la hora después del “Tiempo de activación”. Sino está activado, la pantalla se apaga pasado el “tiempo de apagado total”. Puede editar tanto los tiempos como el formato de la pantalla de hibernación. También puede escoger que la luz interior del horno se pueda encender automáticamente con el inicio de una cocción o solamente de forma manual.



## FAQS

| Problema                                     | Causa / Solución   |
|--|--|
| El horno no calienta.                        | <p>Compruebe si una de las acciones siguientes le soluciona el problema:</p> <p>Puede que el horno no esté encendido. Encienda el horno (-&gt; Encendido de la pantalla).</p> <p>Es posible que se haya fundido un fusible de su casa o que un disyuntor se haya disparado.</p> <p>Cambie los fusibles o reajuste el circuito. Si le ocurre varias veces, llame al servicio técnico.</p> |
| El horno sigue sin calentar.                 | Es posible que haya problemas con los componentes eléctricos internos. Llame al servicio técnico.  |
| No puede cambiar la temperatura establecida. | Asegúrese de que los comandos funcionan correctamente (-> Uso).  |
| La luz del horno no se enciende.             | Puede que sea necesario cambiarla, pero verifique primero que la lámpara esté colocada correctamente y que el contacto sea correcto. Recuerde que las lámparas no están cubiertas por la garantía. <b>PÓNGASE EN CONTACTO CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE.</b>   |
| El grill no se calienta correctamente.       | Puede que esté demasiado bajo. Ajuste el control de temperatura a una temperatura más alta.  |



## SAFETY

Dear Customer,

Thank you for buying our oven. Please read these instructions carefully for its optimum installation, use and maintenance.

This appliance has been designed and manufactured exclusively for use at home.

In order to ensure optimal installation, use and maintenance of the appliance, we recommend that you read these instructions carefully.

### CONNECTING THE OVEN TO THE GRID

**Warning:** before connecting the oven: shut off the power supply and check that the voltage and frequency supply matches that indicated on the rating plate of the equipment.

If the appliance is equipped with a plug, connect the oven to a socket located in an accessible area which is compliant with existing standards.

If the appliance is not equipped with a plug, connect the appliance directly to the power grid, protected by an omnipolar separating device which can be accessed to disconnect it, in accordance with local regulations.

### USING THE OVEN

#### PRECAUTIONS

- **Warning: Ensure that the appliance is switched off at the fused spur before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- **Warning: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired. Contact Customer Services for advice.**
- **During installation do not allow the supply cord to touch the hot parts of the appliance.**
- **Make sure that the supply cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the supply cord.**
- **Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area**

which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally. Do not use and contact Customer Services for advice.

- Please dispose of the packing material carefully.
- **Warning:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.
- If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a danger or injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote control system.
- The appliance is for domestic use only and only for cooking food. Do not use this appliance as a source of heat.
- **Danger of burns!** During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not lean on the door or place any objects on the door of the appliance. This can damage the door hinges.
- The oven must be installed in accordance with installation instructions and all dimensions must be followed.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your retailer if it is damaged.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Always turn the appliance off before disconnecting it from the

**power supply.**

- **Disconnect the oven from the power supply when not in use and before cleaning.**
- **Warning: This appliance is supplied with a three core supply cord and must be connected direct to the mains electricity supply via a omni-polar or double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.**
- **The fused spur should be installed in an easily reachable place so that in case of emergency the appliance can be disconnected from power immediately.**
- **The fixed wiring must be protected against heat surfaces.**
- **Do not hang any objects on the handle of the oven door.**
- **Caution: Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or other objects. There is a risk of fire and damage to the enamel in the oven!**
- **Do not allow aluminium foil, plastic, paper or fabric contact with heating elements. Never leave the appliance unattended during use, especially when cooking with flammable substances (e.g. hot oil, fat, etc.).**
- **Do not store or never use harsh chemicals, sprays, flammable or non-food in or near the oven.**
- **This oven is designed specifically for heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the unit and may cause injury.**
- **Should any food inside the oven catch fire, keep the door closed. Switch the oven off and disconnect the power supply. Always exercise caution when opening the door.**
- **Move to the side, and open the door slowly to vent the hot air and/or steam. Make sure your face is away from the opening and make sure there are no children or pets near the oven.**
- **Only use utensils that are suitable for use in this type of oven.**
- **The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.**

**Warning:** during electrostatic discharge (e.g. a flash of lightning) the oven may stop working. This does not involve risk of damage. Shut off the power supply to the oven and re-connect it after one minute.

**Warning:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

## LEGAL INFORMATION

### THE MANUFACTURER:

- Declares that this appliance complies with the essential requirements for low-voltage electrical equipment, as set out in Directive 2014/35/EU, and electromagnetic compatibility, as set out in Directive 2014/30/EU.
- Shall not be held responsible for failure to follow the instructions given in this manual or non-compliance with safety standards relating to the correct use of the equipment.
- Shall not be held responsible for any damage caused by the incorrect installation, use or maintenance of the appliance.
- Reserves the right to make any changes to the equipment or this manual without giving prior notice.
- Should you need technical assistance or additional information about our products, please contact your distributor or an official, authorised technical service.
- Never place cookware nor utensils on the touch screen area. Hot objects on it can also cause irreversible damage.



## ELECTRIC INSTALLATION

This product is intended for HOUSEHOLD USE only.

**Warning:** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

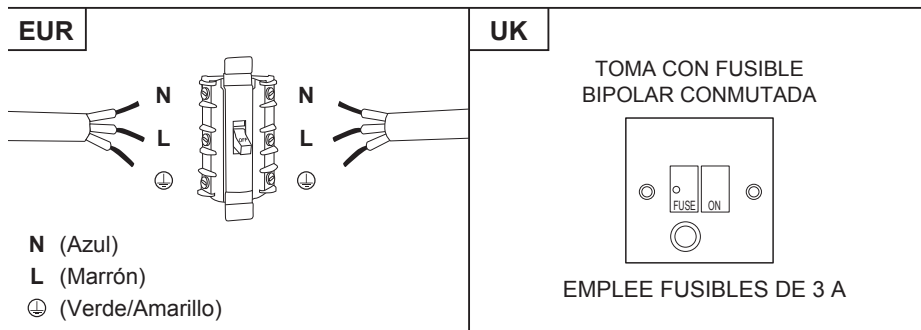
## Installation and connection

- Please observe the special installation instructions.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
- The socket must be installed and connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.
- Adapters, multi-way strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.
- Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

**Warning:** This is a Class I appliance and **MUST** be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

- Brown = L or Live
- Blue = N or Neutral
- Green/Yellow = Earth

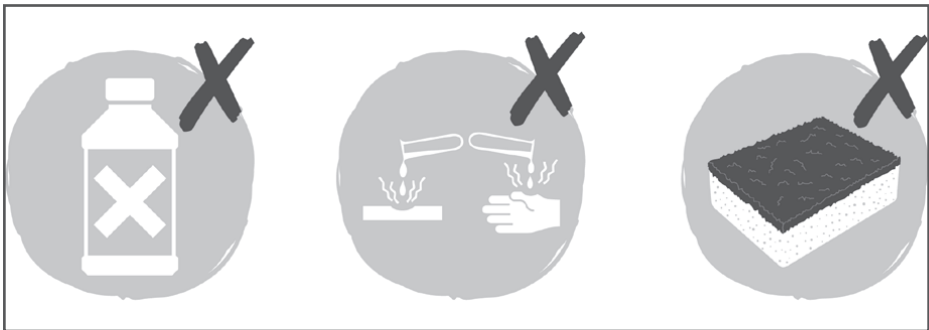




## CARE AND MAINTENANCE

**Note:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

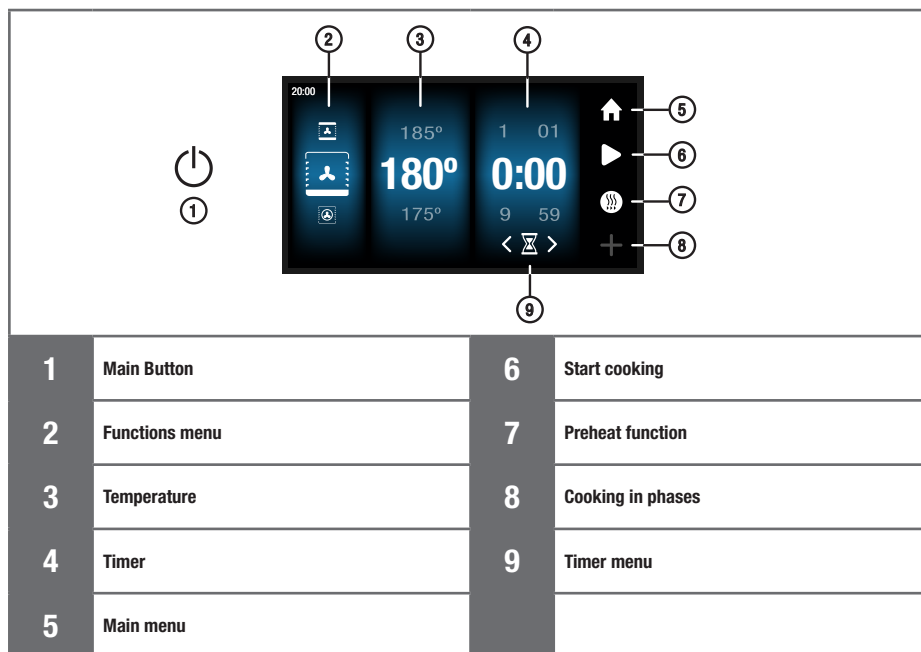
- Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- A steam cleaner is not to be used.







## USE



### FIRST USE:

When the oven is connected to the mains, it automatically turns on and the language, date and time can be set. To confirm each setting, press the arrow on the right-hand side of the screen. Any values that are not defined by the user will be set to default.

### TURNING THE SCREEN ON:

Press the main button (1). The main menu appears with the different options (Cooking, Settings, Recipes and AquaSmart).

### TURNING IT OFF:

When the oven is turned on, press the main button (1) to turn it off at any point. If “Sleep Mode” is activated, the sleep screen will appear. If it is deactivated, the screen will enter “Total Shut-down” mode and turn black. If there is cooking in progress, it will turn off automatically.

### PROGRAMMING COOKING:

The different function (2), temperature (3) and timer (4) menus are shown on the main screen once the oven has been turned on. To start cooking, set the function and the temperature, then press the “Play” icon (6) on the right-hand side of the screen. Once cooking has started, the

real temperature appears below the selected temperature in a red circle to show the heating process. You can return to the main menu at any time by pressing the corresponding button (5).



### PROGRAMMING COOKING WITH THE TIMER:

Cooking can be programmed to end automatically at a given time. You can also simply set a cooking time together with the function and temperature. To start cooking, press the “Play” icon (6) on the right of the screen. Once cooking has started, the real temperature appears below the selected temperature in a red circle to show the heating process. When the real temperature of the oven reaches the programmed one, an alarm will sound for 3 seconds to tell you that you can now put the food in. The timer countdown then begins. This is shown below the programmed time by means of a blue circle with the time remaining.

When the selected time has ended, the cooking will end and an alarm will sound. The options “+10min”, “Keep warm”, “Add to Recipes” and “End” will appear:

- “+10min”: This option enables you to keep cooking for 10 additional minutes.
- “Keep warm”: This maintains the temperature of the cooking zone at 70°C.
- “Add to Recipes”: This option allows you to save the programming used in cooking a new recipe.
- “End”: Allows you to return to the main menu.

### PROGRAMME END TIME:

You can programme a time to end the cooking. On the main menu, select the option “Cooking”. Press the arrow on the right of the icon that is below the timer (4). A second clock will appear below the time, on which you can set the time at which you wish cooking to end. You can also set the duration of the cooking. If you set a duration shorter than the time left until the end time, the oven will then remain on standby pending the start of cooking at the correct time. Once it has been programmed, the total time remaining to complete the cooking will appear in a blue circle at the bottom.

### COOKING IN PHASES:

Whenever a cooking time is programmed, you can add up to a total of 3 cooking phases with different functions, temperatures and times by pressing on the “+” symbol (8) at the top of the screen. You can also programme a time for the end of the complete process. To start cooking,

press the “Play” icon (6) on the right of the screen. Just below, the total duration is displayed as the sum of the times of the different phases.

### COOKING AT A LOW TEMPERATURE:

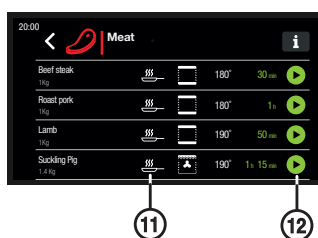
Low temperatures enable you to better preserve a food’s essential flavour, its nutritional properties, and achieve stunning textures. When cooking at a low temperature, try to make the cooking temperature as close as possible to the temperature reached in a food’s interior that you consider to be the ideal cooking point. By referring to low temperatures, we simply mean cooking at mild temperatures. This includes temperatures between 50 and 100°C. You will always know the temperature at which you should cook the food thanks to the cooking tables and the recipes included with this oven.

### “EL CELLER DE CAN ROCA” COOKING TABLES:

The cooking tables developed by “El Celler de Can Roca” give quick access to programmed cooking. They are defined according to the most appropriate time, temperature and function. Take the following aspects into account:

1. Some foods require preliminary or final cooking in a pot or a paella pan. These are indicated with a symbol. (11)
2. The starting temperature of the food to be cooked is 5°C (refrigerator temperature).

To access the tables, select the “Recipes” option from the main menu. Then, select the “Cooking tables” menu and choose the food section. Finally, press the “Play” icon (12) for the desired food and cooking will start automatically.



### “EL CELLER DE CAN ROCA” RECIPES:

Various low temperature recipes developed by “El Celler de Can Roca” are included with this oven. To access all the recipes available, press the “Recipes” option on the main menu. Once you have selected the recipe, press the “Play” button and cooking will start automatically.

### CREATING NEW RECIPES:

To create a new recipe, press the “Recipes” option on the main menu. Then, select the “My recipes” menu and press the “+” symbol that appears on the left. Complete the recipe information

and press the “save” button. New recipes will then be added into the “My recipes” menu. To cook with these recipes, first press the desired recipe, then the “Cook” button to begin cooking.

### AquaSmart FUNCTION:

The AquaSmart function allows you to clean the oven easily and with low energy consumption. On the main menu, select the AquaSmart option and follow the instructions that appear on the screen.

### PREHEAT FUNCTION:

This function allows you to clean the oven quickly. When you press the preheat button (7) on the side menu on the screen, the oven uses all the power available to reach the programmed temperature as soon as possible. Afterwards, it starts to use the function programmed for carrying out the cooking.

### AUDIBLE ALARM:

To set the audible alarm, press the alarm icon (14) on the side bar while cooking is in progress. Set the desired time. To start the countdown, press the play icon. The remaining time is shown on the main screen. Once the timer has ended, an alarm sounds and the “+ 10min” option to delay the duration and the “Close” option to cancel the alarm are shown.



### BLOCKING:

You can block the screen by pressing the block icon on the side menu (15) for safety or cleaning. Cooking in progress will not stop during blocking. The screen will remain blocked until you unblock it. Unblocking the screen can be done in several ways depending on the option selected on the settings menu (Press 2 seconds, pattern, or code). The screen will remain blocked even in “sleep” mode.

### OVEN INSIDE LIGHT:

To control the oven light, you can switch it on and off using the icon (13) on the side menu of the screen during cooking. The light will also switch on automatically when cooking starts and it will switch off after a certain time to save energy.

**SETTINGS MENU:**

To access the settings menu press the “Settings” icon on the main menu. Any changes to the settings are made by returning to the main settings menu.

**Screen:**

To select the screen’s brightness, use the control bar.

**Sound:**

You can mute the sound (except the alarm), adjust the volume, or turn off the button click sounds.

**Connectivity:**

This option is reserved for technical support.

**Date and time:**

The date and time options are displayed. The alarm options are also displayed.

**Language:**

Select the display language.

**Safety:**

This makes it possible for you to select the screen unblocking mode. Press the screen for 2 seconds or use a pattern or PIN code.

**Default settings:**

This option restores the initial factory settings.

**Information:**

Here you can find useful information about the device and how it works.

**Power setting:**

When sleep mode is activated, the screen shows the time after the “Activation Time”. If it is not activated, the screen turns off after the “total shutdown time”. You can adjust both the times and the format of the sleep screen. You can also opt for the oven inside light to switch on automatically when cooking starts or to only be switched on manually.



| Problem                               | Cause / Solution   |
|---------------------------------------|--|
| The oven does not warm up.            | <p>Check whether one of the following actions solves the problem:<br/>           The oven may not be turned on. Turn on the oven (-&gt; Turning the screen on).<br/>           A fuse may have blown in your house or a circuit breaker may have tripped.<br/>           Change the fuses or reset the circuit. If this happens several times, call technical support.</p> |
| The oven still does not warm up.      | It is possible that there may be problems with the internal electrical components. Call technical support.   |
| Cannot change the temperature set.    | Ensure that the controls are working correctly (-> Use).   |
| The oven light does not switch on.    | It may be necessary to change it, but first of all check that it is correctly fitted and making contact correctly. Remember that bulbs are not covered by the warranty. <b>CONTACT THE CUSTOMER SERVICE LINE.</b>  |
| The grill does not heat up correctly. | It may be too low. Set the temperature control to a higher temperature.  |



## SÉCURITÉ

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté ce four. Veuillez lire attentivement ces instructions pour optimiser l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Cet appareil a été conçu et fabriqué exclusivement pour un usage domestique. Afin de garantir une installation, une utilisation et un entretien optimaux de l'appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ces instructions.

### RACCORDEMENT DU FOUR AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

**Avertissement** : avant de raccorder le four : il faut couper l'alimentation électrique et vérifier que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si l'appareil est équipé d'une fiche, branchez le four à une prise située dans un endroit accessible et conforme aux normes en vigueur.

Si l'appareil n'est pas équipé d'une fiche, branchez l'appareil directement sur le réseau électrique, protégé par un dispositif de séparation omnipolaire accessible en tout temps, conformément à la réglementation locale, pour pouvoir le débrancher.

### UTILISATION DU FOUR PRÉCAUTIONS

- **Avertissement** : Assurez-vous que l'appareil est éteint sur le socle à fusible avant de remplacer la lampe, pour éviter le risque d'électrocution.
- **Avertissement** : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que la réparation n'a pas été effectuée. Contactez le Service à la clientèle pour obtenir des conseils.
- Pendant l'installation, ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas pris sous ou dans l'appareil et évitez d'endommager le cordon d'alimentation.
- N'installez pas l'appareil à l'extérieur dans un lieu humide ou dans un lieu

propice aux fuites d'eau, par exemple sous ou à proximité d'un évier. En cas de fuite d'eau, laissez la machine sécher naturellement. N'utilisez pas l'appareil, et contactez le Service à la clientèle pour obtenir des conseils.

- Éliminez le matériel d'emballage avec soin.

- Avertissement : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou d'autres personnes qualifiées du même type afin d'éviter les dangers ou blessures.

- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un temporisateur externe ou un système de commande à distance indépendant.

- L'appareil est conçu pour usage domestique uniquement, et uniquement pour la cuisson d'aliments. N'utilisez pas cet appareil comme source de chaleur.

- Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation, l'appareil est chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- Ne vous appuyez pas sur la porte et ne placez aucun objet sur la porte de l'appareil. Cela pourrait endommager les charnières.

- Le four doit être installé selon les instructions d'installation et toutes les dimensions doivent être suivies.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! Si ce dernier est endommagé, déconnectez-le de la prise de courant et contactez votre détaillant.

- Risque d'électrocution ! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être réalisées uniquement par du personnel qualifié.

- Pour éviter d'endommager le cordon, ne pas le pincer, plier ou frotter contre des bords tranchants. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

- Déployez le cordon de sorte qu'il ne soit pas possible de le tirer involon-



tairement ou de trébucher. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou lorsque vous vous trouvez sur un sol mouillé. Éteignez toujours l'appareil avant de le déconnecter de l'alimentation.

- Déconnectez le four de l'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

- **Avertissement** : Cet appareil est fourni avec un cordon d'alimentation à trois brins et doit être connecté directement à l'alimentation électrique à travers un interrupteur omni-polaire ou bipolaire avec un écartement entre les contacts de 3 mm minimum sur chaque connecteur.

- Le socle à fusible doit être installé dans un lieu facile d'accès pour qu'en cas d'urgence, l'appareil puisse être déconnecté immédiatement de l'alimentation.

- Le câblage fixe doit être protégé contre les surfaces chaudes.

- N'accrochez aucun objet à la poignée de la porte du four.

- **Mise en garde** : Ne pas couvrir le bas du four avec une feuille d'aluminium ou d'autres objets. Il y a un risque d'incendie et d'endommagement de l'émail du four !

- Ne laissez pas une feuille d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation, en particulier lorsque vous cuisinez avec des substances inflammables (huile ou graisse chaude, par ex.).

- Ne rangez pas et n'utilisez jamais de produits chimiques agressifs, sprays, produits inflammables ou non alimentaires à l'intérieur ou à proximité du four.

- Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuisiner des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage entraînera l'unité et peut causer des blessures.

- Si des aliments prennent feu à l'intérieur du four, maintenez la porte fermée. Éteignez le four et déconnectez l'alimentation. Faites toujours attention lorsque vous ouvrez la porte.

- Déplacez-vous sur le côté et ouvrez la porte doucement pour faire partir l'air chaud et/ou la vapeur chaude. Assurez-vous que votre visage est à l'écart de l'ouverture et qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux à proximité du four.

- **Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour ce type de four.**
- **Pour éviter la surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.**

**Avertissement :** en cas de décharge électrostatique (p. ex. : un éclair de lumière), le four peut cesser de fonctionner. Cela n'affecte en rien l'appareil. Coupez l'alimentation électrique du four et rebranchez-le après une minute.

**Avertissement :** Les parties accessibles chaufferont pendant l'utilisation. Pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter, les enfants doivent être tenus à l'écart.

## **INFORMATIONS LÉGALES**

### **LE FABRICANT :**

- Déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales relatives au matériel électrique à basse tension, telle que définie dans la directive 2014/35/UE, et à la compatibilité électromagnétique, telle que définie dans la directive 2014/30/UE.
- Ne peut être tenu pour responsable en cas de non-respect des instructions données dans ce manuel ou de non-conformité aux normes de sécurité relatives à l'utilisation correcte de l'équipement.
- Ne peut être tenu responsable des dommages causés par une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat de l'appareil.
- Se réserve le droit d'apporter des modifications à l'équipement ou à ce manuel, et ce, sans avis préalable.
- Si vous avez besoin d'assistance technique ou d'informations complémentaires concernant nos produits, nous vous invitons à contacter votre distributeur ou un service technique officiel et agréé.
- Ne jamais placer de batterie de cuisine ni d'ustensiles sur la zone de l'écran tactile. Les objets chauds dessus peuvent également provoquer des dommages irréversibles.



## INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Ce produit est destiné exclusivement à un USAGE DOMESTIQUE.

**Avertissement :** Si les vis ou le dispositif de fixation ne sont pas installés conformément à ces instructions, des dysfonctionnements électriques peuvent se produire.

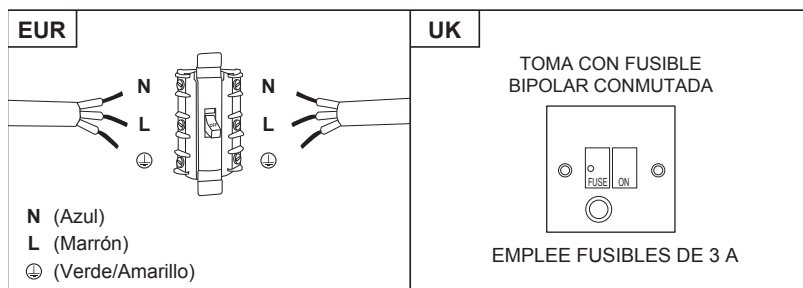
### Installation et raccordement

- Veuillez respecter les instructions d'installation particulières.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être raccordé qu'à une prise de courant mise à la terre correctement installée.
- La tension secteur doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- La prise doit être installée et le câble de raccordement ne doit être remplacé que par un électricien qualifié. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de déconnexion agissant sur tous les pôles doit être mis en place du côté de l'installation avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises et de rallonges. Une surcharge peut entraîner un risque d'incendie.
- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage. - La prise ou l'interrupteur omni-polaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance.

**Avertissement :** Cet appareil est de classe I et DOIT être mis à la terre.

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 fils, aux couleurs suivantes :

- Marron = L ou Phase
- Bleu = N ou Neutre
- Vert/Jaune = Terre

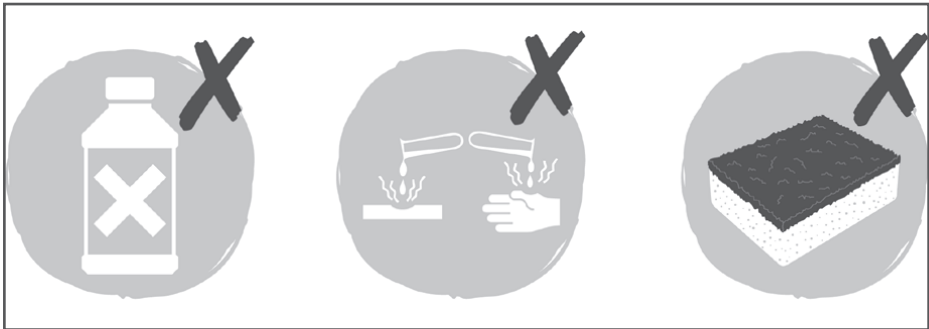




## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

**Remarque : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre.**

- N'utilisez pas de sprays inflammables à proximité de l'appareil.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout reste d'aliment doit être retiré.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.





## UTILISATION

|   |                    |   |                        |
|---|--------------------|---|------------------------|
| 1 | Bouton principal   | 6 | Début de la cuisson    |
| 2 | Menu des fonctions | 7 | Fonction pré-chauffage |
| 3 | Température        | 8 | Cuisson par phases     |
| 4 | Minuterie          | 9 | Menu minuterie         |
| 5 | Menu principal     |   |                        |

### PREMIÈRE UTILISATION :

Une fois que le four est branché sur le secteur, il s'allume automatiquement et la langue, la date et l'heure peuvent être réglées. Pour valider chaque sélection, appuyez sur la flèche qui se trouve à droite de l'écran. Les paramètres non définis par l'utilisateur seront configurés par défaut.

### ALLUMER L'ÉCRAN :

Appuyez sur le bouton principal (1). Le menu principal s'affiche, avec les différentes options (Cuisson, Réglages, Recettes et AquaSmart).

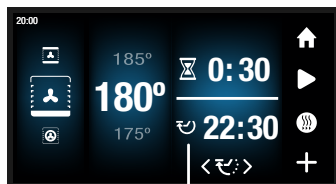
### ARRÊT :

Lorsque le four est allumé, vous pouvez l'éteindre à tout moment en appuyant sur le bouton principal (1). Si le mode « Veille prolongée » est actif, l'écran du mode veille s'affiche ; s'il est désactivé, l'écran passe en mode « Complètement éteint » et s'affichera en noir. Si une cuisson a lieu, cette dernière s'éteindra automatiquement.

### PROGRAMMER UNE CUISSON :

Une fois le four allumé, les différents menus de fonction (2), température (3) et minuterie (4)

s'affichent sur l'écran principal. Pour commencer la cuisson, choisissez la fonction et la température, puis appuyez sur l'icône « Play » (6) située à droite de l'écran. Une fois la cuisson commencée, sous la température sélectionnée, apparaît la température réelle dans un cercle rouge, pour indiquer le processus de chauffage. Il est possible à tout moment de revenir au menu principal en appuyant sur le bouton correspondant (5).



### PROGRAMMER UNE CUISSON AVEC MINUTERIE :

Une cuisson peut être programmée pour se terminer automatiquement après un certain délai. Il suffit de régler un temps de cuisson avec la fonction et la température. Pour commencer la cuisson, appuyez sur l'icône « Play » (6) située à droite de l'écran. Une fois la cuisson commencée, sous la température sélectionnée, apparaît la température réelle dans un cercle rouge, pour indiquer le processus de chauffage. Lorsque la température réelle du four atteint celle programmée, une alarme retentira pendant 3 secondes, indiquant que vous pouvez introduire les aliments. Le compte à rebours de la minuterie commence à ce moment-là. Il est indiqué sous le temps programmé, représenté par un cercle bleu indiquant le temps restant. Lorsque le temps défini est écoulé, la cuisson prend fin et une alarme retentit. Les options « +10 min », « Tenir au chaud », « Ajouter aux recettes » et « Terminer » s'afficheront.

« +10 min » : cette option vous permet de prolonger la cuisson de 10 minutes.

- « Maintenir au chaud » : maintient la température de la zone de cuisson à 70 °C.

- « Ajouter aux recettes » : cette option permet de mémoriser la programmation utilisée dans la cuisson dans une recette nouvelle.

- « Terminer » : permet de revenir au menu principal.

### PROGRAMMER UNE HEURE DE FIN :

Vous pouvez programmer une heure de fin de cuisson. Dans le menu principal, sélectionnez l'option « Cuisson ». Appuyez sur la flèche de droite de l'icône située sous la minuterie (4). Une deuxième horloge apparaîtra sous la minuterie, sur laquelle vous pouvez établir l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine. Vous pouvez aussi établir la durée de la cuisson. Si vous indiquez une durée inférieure au temps restant d'ici à l'heure de fin, le four attendra de commencer la cuisson au moment précis. Une fois programmé, le temps total manquant d'ici à la fin de la cuisson s'affiche dans un cercle bleu, sur la partie inférieure.

### CUISSON PAR PHASES :

Lorsqu'une cuisson dispose d'un temps programmé, vous pouvez ajouter jusqu'à 3 phases

de cuisson avec des fonctions, des températures et des temps différents, en appuyant sur le symbole « + » (8) de la partie inférieure droite de l'écran. Vous pouvez aussi programmer une heure de fin du processus complet. Pour commencer la cuisson, appuyez sur l'icône « Play » (6) située à droite de l'écran. Juste au-dessous figure la durée totale, qui correspond au total des temps des différentes phases.

### CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE :

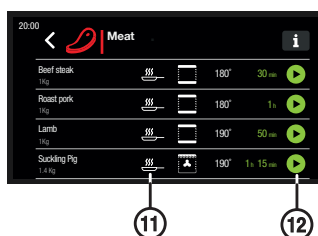
La cuisson à basse température nous permet de mieux préserver le goût original des aliments, leurs propriétés nutritionnelles et d'obtenir des textures surprenantes. Moyennant la cuisson à basse température, nous essayons de faire en sorte que la température de cuisson soit aussi proche que possible de la température atteinte à l'intérieur d'un aliment lorsque nous considérons qu'il est à son point de cuisson optimal. Lorsque nous parlons de basse température, nous entendons tout simplement le fait de cuire les aliments à des températures douces. Parmi celles-ci figurent les températures comprises entre 50 et 100 °C. Avec ce four, grâce aux tableaux de cuisson et aux recettes incorporées, vous saurez toujours à quelle température vous devez cuire les aliments que vous préparez.

### TABLEAUX DE CUISSON DE « EL CELLER DE CAN ROCA » :

Les tableaux de cuisson développés par le restaurant Celler de Can Roca permettent un accès rapide à la cuisson programmée des aliments. Ils sont définis en fonction du temps et de la température les plus appropriés. Tenez compte des aspects suivants :

1. Certains aliments ont besoin d'une cuisson préalable ou finale dans une casserole ou un plat à paella. Ils sont indiqués par un symbole. (11)
2. La température initiale des aliments à cuire est de 5 °C (température du réfrigérateur).

Pour accéder aux tableaux, sélectionnez l'option « Recettes » dans le menu principal. Ensuite, sélectionnez le menu « Tableaux de cuisson » et choisissez la section des aliments. Enfin, appuyez sur l'icône « Play » (12) de l'aliment souhaité, et la cuisson commencera automatiquement.



### RECETTES DU CELLER DE CAN ROCA :

Ce four comprend différentes recettes à basse température mises au point par le restaurant Celler de Can Roca. Pour accéder à toutes les recettes disponibles, appuyez sur l'option « Recettes » du menu principal. Une fois la recette sélectionnée, appuyez sur le bouton « Play », et la cuisson commencera automatiquement.

### CRÉATION DE NOUVELLES RECETTES :

Pour créer une nouvelle recette, appuyez sur l'option « Recettes » du menu principal. Ensuite, sélectionnez le menu « Mes recettes » et appuyez sur le symbole « + » qui apparaît à gauche. Indiquez les données de la recette et appuyez sur le bouton « Enregistrer ». Les nouvelles recettes seront ajoutées successivement dans le menu « Mes recettes ». Pour cuisiner avec ces recettes, appuyez d'abord sur la recette de votre choix, puis sur le bouton « Cuire » pour commencer la cuisson.

### FONCTION AquaSmart :

La fonction AquaSmart vous permet de nettoyer le four facilement et avec une faible consommation d'énergie. Dans le menu principal, sélectionnez l'option AquaSmart et suivez les instructions indiquées sur l'écran.

### FONCTION PRÉ-CHAUFFAGE :

cette fonction permet de chauffer rapidement le four. En appuyant sur le bouton de pré-chauffage (7) du menu latéral de l'écran, le four utilise toute la puissance disponible pour atteindre le plus rapidement possible la température programmée. Ensuite, utilisez à nouveau la fonction programmée pour réaliser la cuisson.

### ALARME SONORE :

Pour programmer une alarme sonore, appuyez sur l'icône d'alarme (14) de la barre latérale pendant une cuisson. Réglez l'heure souhaitée. Pour commencer le compte à rebours, appuyez sur l'icône Play. Le temps restant s'affiche à côté de l'heure sur l'écran principal. Une fois le compte à rebours terminé, une alarme retentit et les options « + 10 min » sont affichées pour reporter la durée et « Fermer » pour annuler l'alarme.



### VERROUILLAGE :

Pour des raisons de sécurité ou de nettoyage, vous pouvez verrouiller l'écran en appuyant sur l'icône de verrouillage dans le menu latéral (15). Pendant le verrouillage, la cuisson en cours ne s'arrêtera pas. L'écran sera verrouillé jusqu'à ce que vous le déverrouilliez. Vous pouvez déverrouiller l'écran en procédant de différentes manières selon l'option choisie dans le menu réglages (appuyer pendant 2 secondes, motif ou code). L'écran reste verrouillé même en mode « Veille prolongée ».



## **LUMIÈRE À L'INTÉRIEUR DU FOUR :**

Pour contrôler la lumière du four, vous pouvez l'allumer et l'éteindre à travers l'icône (13) du menu latéral de l'écran pendant la cuisson. De même, la lumière s'allumera au moment où commence une cuisson, et s'éteindra au bout d'un moment, pour ne pas gaspiller d'énergie.

## **MENU PARAMÈTRES :**

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône « Paramètres » du menu principal. Toutes les modifications apportées aux paramètres sont validées en revenant sur le menu principal des paramètres.

### Écran :

Pour choisir l'intensité de la luminosité de l'écran, utilisez la barre de réglage.

### Son :

Vous pouvez désactiver le son (sauf l'alarme), régler le volume ou désactiver les sons des touches.

### Connectivité :

Cette option est réservée au service technique.

### Date et heure :

Les options de date et d'heure s'affichent. Les options d'alarme également.

### Langue :

Sélectionnez la langue d'affichage.

### Sécurité :

Permet de sélectionner le mode de déverrouillage de l'écran. En appuyant sur l'écran : en appuyant sur l'écran pendant 2 secondes, avec un motif ou avec un code PIN.

### Paramètres par défaut :

Cette option rétablit les paramètres d'usine d'origine.

### Informations :

Vous trouverez ici des informations utiles sur l'appareil et son fonctionnement.

### Réglage de l'énergie :

Lorsque le mode veille est activé, l'écran indique l'heure après la « Durée de fonctionnement ». S'il n'est pas activé, l'écran s'éteint une fois la « durée totale d'inactivité » atteinte. Vous pouvez modifier à la fois les heures et le format de l'écran de veille. Vous pouvez aussi choisir que la lumière intérieure du four puisse s'allumer au début d'une cuisson ou seulement de manière manuelle.



## FAQ

| Problème   | Cause/Solution   |
|--|--|
| Le four ne chauffe pas.                            | Vérifiez si l'une des actions suivantes résout le problème :<br>Il se peut que le four ne soit pas allumé. Allumez le four (-> Allumer l'écran).<br>Il est possible qu'un fusible soit grillé ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.<br>Changez les fusibles ou réajustez le circuit. Si cela se produit plusieurs fois, communiquez avec le service technique. |
| Le four ne chauffe toujours pas.                   | Il est possible que des composants électriques internes posent problème. Appelez le service technique.   |
| Vous ne pouvez pas changer la température établie. | Assurez-vous que les commandes fonctionnent correctement (-> Utilisation).   |
| La lumière du four ne s'allume pas.                | Il est peut-être nécessaire de changer l'ampoule, mais vérifiez d'abord que la lampe est correctement positionnée et que le contact est bien établi. Rappelez-vous que les lampes ne sont pas couvertes par la garantie. <b>CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.</b>  |
| Le grill ne chauffe pas correctement.              | Il est peut-être trop bas. Réglez le régulateur de température à une température plus élevée.  |



## SEGURANÇA

Estimado Cliente,

Obrigado por adquirir o nosso forno. Por favor, leia atentamente estas instruções para a sua melhor instalação, utilização e manutenção.

Este aparelho foi concebido e fabricado exclusivamente para uso doméstico.

Para garantir a melhor instalação, utilização e manutenção do aparelho, recomendamos que leia atentamente estas instruções.

### LIGAR O FORNO À CORRENTE

**Aviso:** antes de ligar o forno: desligue a fonte de alimentação e verifique se a tensão e a frequência de alimentação correspondem às indicadas na placa de características do equipamento.

Se o aparelho estiver equipado com uma ficha, ligue o forno a uma tomada localizada numa área acessível que esteja em conformidade com as normas existentes.

Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha, ligue o aparelho diretamente à rede elétrica, protegido por um dispositivo de separação omipolar que pode ser acedido para se desligar de acordo com os regulamentos locais.

### UTILIZAR O FORNO PRECAUÇÕES

- **Aviso:** Assegure-se de que o aparelho está desligado na caixa de derivação com fusível antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- **Aviso:** Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até que tenha sido reparado. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para aconselhamento.

- Durante a instalação não deixe que o cabo de alimentação toque nas partes quentes do aparelho.

- **Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso por debaixo**

ou dentro do aparelho e evite danificar o cabo de alimentação.

- Não instale o aparelho no exterior num local húmido ou numa área que seja propensa a fugas de água como por baixo ou próximo de um lavatório. Em caso de fuga de água deixe a máquina secar naturalmente. Não use e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para aconselhamento.

- Elimine o material de embalagem cuidadosamente.

- **Aviso:** Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a experiência ou conhecimento desde que devidamente instruídas acerca de uma utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Os trabalhos de limpeza e manutenção não devem ser realizados por crianças sem supervisão. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.

- Se o cabo de alimentação se danificar, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu prestador de assistência técnica ou por alguém devidamente qualificado a fim de evitar perigos ou ferimentos.

- O aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.

- O aparelho destina-se unicamente a uso doméstico e apenas para cozinhar alimentos. Não utilize este aparelho como uma fonte de calor.

- **Perigo de queimaduras!** Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

- Não se encoste à porta ou coloque quaisquer objetos sobre a porta do aparelho. Isto pode danificar as dobradiças da porta.

- O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções de instalação e todas as dimensões devem ser observadas.

- Nunca use um aparelho danificado! Desligue o aparelho da tomada elétrica e contacte o seu revendedor se estiver danificado.

- **Perigo de choque elétrico!** Não tente reparar o aparelho por si mesmo. Em caso de mau funcionamento, as reparações apenas devem ser realizadas por pessoal qualificado.

- Para evitar danificar o cabo de alimentação, não aperte, dobre ou esfregue em extremidades afiadas. Manter afastado de superfícies quentes e chamas abertas.

- Coloque o cabo de forma que não seja possível puxar ou tropeçar acidentalmente. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Não opere o aparelho com as mãos molhadas ou enquanto estiver sob um piso molhado. Desligue sempre o aparelho antes de o desligar da corrente elétrica.
- Desligue o forno da corrente elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar.
- Aviso: Este aparelho é fornecido com três cabos de alimentação e tem de ser ligado diretamente à tomada de eletricidade principal via um interruptor omnipolar ou de polo duplo com um espaço de intervalo mínimo de 3 mm em cada conector.
- A caixa de derivação com fusível deve ser instalada num local de fácil acesso para que, em caso de emergência, possa ser desligada imediatamente da corrente.
- A cablagem fixa tem de estar protegida contra superfícies quentes.
- Não pendure objetos no manípulo da porta do forno.
- Atenção: Não tape a base do forno com folha de alumínio ou outros objetos. Existe risco de incêndio e danos no esmalte do forno!
- Não permita que folha de alumínio, plástico, papel ou tecido entre em contacto com os elementos de aquecimento. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização, em especial quando cozinhar com substâncias inflamáveis (por exemplo óleo quente, gordura, etc.).
- Não guarde ou nunca use químicos abrasivos, sprays, inflamáveis ou não alimentos em ou próximo do forno.
- Este forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. O uso de químicos corrosivos no aquecimento ou limpeza irá danificar a unidade e pode provocar ferimentos.
- Caso qualquer alimentação dentro do forno pegue fogo, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e desconecte da tomada elétrica. Tenha sempre cuidado ao abrir a porta.
- Mova para o lado e abra a porta lentamente para arejar o ar quente e/ou o vapor. Certifique-se de ter a sua face afastada da abertura e garante que não existem crianças ou animais perto do forno.
- Use apenas utensílios que sejam próprios para utilização neste tipo de forno.
- O aparelho não pode ser instalado por trás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

**Aviso:** durante uma descarga eletroestática (por exemplo, um relâmpago) o forno pode parar de funcionar. Isto não envolve risco de danos. Desligue a fonte de alimentação do forno e volte a ligá-lo um minuto depois.

**Aviso:** Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.

## INFORMAÇÕES LEGAIS

### O FABRICANTE:

- Declara que este aparelho está em conformidade com os requisitos essenciais para equipamentos elétricos de baixa tensão, conforme estabelecido na Diretiva 2014/35/UE e compatibilidade eletromagnética, conforme estabelecido na Diretiva 2014/30/UE.
- Não se responsabiliza pelo não cumprimento das instruções fornecidas neste manual ou pelo não cumprimento das normas de segurança relativas à utilização correta do equipamento.
- Não se responsabiliza por qualquer dano causado pela instalação, utilização ou manutenção incorretas do aparelho.
- Reserva-se o direito de fazer alterações no equipamento ou neste manual sem aviso prévio.
- Caso necessite de assistência técnica ou informações adicionais sobre os nossos produtos, agradecemos que entre em contacto com o seu distribuidor ou com um serviço técnico autorizado oficial.
- Nunca coloque painéis ou utensílios na área do ecrã tátil. Objetos quentes sobre a área do ecrã também podem causar danos irreversíveis.



## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Este produto destina-se apenas ao USO DOMÉSTICO.

**Aviso:** A não instalação dos parafusos ou a não fixação do aparelho de acordo com estas instruções pode resultar em riscos elétricos.

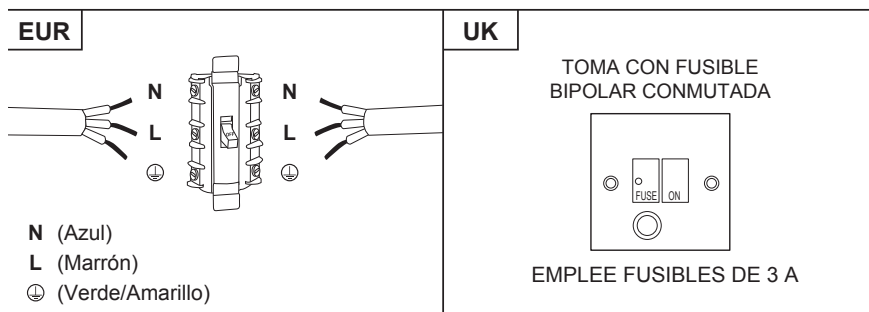
### Instalação e ligação

- Siga as instruções especiais de instalação.
- O aparelho está equipado com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra devidamente instalada.
- A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de características.
- A tomada deve estar instalada e o cabo de ligação apenas deve ser substituído por um electricista qualificado. Se a ficha deixar de estar acessível após a instalação, deve existir um dispositivo de ligação de todos os polos no lado da instalação com uma folga de contacto de, pelo menos, 3mm.
- Não se devem utilizar adaptadores, tiras de múltiplas vias e cabos de extensão. Uma sobrecarga pode resultar em risco de incêndio.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas. A ficha ou o interruptor omnipolar do equipamento instalado deve estar num local de fácil acesso.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.

**Aviso:** Este é um aparelho de Classe I e TEM de ser ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo elétrico de 3 fios de acordo com o seguinte código de cores:

- Castanho = L ou Vivo
- Azul = N ou Neutro
- Verde/Amarelo = Terra

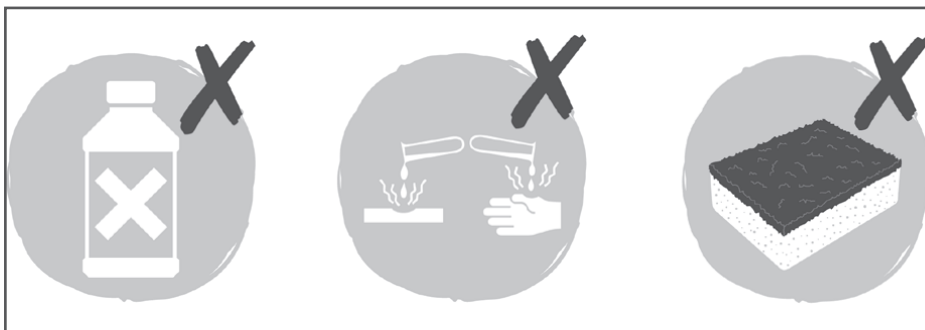




## CUIDADO E MANUTENÇÃO

**Nota:** Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno. Podem arranhar a superfície, o que pode resultar no estilhaçar do vidro.

- Não use sprays inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- O forno deve ser limpo com regularidade e quaisquer depósitos de comida removidos.
- Não deve ser usada uma máquina de limpeza a vapor.







## UTILIZAÇÃO

|   |                 |   |                           |
|---|-----------------|---|---------------------------|
| 1 | Botão Principal | 6 | Início da cozedura        |
| 2 | Menu de função  | 7 | Função de pré-aquecimento |
| 3 | Temperatura     | 8 | Cozedura por fases        |
| 4 | Temporizador    | 9 | Menu de temporizador      |
| 5 | Menu principal  |   |                           |

### A PRIMEIRA LIGAÇÃO:

No momento em que se liga o forno à corrente, o mesmo liga-se automaticamente e pode configurar-se o idioma, a data e a hora. Para validar cada seleção, pressione a seta no lado direito do ecrã. Os parâmetros que não sejam definidos pelo utilizador serão estabelecidos por predefinição.

### LIGAR O ECRÃ:

Pressione o botão principal (1). Aparece o menu principal com as diferentes opções (Cozedura, Configurações, Receitas e AquaSmart).

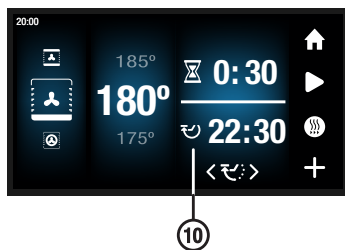
### DESLIGADO:

Quando o forno se encontra ligado, pressione o botão principal (1) para o desligar a qualquer momento. Se o “Modo Hibernação” se encontrar ativo aparece o ecrã de hibernação, se estiver desativado, o ecrã entrará em modo “Desligado Total” e aparece a preto. Se estiver a decorrer uma cozedura, desligar-se-á automaticamente.

### PROGRAMAR UMA COZEDURA:

Uma vez ligado o forno, no ecrã principal aparecem os diferentes menus de função (2), tempe-

ratura (3) e temporizador (4). Para iniciar a cozedura, configure a função e a temperatura, e, em seguida, pressione o ícone de “Play” (6) do lado direito do ecrã. Uma vez iniciada a cozedura, debaixo da temperatura seleccionada aparece a temperatura real num círculo vermelho para mostrar o processo de aquecimento. Pode regressar a qualquer momento ao menu principal pressionando o botão correspondente (5).



### PROGRAMAR UMA COZEDURA COM TEMPORIZADOR:

Pode programar-se uma cozedura para que termine automaticamente num tempo determinado. Configure, simplesmente, um tempo de cozedura em conjunto com a função e a temperatura. Para iniciar a cozedura, pressione o ícone de “Play” (6) do lado direito do ecrã. Uma vez iniciada a cozedura, debaixo da temperatura seleccionada aparece a temperatura real num círculo vermelho para mostrar o processo de aquecimento. Quando a temperatura real do forno atingir a temperatura programada, soará um alarme durante 3 segundos que indica que já pode introduzir os alimentos. Nesse momento inicia a contagem regressiva do temporizador. Tal é mostrado debaixo do tempo programado, através de um círculo azul com o tempo restante. Quando o tempo seleccionado terminar, a cozedura finalizará e ouve-se um alarme. São mostradas as opções “+10min”, “Manter quente”, “Adicionar a Receitas” e “Finalizar”:

- “+10min”: Esta opção permite prolongar a cozedura por mais 10 minutos.
- “Manter quente”: Mantém a temperatura da zona de cozedura a 70°C.
- “Adicionar a Receitas”: Esta opção permite guardar a programação utilizada na cozedura numa nova receita.
- “Finalizar”: Permite-lhe regressar ao menu principal.

### PROGRAMAR HORA DE FINALIZAÇÃO:

Pode programar uma hora de finalização da cozedura. No menu principal, seleccione a opção “Cozedura”. Pressione a seta da direita do ícone que se encontra debaixo do temporizador (4). Surgirá um segundo relógio debaixo do temporizador, no qual pode definir a hora a que deseja que a cozedura termine. Também pode definir a duração da cozedura. Se definir uma duração inferior ao tempo que falta para a hora de finalização, o forno esperará para iniciar a cozedura no momento certo. Uma vez programado, é mostrado num círculo azul na parte inferior, o tempo que falta para que a cozedura termine.

## COZEDURA POR FASES:

Sempre que uma cozedura tenha um tempo programado, pode adicionar até um total de 3 fases de cozedura com diferentes funções, temperaturas e tempos, pressionando o símbolo “+” (8) da parte inferior direita do ecrã. Também pode programar uma hora de finalização do processo completo. Para iniciar a cozedura, pressione o ícone “Play” (6) da parte direita do ecrã, logo abaixo é mostrado o tempo total de duração somando os tempos das diferentes fases.

## COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA:

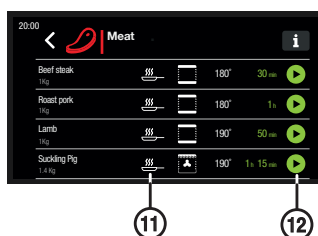
A temperatura baixa permite-nos preservar melhor o sabor original dos alimentos, as suas propriedades nutricionais e conseguir texturas surpreendentes. Ao cozinhar a baixa temperatura, tentamos tornar a temperatura de cozedura o mais próximo possível da temperatura que se alcança no interior de um alimento quando consideramos que está no seu ponto ótimo de cozedura. Quando falamos de temperatura baixa, estamos simplesmente a referir-nos a cozinhar a temperaturas suaves. Nessas temperaturas incluímos as que se encontram entre os 50 e os 100°C. Com este forno, graças às tabelas de cozedura e às receitas incorporadas, saberá sempre a que temperatura deve cozinhar os alimentos.

## TABELAS DE COZEDURA DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

As tabelas de cozedura desenvolvidas pelo Celler de Can Roca permitem aceder de forma rápida a cozeduras programadas de alimentos. Estas estão definidas de acordo com o tempo, a temperatura e a função mais adequados. Tenha em conta os seguintes aspetos:

1. Existem alimentos que requerem uma cozedura prévia ou no final numa panela ou frigideira para paella. Estes são indicados com um símbolo. (11)
2. A temperatura de entrada dos alimentos a cozer é de 5°C (temperatura do frigorífico).

Para aceder às tabelas selecione a opção “Receitas” no menu principal. Selecione o menu de “Tabelas de cozedura” e escolha a secção de alimentos. Por fim, pressione o ícone “play” (12) do alimento desejado e a cozedura iniciar-se-á automaticamente.



## RECEITAS DE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

Neste forno incorporam-se diferentes receitas a baixa temperatura desenvolvidas pelo “El Celler de Can Roca”. Para aceder a todas as receitas disponíveis, pressione na opção “Receitas” do menu principal. Uma vez selecionada a receita, pressione o botão “play” e a cozedura iniciar-se-á automaticamente.

### **CRIAÇÃO DE NOVAS RECEITAS:**

Para criar uma nova receita, pressione na opção “Receitas” do menu principal. Em seguida, selecione o menu de “As minhas receitas” e pressione o símbolo “+” que aparece à esquerda. Preencha as informações da receita e pressione o botão “guardar”. As novas receitas serão adicionadas sucessivamente no menu “As minhas receitas”. Para cozinhar com estas receitas, pressione primeiro a receita desejada e, em seguida, no botão “Cozinhar” para iniciar a cozedura.

### **FUNÇÃO AquaSmart:**

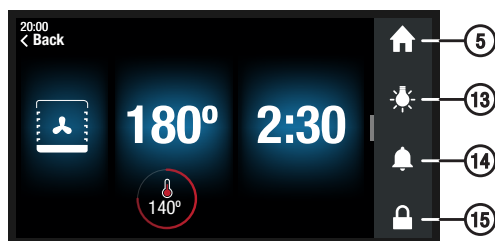
A função AquaSmart permite-lhe limpar o forno de uma forma fácil e com um baixo consumo de energia. No menu principal selecione a opção AquaSmart e siga as instruções indicadas no ecrã.

### **FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO:**

Esta função permite aquecer o forno de uma forma rápida. Pressionando o botão de pré-aquecimento (7) do menu lateral do ecrã, o forno utiliza toda a potência disponível para atingir a temperatura programada o mais rápido possível. Em seguida, volta a utilizar a função programada para realizar a cozedura.

### **ALARME ACÚSTICO:**

Para programar um alarme acústico, pressione o ícone de alarme (14) da barra lateral durante o período da cozedura. Configure o tempo desejado. Para iniciar a contagem regressiva, pressione o ícone de play. O tempo restante é mostrado no ecrã principal. Uma vez finalizada a contagem regressiva, ouve-se um alarme e aparecem as opções “+10min” para adiar a duração e “Fechar” para cancelar o alarme.



### **BLOQUEIO:**

Por motivos de segurança ou limpeza, pode bloquear o ecrã pressionando no ícone de bloqueio do menu lateral (15). Durante o bloqueio as cozeduras em curso não param. O ecrã ficará bloqueado até que o desbloqueie. Pode desbloquear-se o ecrã de várias formas, de acordo com a opção escolhida no menu de configurações (Pressionar 2 segundos, padrão ou código). O ecrã permanece bloqueado, mesmo no modo “hibernação”.

**LUZ INTERIOR DO FORNO:**

Para controlar a luz do forno, pode ligá-la e apagá-la utilizando o ícone (13) do menu lateral do ecrã durante uma cozedura. De igual modo, a luz acender-se-á automaticamente no momento em que se inicia uma cozedura e apagar-se-á passado algum tempo para poupar energia.

**MENU DE CONFIGURAÇÕES:**

Para aceder ao menu de configurações, pressione o ícone de “Configurações” do menu principal. Todas as alterações nas configurações são validadas voltando ao menu principal de configurações.

**Ecrã:**

Utilize a barra de regulação para escolher a intensidade do brilho do ecrã.

**Som:**

Pode desligar-se o som (exceto o alarme), regular o volume ou desligar o som das teclas.

**Conectividade:**

Esta opção está disponível apenas para o serviço técnico.

**Data e hora:**

Mostram-se as opções de data e hora. Também as opções do alarme.

**Idioma:**

Selecione o idioma do ecrã.

**Segurança:**

Permite escolher o modo de desbloqueio do ecrã. Pressionar o ecrã: pressionando durante 2 segundos, com um padrão ou com um código PIN.

**Configurações pré-determinadas:**

Esta opção restaura as configurações iniciais de fábrica.

**Informações:**

Aqui poderá encontrar informação útil sobre o aparelho e o seu funcionamento.

**Configuração de energia:**

Quando o modo hibernação está ativado, o ecrã mostra a hora depois do “Tempo de ativação”. Se não estiver ativado, o ecrã apaga-se passado o “tempo de desligado total”. Pode editar os tempos e o formato do ecrã de hibernação. Também pode escolher se a luz do forno se pode acender automaticamente com o início de uma cozedura ou apenas de forma manual.



| Problema                                 | Causa / Solução   |
|--|---|
| O forno não aquece.                      | Verifique se uma das seguintes ações lhe resolve o problema:<br>O forno pode não estar ligado. Ligue o forno (-> O ecrã liga).<br>É possível que se tenha fundido um fusível da sua casa ou que o disjuntor tenha disparado.<br>Mude os fusíveis ou reajuste o circuito. Se ocorrer mais vezes, contacte o serviço técnico. |
| O forno continua sem aquecer.            | É possível que existam problemas com os componentes elétricos internos. Contacte o serviço técnico.   |
| Não pode alterar a temperatura definida. | Certifique-se de que os comandos funcionam corretamente (-> Utilização).  |
| A luz do forno não liga.                 | Pode ser necessário trocá-la, mas verifique primeiro que a lâmpada está colocada de forma correta e que esteja corretamente em contacto. Lembre-se que as lâmpadas não estão cobertas pela garantia. <b>CONTACTE A LINHA DE ATENDIMENTO AO CLIENTE.</b>   |
| O grill não aquece corretamente.         | Pode estar demasiado baixo. Configure o controlo de temperatura para uma temperatura mais alta.   |



## ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Ringraziamo la nostra clientela per la fiducia riposta in uno dei nostri prodotti dal quale speriamo possa ottenere prestazioni ottimali. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti del presente manuale per un adeguato uso dei prodotti. La targhetta delle specifiche del forno viene fornita con l'apparecchio. In detta targhetta, che appare nell'aprire lo sportello, sono riportati tutti i dati d'identificazione dell'apparecchio ai quali si dovrà fare riferimento per ordinare i pezzi di ricambio.

## INFORMAZIONE GENERALE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio. È importante conoscere le funzioni di controllo prima di iniziare a usare l'apparecchio.

Si prega di memorizzare i consigli e le avvertenze contenute nel paragrafo intitolato "IMPORTANTE - Avvertenze ed istruzioni di sicurezza".


- Il presente apparecchio è destinato ad uso privato nell'ambito domestico e può essere incassato in un armadio di cucina standard o di altro genere.
- Qualora lo si voglia utilizzare in veicoli tipo camper si deve tener conto delle indicazioni specifiche riportate nelle Istruzioni di Installazione.
- Usarlo per altri scopi o in ambienti non esplicitamente indicati dal fabbricante rende la garanzia priva di validità e esclude eventuali responsabilità del fabbricante.
- La garanzia copre eventuali difetti elettrici o meccanici dell'apparecchio nonostante sia soggetta a determinate esclusioni indicate nelle Condizioni di Garanzia del fabbricante.
- Quanto in precedenza riportato non pregiudica i diritti statutari del cliente.

Prima di usare il presente apparecchio, assicurarsi di rimuovere l'imballaggio protettivo o il rivestimento.

Si prega di smaltire l'imballaggio differenziando i diversi materiali e smaltendoli nel rispetto della legislazione locale relativa al riciclaggio dei residui in maniera tale da collaborare alla salvaguardia dell'ambiente.

Gli imballaggi sono stati fabbricati con materiali non nocivi per l'ambiente; È possibile recuperarli o riciclarli in quanto si tratta di prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio si contribuisce al risparmio di materie prime e alla riduzione del volume dei rifiuti industriali e domestici.

È possibile richiedere ulteriori informazioni relative allo smaltimento dei residui all'apposita agenzia locale per l'ambiente. Nell'utilizzare il presente elettrodomestico per la prima volta, è probabile che si avverta un odore particolare dovuto al rivestimento protettivo o all'umidità, odore che sparisce dopo un breve lasso di tempo.

Il simbolo  Nel prodotto o nell'imballaggio si precisa che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Per disfarsi del presente prodotto si prega di

portato nell'apposito centro di riciclaggio creato per lo smaltimento degli elettrodomestici e degli apparecchi elettronici. In questo modo si è sicuri di smaltirlo correttamente evitando danni all'ambiente ed alla salute pubblica, danni che si presenterebbero qualora questo prodotto non venisse riciclato nella maniera dovuta. Per ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento di questo prodotto, contattare, presso l'amministrazione municipale, l'apposito servizio di residui domestici o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto.

Il presente apparecchio è stato fabbricato e distribuito nel rispetto dei requisiti essenziali delle seguenti DIRETTIVE E DELLE NORMATIVE EUROPEE CEE:

**Simbolo CE - 93/68 Bassa tensione - 73/23 CEM-89/336**  
**Norme di sicurezza - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.**

Il presente apparecchio adempie le normative inerenti alla soppressione delle radio-interferenze

Il fabbricante fedele alla propria politica di miglioramento permanente dei prodotti, si riserva il diritto di modificare il prodotto realizzando cambiamenti considerati necessarie senza previo avviso.

## AVVISO IMPORTANTE AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il presente apparecchio adempie le normative previste dalla legislazione di sicurezza europea in vigore, tuttavia, il fabbricante desidera sottolineare che tale rispetto della normativa non evita il fatto che le superfici dell'apparecchio si scaldino durante l'uso e continuino ad essere calde dopo il funzionamento.
- Il fabbricante raccomanda vivamente di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini in tenera età.
- Qualora non si possa evitare la permanenza dei bambini in cucina si consiglia di tenerli permanentemente sotto controllo.
- Si raccomanda inoltre di fare attenzione durante l'uso e la pulizia. Leggere attentamente il paragrafo relativo alla pulizia e quello sulla manutenzione.
- Non sistemare oggetti pesanti sul forno e non forzare lo sportello quando lo si apre, nel farlo infatti si potrebbero danneggiare le cerniere dell'elettrodomestico.
- Si prega di non allontanarsi dalla cucina qualora si stia utilizzando olio o grasso caldo in quanto esistono seri rischi di incendio.
- Non riporre casseruole o vassoi sulla parte inferiore delle cavità del forno e non rivestirle con carta stagnola.
- Non conservare mai oggetti infiammabili all'interno del forno, potrebbero provocare un incendio.
- Non fare entrare a contatto gli accessori o i cavi elettrici con le zone calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di riscaldamento addizionale o per asciugare biancheria.
- Non installare l'apparecchio in prossimità di tende oppure mobili tappezzati.

- Non sollevare o rimuovere gli utensili di cucina tirando gli sportelli o le manopole in quanto potrebbe causare danni.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca lo sportello non chiude bene quando il forno è in funzione. Le parti frontali dei mobili vicini si potrebbero danneggiare. Mantenere pulita la guarnizione del forno.
- Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Si devono prendere le dovute precauzioni per evitare di toccare gli elementi scaldanti che si trovano all'interno del forno.
- Aprire il forno con cura. Può fuoriuscire del vapore caldo e provocare bruciate a chi vi si trova vicino.
- Non gettare acqua all'interno del forno molto caldo. Può danneggiare lo smalto.
- Il presente apparecchio lo deve installare correttamente una persona qualificata attenendosi strettamente alle istruzioni del fabbricante.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati dall'uso non corretto o da un impianto non a norma.
- Durante l'uso si genera calore, vapore ed umidità. Evitare danni personali ed assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata. Se si utilizza in maniera prolungata, può essere necessaria una ventilazione addizionale-rivolgersi ad un installatore qualificato se si hanno dei dubbi sul volume necessario.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Questo manuale dell'utente si deve conservare per future consultazioni e l'uso da parte di persone che non conoscono l'apparecchio.

Prima di usare il forno, pulirne a fondo l'interno con detergente non abrasivo e acqua tiepida. Introdurre la griglia vassoio e il vassoio nelle loro apposite guide. Una volta terminata l'operazione, portare il forno alla temperatura massima per 20 minuti circa per eliminare eventuali resti di grasso, olio o resine di fabbrica che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura.

**ATTENZIONE:** Durante la prima cottura potrebbe fuoriuscire un po' di fumo o si potrebbero notare odori sgradevoli. In tal caso ventilare la stanza adeguatamente finché si finisce di usare l'apparecchio.

Una volta realizzata questa semplice operazione, il forno è pronto per la prima cottura.

Il presente apparecchio è atto esclusivamente per uso domestico.

Utilizzare il forno soltanto per cucinare alimenti.

## USO DEL FORNO

Il forno dispone di controllo termostatico che va dai 50 °C e/o 250 °C. Scegliere la temperatura desiderata. La spia luminosa del termostato si accende e si spegne per indicare il controllo di temperatura durante il funzionamento.

La modalità di cottura desiderata si seleziona usando il pulsante di controllo multifunzionale. Le funzioni che si possono selezionare sono le seguenti:



**A. LUCE DEL FORNO.** Automatica quando si seleziona la modalità di cottura per tutti i modelli. La luce del forno rimane accesa quando si usa il forno.



**B. TIPO DI CONVEZIONE.** Modalità di cottura tradizionale con calore dalle resistenze superiori ed inferiori.



**C. MODALITÀ RESISTENZA SUPERIORE.** Si usa per la cottura delicata, dorare o conservare in caldo le vivande.



**D. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORE.** Si usa per la cottura a fuoco lento e per scaldare le vivande.



**E. MODALITÀ DI RESISTENZA CIRCOLARE CON VENTILAZIONE.** Modalità di riscaldamento uniforme con ventilazione che consente di cucinare svariati piatti allo stesso tempo su diversi livelli.



**F. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORI CON VENTILAZIONE.** Modalità di riscaldamento per semi-convezione con la resistenza inferiore per piatti delicati.



**G. TIPO DI CONVEZIONE CON VENTILAZIONE.** Modalità di riscaldamento per convezione con le resistenze superiori e inferiori per una cottura uniforme.



**H. MODALITÀ GRILL.** Per gratinare e dorare gli alimenti.



**I. MAXI-GRILL.** La stessa modalità della posizione precedente, però la resistenza del grill offre una zona più ampia per cucinare.



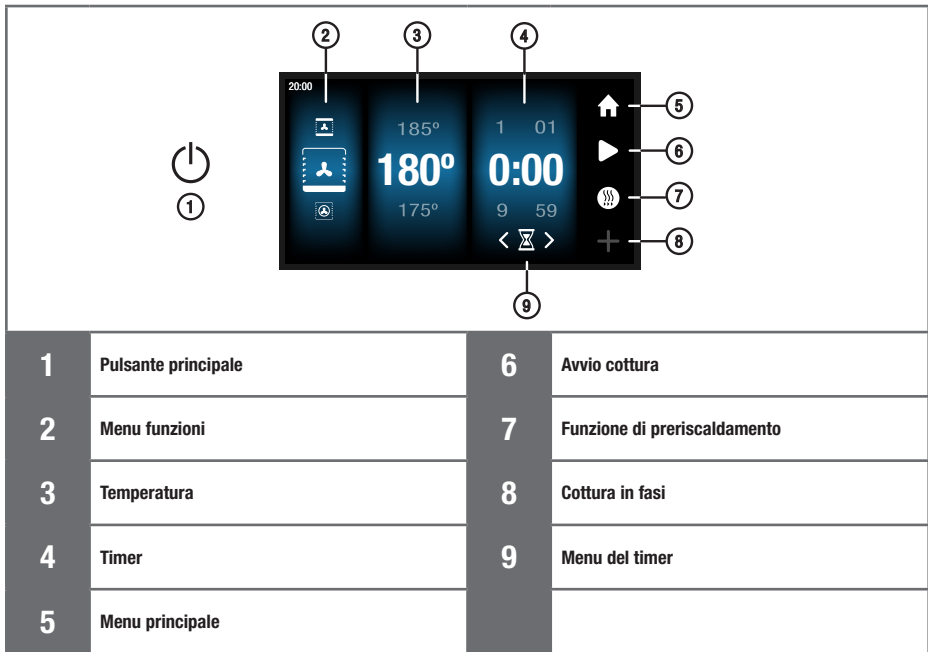
**J. MODALITÀ DI GRILL CON VENTILAZIONE.** Offre una doratura veloce perché gli alimenti non si asciugano. Nel caso di cottura con ventilazione forzata, questa è la funzione più efficiente a livello energetico.



**K. MODALITÀ SCONGELAMENTO.**

La ventilazione funziona senza calore per ridurre il tempo di scongelamento degli alimenti congelati.





### PRIMO UTILIZZO:

Quando il forno è collegato alla rete elettrica, si accende automaticamente ed è possibile impostare lingua, data e ora. Per confermare ogni impostazione, premere la freccia sul lato destro del display. Qualsiasi valore non definito dall'utente sarà impostato di default.

### ATTIVARE IL DISPLAY:

Premere il pulsante principale (1). Il menu principale si presenta con le varie opzioni (Cottura, Impostazioni, Ricette e AquaSmart).

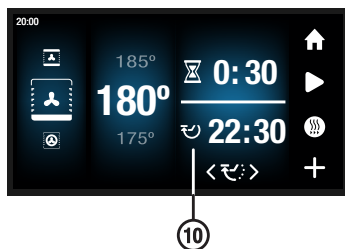
### SPEGNERE:

Quando il forno è acceso, premere il pulsante principale (1) per spegnerlo in qualsiasi momento. Se è attivata la “Modalità Sleep”, il display entra in standby. Se disattivato, il display entra in modalità “Spegnimento totale” e diventa nero. Se la cottura è in corso, si spegne automaticamente.

### PROGRAMMARE LA COTTURA:

I vari menu funzione (2), temperatura (3) e timer (4) vengono visualizzati sul display principale una volta acceso il forno. Per avviare la cottura, impostare la funzione e la temperatura, quindi

premere “Play” (6) sul lato destro del display. Una volta iniziata la cottura, la temperatura reale appare al di sotto della temperatura selezionata all’interno di un cerchio rosso per mostrare il processo di riscaldamento. È possibile tornare al menu principale in qualsiasi momento premendo il relativo tasto (5).



### PROGRAMMARE LA COTTURA CON IL TIMER:

La cottura può essere programmata per terminare automaticamente in un determinato momento. È anche possibile impostare semplicemente un tempo di cottura assieme a funzione e temperatura. Per avviare la cottura, premere “Play” (6) sulla destra del display. Una volta iniziata la cottura, la temperatura reale appare al di sotto della temperatura selezionata all’interno di un cerchio rosso per mostrare il processo di riscaldamento. Quando la temperatura reale del forno raggiunge quella programmata, un allarme suonerà per 3 secondi per comunicare che è possibile inserire l’alimento. Inizia quindi il conto alla rovescia del timer. Qui di seguito viene mostrato il tempo programmato e un cerchio blu contenente il tempo rimanente.

Una volta terminato il tempo selezionato, la cottura termina e suona un allarme. Appariranno le opzioni “+10 min”, “Tieni in caldo”, “Aggiungi alle ricette” e “Fine”:

- “+10 min”: Questa opzione consente di continuare la cottura per altri 10 minuti.
- “Tieni in caldo”: In questo modo si mantiene la temperatura della zona di cottura a 70°C.
- “Aggiungi alle ricette”: Questa opzione consente di salvare la programmazione utilizzata nella cottura di una nuova ricetta.
- “Fine”: Consente di tornare al menu principale.

### ORA DI FINE PROGRAMMA:

È possibile programmare un orario di fine cottura. Nel menu principale selezionare l'opzione “Cottura”. Premere la freccia sulla destra dell'icona situata sotto il timer (4). Un secondo orologio apparirà sotto l'ora, sul quale è possibile impostare l'orario di fine cottura. È anche possibile impostare la durata della cottura. Se si imposta una durata inferiore rispetto al tempo rimanente per giungere a fine cottura, il forno rimane in standby in attesa dell'inizio della cottura al momento giusto. Una volta programmato, il tempo totale rimanente per giungere a fine cottura apparirà all’interno di un cerchio blu in basso.

## COTTURA IN FASI:

Ogni volta che viene programmato un tempo di cottura, è possibile sommare fino a un totale di 3 fasi di cottura con funzioni, temperature e tempi diversi premendo il simbolo “+” (8) nella parte superiore del display. È inoltre possibile programmare un tempo per terminare il processo. Per avviare la cottura, premere “Play” (6) sulla destra del display. Proprio al di sotto viene visualizzata la durata totale di cottura sotto forma di somma dei tempi delle varie fasi.

## COTTURA A BASSA TEMPERATURA:

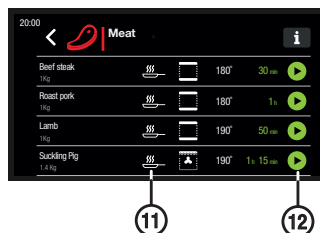
Le basse temperature consentono di conservare meglio il sapore essenziale di un alimento, le sue proprietà nutrizionali e di ottenere una consistenza davvero sorprendente. Quando si cucina a bassa temperatura, bisogna cercare di avvicinarsi il più possibile alla temperatura di cottura al cuore di un alimento considerata come punto di cottura ideale. Quando si parla di basse temperature, si fa semplicemente riferimento al fatto di cucinare a temperature medie. Ovvero temperature comprese tra i 50 e i 100°C. Sarà sempre possibile conoscere la temperatura alla quale si devono cuocere gli alimenti grazie alle tabelle di cottura e alle ricette incluse in questo forno.

## TABELLE DI COTTURA “EL CELLER DE CAN ROCA”:

Le tabelle di cottura sviluppate da “El Celler de Can Roca” consentono di accedere rapidamente alle cotture programmate. Sono definite in base all'ora, alla temperatura e alla funzione più appropriate. È bene tenere conto dei seguenti aspetti:

1. Alcuni alimenti richiedono una cottura preliminare o una cottura finale in pentola o in padella. Questi alimenti sono indicati con un apposito simbolo. (11)
2. La temperatura di partenza degli alimenti da cuocere è di 5°C (temperatura del frigorifero).

Per accedere alle tabelle, selezionare l'opzione “Ricette” dal menu principale. Quindi selezionare il menu “Tabelle di cottura” e scegliere la sezione alimenti. Infine, premere “Play” (12) per l'alimento desiderato e la cottura si avvia automaticamente.



## RICETTE “EL CELLER DE CAN ROCA”:

Questo forno include varie ricette a bassa temperatura sviluppate da “El Celler de Can Roca”. Per accedere alle ricette disponibili, selezionare l'opzione “Ricette” dal menu principale. Una volta selezionata la ricetta, premere il tasto “Play” e la cottura si avvia automaticamente.

### CREARE NUOVE RICETTE:

Per creare una nuova ricetta, selezionare l'opzione "Ricette" dal menu principale. Quindi selezionare il menu "Le mie ricette" e premere il simbolo "+" che appare sulla sinistra. Completare le informazioni sulla ricetta e premere il tasto "Salva". Le nuove ricette saranno poi aggiunte nel menu "Le mie ricette". Per cucinare con queste ricette, premere prima la ricetta desiderata, poi il pulsante "Cottura" per avviare appunto la cottura.

### FUNZIONE AquaSmart:

La funzione AquaSmart consente di pulire il forno in modo semplice e con un ridotto consumo energetico. Nel menu principale, selezionare l'opzione AquaSmart e seguire le istruzioni che compaiono sul display.

### FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO:

Questa funzione consente di preriscaldare rapidamente il forno. Quando si preme il tasto di preriscaldamento (7) nel menu laterale sul display, il forno utilizza tutta la potenza disponibile per raggiungere il prima possibile la temperatura programmata. Quindi il forno attiva la funzione programmata per la cottura.

### ALLARME ACUSTICO:

Per impostare l'allarme acustico, premere l'icona dell'allarme (14) sulla barra laterale mentre la cottura è in corso. Impostare il tempo desiderato. Per attivare il conto alla rovescia, premere Play. Il tempo rimanente viene visualizzato sul display principale. Una volta terminato il timer, suona un allarme e viene visualizzata l'opzione "+10 min" per ritardare la durata e l'opzione "Chiudi" per annullare l'allarme.



### BLOCCO:

È possibile bloccare il display per motivi di sicurezza o di pulizia premendo l'icona del blocco nel menu laterale (15). La cottura in corso non si ferma durante il blocco. Il display rimane bloccato fino a quando non lo si sblocca. Lo sblocco del display può essere effettuato in diversi modi a seconda dell'opzione selezionata nel menu di impostazione (premere 2 secondi, modello o codice). Il display rimane bloccato anche in modalità "sleep".

**LUCE INTERNA DEL FORNO:**

Per controllare la luce del forno, è possibile accenderla e spegnerla utilizzando l'icona (13) sul menu laterale del display durante la cottura. La luce si accende automaticamente anche all'inizio della cottura e si spegne dopo un certo tempo per risparmiare energia.

**MENU IMPOSTAZIONI:**

Per accedere al menu impostazioni, selezionare l'opzione "Impostazioni" dal menu principale. Eventuali modifiche alle impostazioni vengono effettuate ritornando al menu principale delle stesse.

**Display:**

Per selezionare la luminosità del display, utilizzare la barra di controllo.

**Suono:**

È possibile disattivare il suono (tranne l'allarme), regolare il volume o disattivare i suoni del pulsante.

**Connettività:**

Questa opzione è riservata al supporto tecnico.

**Data e ora:**

Vengono visualizzate le opzioni di data e ora. Vengono visualizzate anche le opzioni di allarme.

**Lingua:**

Selezionare la lingua di visualizzazione.

**Sicurezza:**

In questo modo è possibile selezionare la modalità di sblocco del display. Premere il display per 2 secondi o utilizzare un modello o un codice PIN.

**Impostazioni predefinite:**

Questa opzione ripristina le impostazioni iniziali di fabbrica.

**Informazioni:**

Qui è possibile trovare informazioni utili sull'apparecchio e sul suo funzionamento.

**Impostazione della potenza:**

Quando la modalità standby è attivata, il display mostra l'ora dopo l'"Ora di attivazione". Se non viene attivata, il display si spegne dopo il "tempo di spegnimento totale". È possibile regolare sia i tempi che il formato della schermata di standby. È anche possibile optare per l'accensione automatica della luce interna del forno all'inizio della cottura o per l'accensione solo manuale.

## CONSIGLI PRATICI

- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non utilizzati.
- Riscaldare previamente il forno portandolo alla temperatura di cottura prima di usarlo.
- Collocare i vassoi di cottura al centro del forno e lasciare degli spazi tra uno e l'altro perché circoli l'aria.
- Non riempire il vassoio eccessivamente per preparare una deliziosa torta di frutta. Il succo della frutta che gocciola dal vassoio produce delle macchie che sono difficili da eliminare.
- Non introdurre vassoi nella base del forno e non rivestirlo con carta stagnola. Potrebbe creare accumulazione termica. I tempi di cottura e di arrosto non coincidono e potrebbero danneggiare lo smalto
- Si consiglia di aprire lo sportello il meno possibile per controllare gli alimenti (la spia del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione nell'aprire lo sportello per evitare il contatto con i pezzi caldi ed il vapore.

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Consultare l'informazione riportata sulla confezione degli alimenti per sapere le temperature ed i tempi di cottura. Una volta che si ha una certa dimestichezza con il rendimento dell'apparecchio, si possono cambiare le temperature ed i tempi per adattarli ai propri gusti personali.

Verificare se gli alimenti congelati si scongelano a fondo prima di cuocerli, a meno che le indicazioni sino diverse.




| Tipo di alimento   | Temp. °C | Guide | Tempo di cottura in minuti |           |
|--|----------|-------|----------------------------|-----------|
|  |          |       | Consigliato                | Personale |
| <b>Dolci su stampi con pasta liquida</b>                       |          |       |                            |           |
| Torte o pasticceria salata                                     | 175      | 2     | 55-65                      |           |
| Torta sublime  | 175      | 3     | 60-70                      |           |
| <b>Dolci di pasta frolla su stampi</b>                         |          |       |                            |           |
| Base di torte  | 200      | 3     | 08-10                      |           |
| Base di torta con ricotta                                      | 200      | 3     | 25-35                      |           |
| Base di torta con frutta                                       | 200      | 3     | 25-35                      |           |
| <b>Dolci con pasta lievitata su stampi</b>                     |          |       |                            |           |
| Base per torte   | 180      | 3     | 30-45                      |           |
| Pane morbido 1kg di farina                                     | 200      | 3     | 25-35                      |           |
| <b>Dolcetti</b>  |          |       |                            |           |
| Pasta frolla   | 200      | 3     | 10-15                      |           |
| Pasta per frittelle  | 200      | 2     | 35-45                      |           |
| Pasta per biscotti   | 200      | 3     | 15-20                      |           |
| <b>Lasagne</b>   | 225      | 2     | 40-50                      |           |
| <b>Carni (Tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore)</b> |          |       |                            |           |
| Arrosto di lunga cottura                                       | 200      | 2     | 120-150                    |           |
| Arrosto di breve cottura                                       | 200      | 2     | 60-90                      |           |
| Polpette   | 200      | 2     | 30-40                      |           |
| <b>Pollame</b>   |          |       |                            |           |
| Anatra 1 1/2 kg  | 200      | 2     | 120-180                    |           |
| Oca 3 kg   | 200      | 2     | 150-210                    |           |
| Pollo arrosto  | 200      | 2     | 60-90                      |           |
| Tacchino 5Kg   | 175      | 2     | 240-260                    |           |

| Tipo di alimento                     | Temp. °C | Guide | Tempo di cottura in minuti |           |
|--------------------------------------|----------|-------|----------------------------|-----------|
|                                      |          |       | Consigliato                | Personale |
| <b>Cacciagione</b>                   |          |       |                            |           |
| Lepre                                | 200      | 2     | 60-90                      |           |
| Coscia di capriolo                   | 200      | 2     | 90-150                     |           |
| Coscia di cervo                      | 175      | 2     | 90-180                     |           |
| <b>Verdure</b>                       |          |       |                            |           |
| Patate al forno                      | 220      | 2     | 30-40                      |           |
| pudding di verdure cotte             | 200      | 2     | 40-50                      |           |
| <b>Pesce</b>                         |          |       |                            |           |
| Trotta                               | 200      | 2     | 40-50                      |           |
| Pagello                              | 200      | 2     | 40-50                      |           |
| Pizza                                | 240      | 3     | 10-20                      |           |
| <b>Grill</b>                         |          |       |                            |           |
| Cotolette                            |          | 4     | 8-12                       |           |
| Salsicce                             |          | 4     | 10-12                      |           |
| Pollo allo spiedo                    |          | 2     | 25-35                      |           |
| Arrosto di vitello allo spiedo 0,6Kg |          |       | 50-60                      |           |

\* Il numero di guide si riferisce a quello più basso (escluso l'appoggio sulla base del forno dove il vassoio non si può introdurre)

I DATI RIPORTATI IN PRECEDENZA SONO INDICATIVI PERCHÉ LA MODALITÀ ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO IN BASE ALLA QUANTITÀ E LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.

## COME SI USA IL GRILL

Collocare gli alimenti che si desidera dorare nella griglia vassoio oppure in una pirofila dai bordi molto bassi. La griglia vassoio si deve collocare nella posizione più alta, mentre il vassoio per raccogliere il grasso verrà posto nella posizione più bassa. Attivare la resistenza grill nella posizione del selettore nei forni ventilati ,  o nella posizione  del selettore in forni multi-funzione.

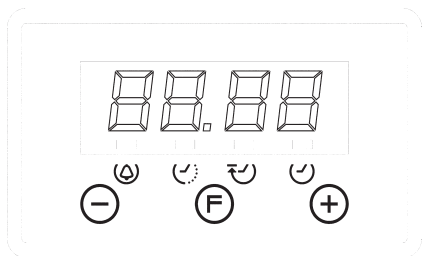
In base al tipo di alimento (Carni, pesci, pollame ecc.) Sarà necessario girare gli alimenti per poter esporre le due parti ai raggi infrarossi del grill. A mero titolo orientativo, indichiamo alcuni tempi di cottura:

| Alimenti al Grill              | Tempo di cottura in minuti Consigliato |
|--------------------------------|--|
| Carni basse o sottili          | 4-6                                    |
| Cari normali                   | 5-8                                    |
| Pesce senza squame             | 8-10                                   |
| Pesce (per es. Trota, salmone) | 12-15                                  |
| Salsicce                       | 10-12                                  |
| Panini                         | 2-5                                    |





## AVVERTENZE

- Non usare carta stagnola per rivestire il vassoio del grill o per scaldare.
- Non avvolgere gli alimenti con la carta stagnola e non riporli al di sotto del grill - Il gran potere riflettente dell'alluminio potrebbe danneggiare la resistenza del grill.




## UTILIZZO DEL TIMER ELETTRONICO






### Descrizione delle funzioni del timer:

-  Allarme di avviso
-  Cottura con funzione automatica (durata)
-  Fine tempo di cottura (orario di fine cottura)
-  Configurazione dell'orologio. Orologio con display digitale a 24 ore.

### Descrizione dei pulsanti:





-  Riduzione dei minuti
-  Selezione funzioni timer
-  Aumento dei minuti

### Allarme di avviso

Segnalatore acustico indipendente che può essere programmato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Per programmare il tempo, premere una volta il pulsante . La spia di allarme lampeggia per 5 secondi, durante i quali è possibile selezionare il tempo desiderato premendo i tasti  e . Il conto alla rovescia inizia immediatamente. Allo scadere del tempo, la spia lampeggia e si attiva un segnale acustico intermittente che può essere interrotto premendo il pulsante. Se non viene interrotto, il segnale cesserà automaticamente dopo 2 minuti. L'allarme di avviso non controlla le funzioni del forno.





## Cottura semi-automatica


### A. Programmazione del tempo di durata della cottura

Premendo due volte il pulsante  stabilire il tempo di cottura desiderato tramite i pulsanti  e . La cottura inizierà immediatamente e sarà indicata nella spia . Una volta trascorso il tempo programmato, la cottura si interrompe e si attiva il segnale acustico intermittente. Interromperlo come indicato precedentemente.

Attenzione, una volta terminato il processo di cottura e interrotto l'allarme, il forno continua a essere in funzione. Occorre quindi spegnerlo manualmente.

### B. Programmazione dell'orario di fine cottura







Premendo tre volte il pulsante  stabilire l'orario di fine cottura desiderato tramite i pulsanti  e . La cottura inizierà immediatamente e sarà indicata nella spia . Una volta raggiunto l'orario stabilito di fine cottura, la cottura si interrompe e si attiva il segnale acustico intermittente. Interromperlo come indicato precedentemente.



È possibile visualizzare lo stato di programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante . È inoltre possibile annullare la programmazione in qualsiasi momento, premendo e portando l'indicatore a zero. Premendo successivamente, si predispose il forno al funzionamento manuale.

Attenzione, una volta terminato il processo di cottura e interrotto l'allarme, il forno continua a essere in funzione. Occorre quindi spegnerlo manualmente.

### Cottura automatica. +







(Inizio e fine cottura)

- 1) Programmare il tempo di durata della cottura premendo 2 volte il pulsante  e selezionando il tempo desiderato tramite  e .
- 2) Programmare l'orario di fine cottura premendo 3 volte il pulsante  e selezionando l'orario desiderato tramite  e .
- 3) Selezionare la temperatura e la funzione desiderate tramite i pulsanti di selezione e del termostato.

Dopo aver effettuato queste operazioni, nell'indicatore saranno visualizzate in modo fisso le spie  e , a indicare che il forno è stato programmato.

Esempio pratico:

Si desidera impostare una cottura di 45 minuti che termini alle ore 14:00.

- Premere 2 volte il pulsante  e selezionare 0:45 tramite  e .
- Premere 3 volte il pulsante  e selezionare 14:00 tramite  e .

- Dopo aver effettuato queste operazioni, nell'indicatore verrà visualizzato l'orario attuale e compariranno le spie (☺) e (☹) a conferma che la programmazione è stata accettata e memorizzata.
- Alle ore 13:15. (ore 14:00 meno 45 minuti), il forno entrerà in funzione automaticamente.
- Alle ore 14:00 la cottura si interromperà automaticamente e si attiverà il segnale acustico intermittente.
- Interrompere il segnale premendo un tasto qualsiasi.

Attenzione, una volta terminato il processo di cottura e interrotto l'allarme, il forno continua a essere in funzione. Occorre quindi spegnerlo manualmente.

### Configurazione dell'orologio (☺)

Subito dopo il collegamento (anche dopo un'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica) sul pannello sono visualizzati i numeri 12:00 e la spia (☺) lampeggia finché non viene inserito l'orario corretto.

Per inserire l'orario corretto, è necessario premere (⊖) o (⊕) fino al raggiungimento dell'orario corretto. Vi è un ritardo di accettazione di 5 secondi durante i quali non bisogna toccare i pulsanti. La velocità di modifica dell'indicatore aumenta notevolmente qualche secondo dopo la prima pressione dei pulsanti.

Per modificare l'orario dell'orologio è possibile premere 4 volte (☺) finché l'indicatore lampeggia (☺) e impostare l'orario corretto tramite (⊖) e (⊕).

### NOTE

**ATTENZIONE!** l'interruzione dell'alimentazione elettrica provoca la cancellazione delle funzioni programmate, compreso l'orologio. Una volta ristabilito il collegamento elettrico, la spia (☺) lampeggia ed è possibile riprogrammare l'orologio.

### PULIZIA DELL'APPARECCHIO

#### IMPORTANTE

Come precauzione di sicurezza, prima di iniziare eventuali operazioni di pulizia del forno staccare la presa di corrente o staccare la linea di alimentazione dell'apparecchio.

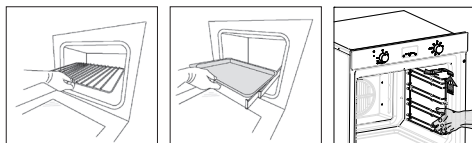
La pulizia del forno privo di pannelli di auto-pulizia deve essere realizzata dopo l'uso, quando è spento ma ancora tiepido, non caldo, in maniera tale che lo strato di grasso prodotto dai vapori della cottura sulle pareti sia ancora facile da rimuovere, inoltre gli schizzi di grasso non hanno ancora uno spessore eccessivamente duro e consistente. Rimuovere i supporti laterali cromati; Sollevare la parte anteriore per staccarli della parete e estrarli dai fori posteriori Pulire il forno con un panno morbido imbevuto con una soluzione diluita di ammoniacca; Sciacquare ed asciugare. Se rimanessero ancora macchie oppure schizzi, porre sulla base un panno umido imbevuto di ammoniacca, chiudere lo sportello e, trascorse alcune ore, lavare il forno con acqua calda e detergente liquido, sciacquare ed asciugare con cura. Per pulire le parti esterne in metallo brillante, usare un panno morbido con acqua e detergente; non bisogna usare mai prodotti in polvere che contengano particelle abrasive.

Si prega inoltre di evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare l'uso di prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti smaltate. Non usare neanche lana d'acciaio grossa o utensili duri, potrebbero danneggiare le rifiniture superficiali. Non utilizzare pultrici ad alta pressione né apparecchi a vapore per pulire il forno.

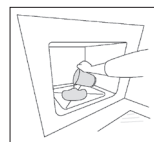
Normalmente, passare un panno morbido umido con detergente caldo è sufficiente, ma per le macchie persistenti si consiglia quanto segue:

### SISTEMA DI PULIZIA DEL FORNO CON TECNOLOGIA AQUASMART

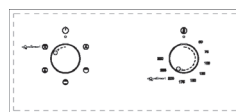
1 Rimuovere i componenti interni, teglia, griglia, griglie laterali.



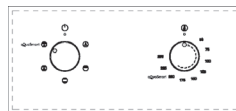
2 Versare 200 ml di acqua con sapone nella parte inferiore del forno.



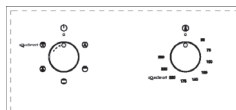
3 Accendere il forno con AquaSmart (☺) per 15 minuti a 200°.



4 Spostare il regolatore di temperatura da 200 °C a 0 °C. Far raffreddare il forno per 20 minuti.



5 Spostare la funzione AquaSmart su 0. Pulire con uno strofinaccio o un panno morbido.





## PEZZI SMALTATI VETRIFICATI

Utilizzare soltanto pulitrici consigliate per questo tipo di materiale - evitare i prodotti a base di cloruro come la candeggina.

## VETRO DELLO SPORTELLO

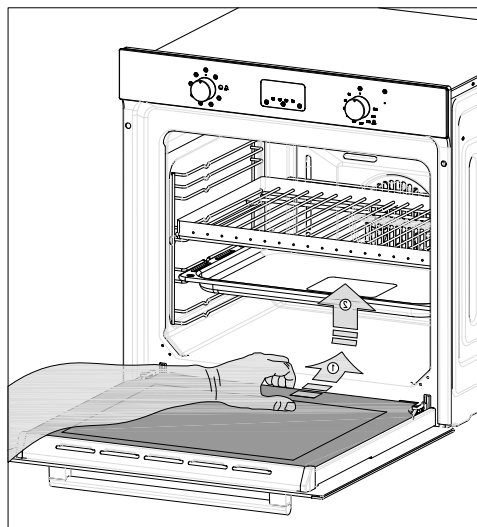
Non usare prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiarlo. Tenere presente che eventuali graffiature sulla superficie di vetro potrebbero causare guasti pericolosi.

Per agevolare la pulizia, si può estrarre il vetro interno dello sportello. Di seguito si dettaglia la procedura di smontaggio del vetro, da applicare con i tre tipi di sportello esistenti.

Con la mano, tenere il bordo del vetro, come mostrato in figura, i allora:

Passo 1. Tirare all'interno del forno per rilasciare il fermo.

Passo 2. Tirare quando il retendor è stato rilasciato.



Quando si monta di nuovo, si dovrà verificare che il vetro sia posizionato correttamente nell'incavo esistente fra lo sportello e il suo contorno.

## COME ESTRARRE LO SPORTELLO DAL FORNO

Per agevolare la pulizia all'interno del forno, si potrà estrarre lo sportello. Di seguito si dettaglia la procedura di smontaggio del vetro, da applicare con i tre tipi di sportello esistenti.

### Sportello del Tipo A / B2

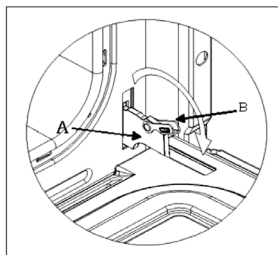
Le cerniere "A" sono munite di perni mobili "B".

Sollevando il perno "B", la cerniera esce dal suo alloggiamento. Di seguito, chiudere lo sportello fino a raggiungere la posizione intermedia.

A questo punto sollevare lo sportello ed estrarlo, facendolo scivolare verso l'esterno; per eseguire l'operazione si dovranno afferrare i lati del medesimo vicino alle cerniere.

Per montare di nuovo lo sportello, innanzitutto si dovranno fare scivolare le cerniere dentro le scanalature. Di seguito, aprire completamente lo sportello.

**Non dimenticare di far ruotare i due perni mobili "B" utilizzati per fissare le due cerniere prima di chiudere lo sportello.**



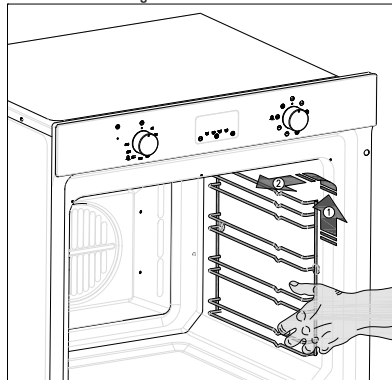
### AVVISO

- Fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si estrae lo sportello, visto che il meccanismo della cerniera farebbe ritorno in maniera brusca.
- È assolutamente proibito immergere lo sportello in acqua.

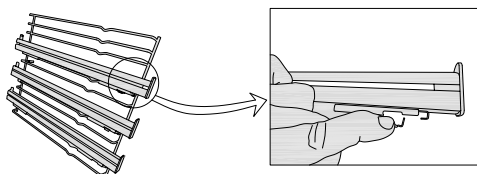
### Accessori in dotazione con il forno

Il forno potrà essere dotato di guide laterali che vanno fissate alla parete del medesimo. Inserire in codeste guide laterali le griglie e il vassoio di serie. Di seguito, si specifica la procedura di smontaggio delle guide da applicare con i due tipi esistenti.

Come smontare le guide laterali:



Come smontare le guide telescopiche:



## IMPORTANTE

Il mobile o l'armadio adiacente ed i materiali utilizzati durante l'installazione devono essere resistenti agli aumenti di temperatura minima di 85 °C rispetto alla temperatura ambiente durante l'uso dell'apparecchio.

Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminati sono particolarmente propensi a riportare danni, come per esempio lo scolorimento causato spesso da temperature inferiori a quelle indicate. Se l'apparecchio viene installato senza rispettare detto limite di temperatura o viene collocato a meno di 4 mm dagli armadi adiacenti, la responsabilità sarà del proprietario.

## AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

1. Il forno deve essere installato in uno spazio standard di 600 mm, come si indica nella Fig. 5, sia al di sotto di un piano cottura che in una colonna.
2. Nell'inserire il forno in una colonna è indispensabile, per assicurare una ventilazione sufficiente, estrarre il pannello posteriore del mobile e lasciare una apertura di almeno 85-90mm come indicato nella Fig. 5.
3. Verificare che il forno sia stato fissato in maniera sicura nell'apposito vano. Il fissaggio del forno nell'armadio si realizza con 4 viti "A" Fig. 5. Una in ogni angolo della cornice dello sportello del forno.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il presente apparecchio deve essere installato da una persona competente, ai sensi delle attuali normative di sicurezza del RU riportate di seguito oppure quelle equivalenti della Normativa Europea:

Disposizioni urbanistiche (pubblicate dal dipartimento dell'ambiente).

Normative urbanistiche (pubblicate dal dipartimento di sviluppo della Scozia).

Disposizioni di cablaggio IEE.

Elettricità nelle disposizioni del lavoro.

## AVVIAMENTO PRELIMINARE DELL' APPARECCHIO

Quando si rimuove l'imballaggio verificare che vi siano i seguenti pezzi:

- Manuale di Istruzioni ed installazione
- griglia da forno
- 1 vassoio
- Viti e tappini per fissare l'apparecchio nell'alloggio
- 1 guida di scorrimento telescopico
- 1 Pizza Pietra

## COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO

Questi apparecchi appartengono alla Tipologia I. Il collegamento a terra è obbligatorio ai sensi di legge. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità qualora non si rispettino le normative contro gli infortuni domestici.

Fig. 5: Distanze di installazione per forni elettrici semplici di 60 cm di ampiezza (la forma della parte superiore può variare) e l'incasso nell'armadio.

- A. La guida di supporto si deve rimuovere
- B. Distanziamento di 75-90 mm tra la parete e la parte posteriore dello scaffale di supporto e la base dell'armadio
- C. Battiscopa
- D. Parte frontale del falso cassetto da montare

Fig. 7: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un'unità di cucina standard. Requisiti di ventilazione minimi per gli scaffali superiori, di base e di supporto della parte posteriore dell'unità.

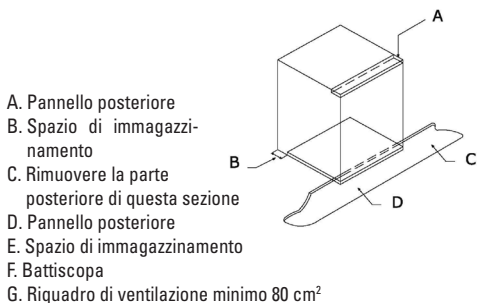
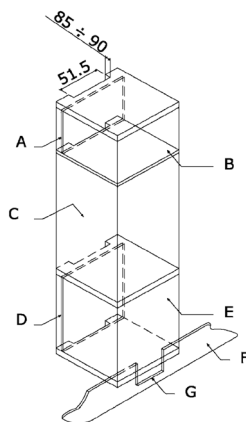


Fig. 8: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un armadio alto.



### COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata nella targhetta di specifiche coincida con la tensione della rete domestica.

Per le installazioni elettriche, si raccomanda la registrazione NICEIC.

**AVVERTENZE** - Il presente apparecchio si deve collegare a terra.

Il presente apparecchio si deve allacciare ad un interruttore automatico bipolare da 13 A con la presa protetta, che abbia una separazione di contatti di 3 mm posta in un luogo facilmente accessibile assieme all'apparecchio.

## IMPORTANTE

I conduttori del cavo di alimentazione di rete sono codificati attraverso i seguenti colori:

Verde e giallo - terra

Blu - Neutro

Marrone - linea

- Il conduttore verde e giallo si deve collegare all'isolatore passante indicato con "E" oppure con il simbolo di terra o con in verde e giallo.
- Il conduttore blu si deve collegare all'isolatore passante indicato con "N".
- Il conduttore marrone si deve collegare all'isolatore passante indicato con "L".
- Il cavo, non deve arrivare in nessun punto ad una temperatura superiore ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un complesso speciale fornito dal fabbricante o dal servizio post-vendita.

## SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DI RETE

Se è necessario sostituire il cavo di alimentazione di rete, procedere nel seguente modo:

1. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione, svitare le viti di fissaggio e rimuovere il pannello posteriore.
2. Svitare le viti di fissaggio e quelle degli isolatori passanti per liberare il cavo esistente.
3. Montare il cavo di sostituzione che deve adempiere le specifiche indicate nei dati tecnici, assicurando il collegamento adeguato dei codici colorati e verificando che tutte le viti siano state avvitate correttamente.

## MANUTENZIONE

**Prima di realizzare la manutenzione, staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica.**

**Durante il periodo di garanzia, se è necessario si devono prenotare tutti gli interventi del servizio al Centro Servizio di assistenza tecnico del fabbricante. Tenere presente che l'intervento o la riparazione realizzata da personale non autorizzato priva la garanzia di validità.**

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO

(Non rientra in garanzia.)

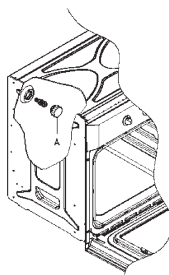
Il forno è provvisto di una lampadina dalle seguenti specifiche: 15 W o 25 W, 300 °C e tipo E-14

**ATTENZIONE:** Staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica, rimuovere lo sportello del forno (come indicato in precedenza), nonché gli scaffali del forno.

Rimuovere il rivestimento protettivo in vetro della lampadina girando in senso antiorario. Fig. 9 (A)

Svitare la lampadina vecchia e smaltirla in maniera sicura e ecologica, sostituirla con una della tipologia indicata nei dati tecnici e montare di nuovo la protezione.

**AVVISO** - La protezione in vetro potrebbe essere saldamente avvitata e, pertanto, possono essere necessarie delle tenaglie per svitarla.



## **CURA E SOSTITUZIONE DEI RIVESTIMENTI CATALITICI**

(Quando sono montati, i rivestimenti non rientrano nella garanzia dell'apparecchio).

Perché i rivestimenti siano “sempre puliti” qualora vi siano delle macchie persistenti il forno si deve riscaldare ad un minimo di 200 °C, si evita in questo modo che le macchie diventino permanenti.

Se si lascia che i rivestimenti diventino neri e brillanti li si dovrà sostituire con degli altri nuovi. Rimuovere tutti gli accessori interni per facilitare la sostituzione dei rivestimenti.

I rivestimenti di ricambio si possono acquistare direttamente presso la Sezione di Ricambi del fabbricante (ulteriori informazioni nella copertina) Indicare gli estremi del tipo di prodotto riportati nella targhetta specifiche e/o il numero di serie dell'apparecchio nel realizzare l'ordine.

## **DATI TECNICI**

### **DIMENSIONI INTERNE**

Altezza: 382 mm  
Ampiezza: 468 mm  
Profondità: 384 mm  
Volume utile: 70 litri

### **DATI ELETTRICI**

Tensione nominale:  
220 V - 240 V ~ 50 Hz  
Collegamento di alimentazione: 13A (interruttore automatico bipolare con la presa protetta, con separazione di contatti di 3 mm)

### **ASSORBIMENTO DI POTENZA**

Resistenza inferiore: 1,30 kW  
Resistenza superiore: 0,70 kW  
Resistenza ventilatore: 2,30 kW  
Resistenza Grill: 1,65 kW

### **Cavo di alimentazione di rete:**

3 x 1,5 mm<sup>2</sup> tipo H05W-F

### **Lampadina del forno:**

15 W - 25 W / 300 °C vite tipo E-14

**Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati da un'installazione non adeguata o da un impianto non a norma.**

**Il fabbricante si riserva il diritto di adattare e realizzare le modifiche considerate necessarie ed utili senza previo avviso.**



## AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

Dank U voor de aankop van een van onze producten. Wij hopen dat U de beste prestaties ervan krijgen. Wij adviseren de aanwijzingen en tips in dit handboek zorgvuldig te volgen ten juiste gebruik van onze producten.

Het naamplaatje van de oven wordt met het apparaat meegeleverd. Het plaat kan worden gelezen als de deur wordt open gemaakt en het omvat alle identificatiegegevens van het apparaat. U moet naar deze gegevens verwijzen als U onderdelen bestelt.

## ALGEMENE INFORMATIE

Les dit handboek zorgvuldig door alvorens het apparaat te gebruiken. Het is heel belangrijk dat u alle controlefuncties begrijpen alvorens met uw apparaat te koken.

Let goed op alle adviezen en tips onder de titel "BELANGRIJK – Waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften".

- Dit apparaat is geschikt voor huiselijk gebruik en kan in een standaard keukenkast of ander meubel worden geïntegreerd.
- Ten gebruik in voertuigen, bv karavananen, let op de passende aanwijzingen in de Opstellingsaanwijzingen.
- Door ieder ander gebruik, met een ander doel of in een ander omgeving zonder de uitdrukkelijke aanmerking van de fabrikant wordt de garantie of ieder verantwoordelijkheid ongeldig.
- Uw nieuw apparaat is gegarandeerd tegen elektrische of mechanische fouten, onder bepaalde uitsluitingen, die en de Garantievoorwaarden van de Fabricant worden aangegeven.
- De bovengenoemde voorwaarden hebben geen invloed op uw statutaire rechten.

Alvorens het apparaat te gebruiken, zorg ervoor, dat uw alle verpakkingen of bedekkingen weg heeft genomen. Om voor de milieubescherming te werken, scheid de verschillende verpakkingsmaterialen en gooi ze weg conform de plaatselijke wetgeving.

De verpakking zijn milieuvriendelijk en kunnen herhaald of gerecycled worden. Door het recycleren van een verpakking kan men meer aan grondstoffen sparen en de volume industriële en huishoudelijke vuil verminderen.

Voor nadere informatie over afvalophaling raadpleeg de plaatselijke milieubestuur.

Bij het eerste gebruik kan de beschermingsbedekking een geur verspreiden; dit verdwijnt na een korte tijd.

Het symbool  op het product of de verpakking duidt aan, dat dit product geen gewone huishoudelijk afval. Dit product dient in een punt ter zamelings en recycling van elektrisch en elektronisch afval. Zorg ervoor, dat dit product op een juiste manier wordt weggegooid, om eventuele beschadigingen aan het milieu en openbare gezondheid te vermijden, die bij een niet juiste behandeling van dit product kunnen ontstaan. Voor nadere informatie over de recycling van dit product, neem contact op met Uw gemeentebestuur, het dienst huisafval of de winkel waar U dit product heeft gekocht.

Dit apparaat werd gefabriceerd en verdeelt volgens de belangrijkste eisen van de volgende EUROPESE REGELINGEN EN EEG NORMEN:

**Logo EG - 93/68 Laagspanning- 73/23 EMC-89/336**  
**Veiligheidsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.**

Dit apparaat voldoet aan de vereisen ten vermeden van radiostoringen.

De fabricant voert een beleid ter constante verbetering van zijn producten; daardoor behoudt hij zich het recht om zonder voorafgaande kennisgeving de producten te wijzigen of aanpassen.

## BELANGRIJKE AANWIJZING

### WAARSCHUWING en VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat voldoet aan de hele tegenwoordige Europese wetgeving. Toch wil de fabricant ervoor waarschuwen, dat de oppervlakten van het apparaat gedurende het gebruik warm worden en blijven warm na het uitschakelen.
- Daarom adviseert de Fabricant om het apparaat buiten het bereik van baby's en kleine kinderen te houden.
- Indien het overmatig is, dat kinderen in de keuken zijn, moeten ze altijd onder de uiterste waakzaamheid blijven.
- Het is ook aanbevelenswaardig, dat U het oven heel zorgvuldig gebruikt en schoonmaakt. Les het paragraaf over schoonmaken en onderhoud door.
- Plaats geen zware voorwerpen op de oven en leun niet op de deur om ze open te maken; anders kunnen de scharnieren worden beschadigd.
- Laat geen warme olie of vet onverzorgd achter; er bestaat brandgevaar.
- Plaats geen pan of bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze nooit met aluminiumfolie.
- Bewaar geen vlaambare voorwerpen in de oven; er bestaat brandgevaar.
- Laat geen elektrische toebehoeren of snoeren in contact met de warme delen van het apparaat komen.
- Gebruik dit apparaat nooit voor bijzonder verhitten of om kledingen uit te drogen.
- Installeer het apparaat nooit dichtbij gordijnen of meubel met bekleding.
- Probeer nooit om aan de deur van apparaten in de keuken te trekken om ze te verplaatsen; anders kunt U het apparaat beschadigen.
- Indien de rubbernaad heel vies is, kan de deur niet volkomen worden gesloten toen de oven is in werking. De voordeuren van de aangrenzende meubelen kunnen worden beschadigd. Houd de rubbernaad van de oven altijd schoon.
- Het apparaat wordt warm aan het werken. Voorzicht: raak aan geen verwarmingselementen binnen de oven.
- Maak de oven voorzichtig open. Er kan warm stoom uitkomen en verbrandingen aan de personen, die dichtbij staan, veroorzaken.
- Giet geen water in een heel warme oven. Anders kan de email worden beschadigd.

- Dit apparaat dient op een juiste manier door een vakkundig worden geïnstalleerd, volgens de aanwijzingen van de fabricant.
- De Fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor persoonlijke of zakelijke beschadigen als gevolg van een onjuist gebruik of installatie van dit apparaat.
- Bij het gebruik geeft het apparaat warmt, stoom en vochtigheid. Vermijd allerlei persoonlijke schaden en zorg ervoor, dat de ruimte genoeg is geventileerd. Bij een langdurig gebruik, kan er extra ventilatie nodig worden – raadpleeg Uw installateur voor ieder vraag over de nodige volume.

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bewaar dit Gebruikshandboek voor toekomstige raadpleging of voor het gebruik door een persoon, die niet met het apparaat vertrouwd is.

Alvorens de oven te gebruiken, maak ze zorgvuldig schoon met niet schurend zeep en lauw water. Plaats de rooster en de bakplaat in hun respectieve geleidebed. Daarna, schakel de oven op de hoogste temperatuur gedurende ca. 20 minuut om ieder rest van vet, olie of hars te verwijderen, die gedurende het keuken onaangename geuren kunnen veroorzaken.

**OPGELET:** Gedurende dit eerst keuken kan er een beetje stoom of een onaangenaam geur uit de oven komen. In dit geval, ventileer de ruimte totdat de eerste functie is volledig uitgevoerd. Un is de oven klaar voor het gebruik. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huiselijk gebruik. Gebruik deze oven alleen om voedsels te koken.

## GEbruik VAN DE OVEN

De oven wordt door een thermostaat tussen 50 °C en/of 250 °C geregeld, afhankelijk van de gewenste temperatuur. Het controlelampje voor de thermostaat gaat aan of uit om de temperatuurcontrole gedurende het gebruik aan te duiden. De gewenste wijze van braden word door middel van de multifunctie contoleknop gekozen. De mogelijke functies zijn:



**A. OVENLICHT.** Automatisch bij het braadmodus voor ieder model. De ovenlicht brandt stets als de oven in werking is.



**B. MODE CONVECTIE.** Functie voor traditioneel braden met verwarming uit ieder element: boven en beneden.



**C. BOVENWARMTE.** Dit is voor zacht braden en grillen geschikt, zoals om gekochte schotels warm te houden.



**D. ONDERWARMTE.** Voor langzaam braden en om schotels te verwarmen.



**E. BOVEN- EN ONDERWARMTE + HETELUCHT.** Door de ventilator is de verwarming gelijkmatig; voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd verschillende schotels op verschillende niveaus te bakken.



**F. ONDERWARMTE + HETELUCHT.** Verwarming door halveconvectorie door middel van de onderste verwarmingselement voor verfijnde schotels.



**G. CONVECTIE + HETELUCHT.** Verwarming door middel van convectorie uit de onderste en bovenste verwarmingselementen voor een gelijkmatig bakken.



**H. GRILLEN.** Om voedsel te grillen en roosteren.



**I. MAXI-GRILLEN.** Dezelfde werkwijze als in de vorige positie, maar met een grotere grillenoppervlakte.



**J. GRILLEN + HETELUCHT.** Snel grillen voor voedselsoorten die van binnen zacht moeten blijven. Bij het bakken met luchttoevoer is dit de meest efficiënte functie op energetisch vlak.



**K. ONTDOOIEN.** De ventilator werkt zonder verwarmingsfunctie om de ontdooitijd te verminderen.

## NUTTIGE TIPS

- Alvorens de oven aan te schakelen, zorg ervoor, dat alle toebehoeren, die niet nodig zijn, buiten de oven zijn.
- Laat de oven tot de gewenste temperatuur branden.
- Plaats de bakplaatken in de midden van de oven en laat een afstand tussen bakplaatken als u meer dan een gebruik, zodat de lucht kan circuleren.
- Indien u een vruchtentaart wil bakken, moet de bakplaat niet te vol zijn. De uit de bakplaat druppelende vruchtensap veroorzaakt vlekken die ongemogelijk zijn te verwijderen.
- Plaats geen bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit kan een thermische accumulatie veroorzaken. De brad- en baktijden komen niet meer overeen en de email kan worden beschadigd.
- Maak de deur niet te vaak open om de voedsel te zien (de verlichting brandt stets gedurende het bakken).
- Maak de deur heel zorgvuldig open om het contact met de warme delen en het stoom te vermijden.



## GEBRUIK

|   |             |   |                           |
|---|-------------|---|---------------------------|
| 1 | Aan-uitknop | 6 | Het kookprogramma starten |
| 2 | Funciemenu  | 7 | Voorverwarmfunctie        |
| 3 | Temperatuur | 8 | Koken in fases            |
| 4 | Timer       | 9 | Timermenu                 |
| 5 | Hoofdmenu   |   |                           |

### EERSTE GEBRUIK:

Wanneer de oven op de netspanning is aangesloten, schakelt deze automatisch in en kunt u de taal, de datum en het uur instellen. Klik op de pijl rechts op het scherm om elke instelling te bevestigen. Alle waarden die niet door de gebruiker zijn geconfigureerd, zullen standaard worden ingesteld.

### HET SCHERM AANZETTEN:

Druk op de aan-uitknop (1). Het hoofdmenu omvat verschillende opties (Koken, Instellingen, Recepten en AquaSmart).

### HET SCHERM UITZETTEN:

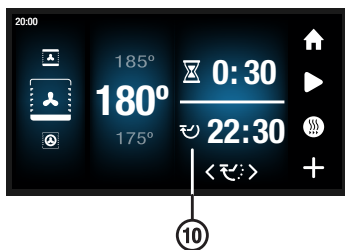
Als de oven aanstaat, kunt u hem op elk moment uitschakelen door op de aan-uitknop (1) te drukken. Als de "Slaapmodus" geactiveerd is, zal het slaapscherm verschijnen. Als de modus gedeactiveerd is, zal het scherm naar de modus "Totale uitschakeling" overschakelen en zwart kleuren. Als er een kookprogramma loopt, zal het automatisch uitschakelen.

### HET KOOKPROCES PROGRAMMEREN:

De functie- (2), temperatuur- (3) en timermenu's (4) verschijnen op het hoofdscherm wanneer



de oven is ingeschakeld. Stel de functie en de temperatuur in om te starten met koken. Druk vervolgens op het symbool “Start” (6) rechts op het scherm. Zodra het kookproces is gestart, verschijnt de werkelijke temperatuur in een rode cirkel onder de geselecteerde temperatuur zodat u de opwarming van de oven kunt volgen. U kunt te allen tijde naar het hoofdmenu terugkeren door op de overeenkomstige knop (5) te drukken.



### HET KOOKPROCES PROGRAMMEREN MET DE TIMER:

Het kookproces kan zo worden geprogrammeerd dat het op een bepaald tijdstip stopt. Wanneer u de functie en temperatuur instelt, kunt u ook een kooktijd instellen. Druk op het symbool “Start” (6) rechts op het scherm om het kookproces te starten. Zodra het kookproces is gestart, verschijnt de werkelijke temperatuur in een rode cirkel onder de geselecteerde temperatuur zodat u de opwarming van de oven kunt volgen. Zodra de werkelijke oventemperatuur de geprogrammeerde temperatuur heeft bereikt, zal er gedurende 3 seconden een alarmsignaal klinken. Zo weet u dat u het voedsel in de oven kunt zetten. De timer zal beginnen aftellen. De resterende tijd verschijnt onder de geprogrammeerde tijd in een blauwe cirkel.

Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, stopt het kookproces en klinkt er een alarmsignaal. De opties “+10min”, “Warm houden”, “Aan de recepten toevoegen” en “Beëindigen” zullen op het scherm verschijnen:

- “+10min”: Met deze optie kunt u het kookproces met 10 minuten verlengen.
- “Warm houden”: Deze optie houdt de oventemperatuur op 70°C.
- “Aan de recepten toevoegen”: Met deze optie kunt u het gebruikte programma opslaan.
- “Beëindigen”: Om terug te keren naar het hoofdmenu.

### DE EINDTIJD PROGRAMMEREN:

U kunt een tijdstip instellen waarop het kookproces wordt beëindigd. Selecteer de optie “Koken” in het hoofdmenu. Klik op de pijl rechts van het symbool onder de timer (4). Onder de tijdsaanduiding zal er een tweede klok verschijnen zodat u het tijdstip kunt instellen waarop u het kookproces wilt beëindigen. U kunt ook de duur van het kookproces instellen. Als de ingestelde duur korter is dan de resterende tijd tot de eindtijd, zal de oven in de stand-bymodus blijven staan en het kookproces op het juiste moment starten. Na de programmering zal de totale resterende tijd tot de beëindiging van het kookproces in een blauwe cirkel, onderaan het scherm verschijnen.

## KOKEN IN FASES:

Wanneer u een kooktijd hebt geprogrammeerd, kunt u tot 3 kookfasen met verschillende functies, temperaturen en tijden toevoegen. Klik hiervoor op het symbool “+” (8) bovenaan het scherm. U kunt ook een tijdstip instellen voor de beëindiging van het volledige proces. Druk op het symbool “Start” (6) rechts op het scherm om het kookproces te starten. Onderaan wordt de totale duur van de som van de verschillende fases weergegeven.

## OP EEN LAGE TEMPERAATUUR KOKEN:

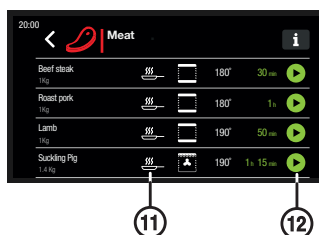
Lage temperaturen zorgen voor een beter behoud van de essentiële smaak en de voedingseigenschappen van het voedsel, en zorgen voor een verbluffende textuur. Als u op lage temperatuur kookt, stel dan een kooktemperatuur in die zo dicht mogelijk bij de gewenste, optimale temperatuur binnen in het gerecht ligt. Met lage temperaturen bedoelen we gematigde temperaturen. We hebben het dan over een temperatuur tussen 50°C en 100°C. Dankzij de ingebrepen kooktabellen en recepten weet u altijd op welke temperatuur u uw gerecht moet klaarmaken.

## KOOKTABELLEN “EL CELLER DE CAN ROCA”:

De kooktabellen van “El Celler de Can Roca” geven rechtstreeks toegang tot enkele kookprogramma’s. Ze zijn opgesteld op basis van de aanbevolen kooktijd, temperatuur en functie. Houd rekening met de volgende aspecten:

1. Bepaalde gerechten vereisen voor of na het koken een extra bereiding in een pot of paellapan. Deze gerechten zijn aangeduid met een symbooltje. (11)
2. De begintemperatuur van het te koken voedsel is 5°C (koelkasttemperatuur).

Selecteer de optie “Recepten” in het hoofdmenu voor toegang tot de tabellen. Selecteer vervolgens het menu “Kooktabellen” en kies de juiste levensmiddelencategorie. Ten slotte drukt u op het symbool “Start” (12) van het gewenste gerecht. Het kookproces zal dan automatisch starten.



## RECEPTEN “EL CELLER DE CAN ROCA”:

Op deze oven zijn verschillende recepten op lage temperatuur van “El Celler de Can Roca” ingesteld. Druk op de optie “Recepten” in het hoofdmenu voor toegang tot alle beschikbare recepten. Zodra u het gewenste recept hebt gekozen, drukt u op de knop “Start”. Het kookproces zal dan automatisch starten.

### NIEUWE RECEPTEN ONTWIKKELEN:

Druk op de optie "Recepten" in het hoofdmenu om een nieuw recept te ontwikkelen. Selecteer vervolgens het menu "Mijn recepten" en druk op het symbool "+" links op het scherm. Vul de receptinformatie aan en druk op de knop "Opslaan". De nieuwe recepten worden toegevoegd aan het menu "Mijn recepten". Als u één van deze recepten wilt gebruiken, drukt u eerst op het gewenste recept en vervolgens op de knop "Koken" om het proces te starten.

### DE FUNCTIE AquaSmart:

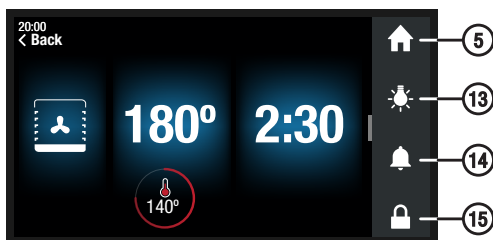
Met de functie AquaSmart kunt u de oven eenvoudig schoonmaken zonder veel energie te verbruiken. Selecteer de optie AquaSmart in het hoofdmenu en volg de instructies die op het scherm verschijnen.

### VOORVERWARMFUNCTIE:

Met deze functie kunt u de oven snel voorverwarmen. Als u op de voorverwarmknop (7) in het zijmenu op het scherm drukt, zal de oven al het beschikbare vermogen gebruiken om de ingestelde temperatuur zo snel mogelijk te bereiken. Daarna wordt de geprogrammeerde functie geactiveerd en wordt het kookproces gestart.

### ALARMSIGNAAL:

Druk tijdens het koken op het alarmsymbool (14) in de zijbalk om het alarmsignaal in te stellen. Stel de gewenste tijd in. Druk op het startsymbool om het aftellen te beginnen. De resterende tijd wordt weergegeven op het hoofdscherm. Als de timer is afgelopen, klinkt er een alarmsignaal en verschijnen er twee opties: "+ 10min" om de duur te verlengen, en "Afsluiten" om het alarmsignaal te annuleren.



### VERGREDELING:

U kunt het scherm vergrendelen door op het vergrendelingssymbool in het zijmenu (15) te drukken. Doe dit uit veiligheidsoverwegingen of voordat u de oven schoonmaakt. De vergrendeling zal het kookproces niet onderbreken. Het scherm blijft vergrendeld tot u het ontgrendelt. U kunt het scherm op verschillende manieren ontgrendelen, afhankelijk van de geselecteerde optie in het instellingenmenu (2 seconden ingedrukt houden, patroon of code). Ook in de slaapmodus blijft het scherm vergrendeld.

**BINNENVERLICHTING VAN DE OVEN:**

Druk op het symbool (13) in het zijmenu op het scherm om de ovenverlichting in en uit te schakelen tijdens het koken. De verlichting zal automatisch aangaan wanneer het kookproces van start gaat, en na een bepaalde tijd automatisch uitgaan om energie te besparen.

**INSTELLINGENMENU:**

Druk op het symbool "Instellingen" in het hoofdmenu voor toegang tot het instellingenmenu. Alle wijzigingen in de instellingen worden gevalideerd wanneer u terugkeert naar het hoofdmenu van de instellingen.

**Scherf:**

Gebruik de instellingenbalk om de helderheid van het scherm te selecteren.

**Geluid:**

U kunt het geluid (behalve het alarmsignaal) dempen, het volume regelen en de toetsgeluiden uitschakelen.

**Connectiviteit:**

Deze optie is voorbehouden voor de technische dienst.

**Datum en uur:**

De datum- en uuropties worden weergegeven. De alarmopties worden eveneens weergegeven.

**Taal:**

Selecteer de displaytaal.

**Veiligheid:**

Hier kunt u de schermontgrendelingsmodus selecteren. Druk 2 seconden op het scherm, of voer een patroon of pincode in.

**Standaard instellingen:**

Deze optie herstelt de oorspronkelijke fabrieksinstellingen.

**Informatie:**

Hier vindt u interessante informatie over het apparaat en zijn werking.

**Vermogensinstelling:**

Wanneer de slaapmodus is geactiveerd, zal het uur op het scherm verschijnen na de "Activeringstijd". Als deze niet is geactiveerd, zal het scherm uitgaan na de "totale uitschakeltijd". U kunt zowel de tijden als het formaat van het slaapscherm aanpassen. U kunt de ovenverlichting ook zo instellen dat ze automatisch aangaat wanneer het kookproces wordt gestart, of enkel handmatig kan worden ingeschakeld.

## AANWIJZINGEN TEN BAKKEN





Raadpleeg de informatie op de voedselverpakkingen om de baktemperatuur en –tijd te leren kennen. Indien U al met de werking van Uw apparaat bent vertrouwd, kunt U alle temperaturen en tijden veranderen om ze aan Uw persoonlijke smaak aan te passen. Controleer dat de diepvriesprodukten volkomen ontdooien alvorens ze te bakken, tenzij er anders op de verpakking wordt aangegeven.

| Soort gerecht                               | Temp. °C | Geleider | Bereidingstijd in minuten<br>Geadviseer Persoonlijk |
|---|----------|----------|---|
| <b>Gebak met geklipt deeg in bakvorm</b>    |          |          |   |
| Biscuit en klein gebak                      | 175      | 2        | 55-65   |
| Taart                                       | 175      | 3        | 60-70   |
| <b>Kruimeldeeg</b>                          |          |          |   |
| Taartbodem                                  | 200      | 3        | 08-10   |
| Taartbodem met kwarkvulling                 | 200      | 3        | 25-35   |
| Taartbodem met vruchten                     | 200      | 3        | 25-35   |
| <b>Gebak met gerezen deeg in bakvorm</b>    |          |          |   |
| Taartbodem                                  | 180      | 3        | 30-45   |
| Zachte brood 1 kg meel                      | 200      | 3        | 25-35   |
| <b>Klein gebak</b>                          |          |          |   |
| Kruimeldeeg                                 | 200      | 3        | 10-15   |
| Beignets                                    | 200      | 2        | 35-45   |
| Koekjedeeg                                  | 200      | 3        | 15-20   |
| Lasagne                                     | 225      | 2        | 40-50   |
| <b>Vlees (bereidingstijd per cm. dikte)</b> |          |          |   |
| Langdurend gebakken vlees                   | 200      | 2        | 120-150   |
| Kortdurend gebakken vlees                   | 200      | 2        | 60-90   |
| Gehaktballen                                | 200      | 2        | 30-40   |
| <b>Pluimvee</b>                             |          |          |   |
| Eend 1 1/2 Kg                               | 200      | 2        | 120-180   |
| Gans 3 Kg                                   | 200      | 2        | 150-210   |
| Braadkip                                    | 200      | 2        | 60-90   |
| Kalkoen 5Kg                                 | 175      | 2        | 240-260   |
| <b>Wildbraad</b>                            |          |          |   |
| Haas  | 200      | 2        | 60-90   |
| Gebraden ree                                | 200      | 2        | 90-150  |
| Gebraden hert                               | 175      | 2        | 90-180  |
| <b>Groenten</b>                             |          |          |   |
| Aardappelen uit de oven                     | 220      | 2        | 30-40   |
| Groenten pudding                            | 200      | 2        | 40-50   |
| <b>Vis</b>                                  |          |          |   |
| Forel                                       | 200      | 2        | 40-50   |
| Zeebrasem                                   | 200      | 2        | 40-50   |
| Pizza                                       | 240      | 3        | 10-20   |
| <b>Grillen</b>                              |          |          |   |
| Kotelet                                     |          | 4        | 8-12  |
| Worst                                       |          | 4        | 10-12   |
| Gegrillde kip                               |          | 2        | 25-35   |
| Gegrillde kalfsvlees 0,6Kg                  |          |          | 50-60   |

\* De aantal geleiders neemt heeft betrekking op de laagste (behalve de bodem van de oven, omdat de bakplaat niet op de boden kan liggen)

DE GEGEVENS ZIJN NADERINGEN, OMDAT DE BEREIDINGSWIJZE EN –TIJD ANDERS ZIJN VOLGENS DE HOEVEELHEID EN KWALITEIT VAN DE VOEDSEL.

## OM HET GRILL TE GEBRUIKEN

Plaats het gerecht op de rooster of een heel lage bakplaat. De rooster dient op de hoogste positie te worden geplaatst, terwijl de bakplaat om de vet te ontvangen moet op de laagste positie liggen. Schakel de keuzeschakelaar voor het grill op de ,  positie al Uw oven van ventilatie is voorzien, of op de positie ,  in een multifunctie-oven.

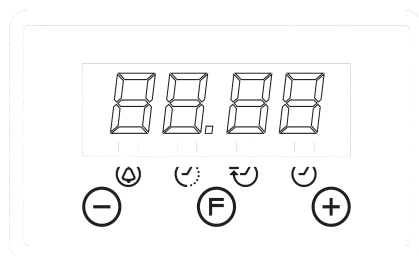
Afhankelijk van het soort gerecht (vlees, vis, pluimvee, ezv.) kan het nodig zijn om het gerecht om te draaien om alle oppervlakten aan het grill bloot te stellen. Wij geven vervolgens sommige bereidingstijden, uitsluitend als oriëntatie:

| Gegrillde gerechten        | Bereidingstijd in minuten<br>Geadviseerd |
|----------------------------|--|
| Niet te dikke vleesstukken | 4-6                                      |
| Normale vleesstukken       | 5-8                                      |
| Vis zonder schubben        | 8-10                                     |
| Vis (b.v. forel, zalm)     | 12-15                                    |
| Worst                      | 10-12                                    |
| Sandwich                   | 2-5                                      |





## WAARSCHUWING

- Gebruik geen aluminiumfolie om de bakplaat te bedekken bij het grillen of verwarmen.
- Plaats geen aluminiumfolie onder het grill – aluminium is heel reflecterend en kan het grillenonderdeel beschadigen.




## GEbruik VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER






### Omschrijving van de functies van de timer:

-  Waarschuwingssignaal
-  Bakken met automatische functie (tijdsduur)
-  Eindtijd van de baktijd (eindtijd)
-  Instellen van de kookwekker. Kookwekker met display met 24-uursindicatie.

## Omschrijving van de knoppen:





-  Aantal minuten verminderen
-  Keuzeschakelaar voor de functies van de timer
-  Aantal minuten verhogen

## Waarschuwingssignaal

Onafhankelijk geluidssignaal dat kan worden ingesteld voor een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten. Druk om de tijd in te stellen een keer op de knop . De indicator van het alarm knippert 5 seconden. Gedurende deze tijd kunt u de gewenste tijdsduur instellen door op de toetsen  en  te drukken. Het aftellen begint onmiddellijk. Nadat de geprogrammeerde tijdsduur van de timer is afgelopen knippert de indicator en er wordt een discontinu geluidssignaal geactiveerd dat kan worden uitgezet door op de knop te drukken. Als het geluidssignaal niet wordt uitgezet stopt het automatisch na 2 minuten. Met het waarschuwingssignaal wordt geen enkele functie van de oven bediend.





## Semi-automatisch bakken

### A. Programmeren van de baktijd

Door twee keer op de knop  te drukken kunt u de gewenste baktijd instellen met de knoppen  en . De baktijd begint onmiddellijk te lopen en op de indicator verschijnt . Na de geprogrammeerde tijd wordt het bakken gestopt en klinkt er een discontinue waarschuwingstoon. Zet deze op de hierboven beschreven manier uit.

Let op: nadat het bakproces is beëindigd en het alarm is uitgeschakeld, blijft de oven werken. De oven moet handmatig worden uitgeschakeld.

### B. Programmeren van de eindtijd van de baktijd




Druk drie keer op de knop  en stel de gewenste eindtijd van de baktijd in met de knoppen  en . De baktijd begint onmiddellijk te lopen en op de indicator verschijnt . Op de vastgestelde eindtijd wordt de baktijd gestopt en klinkt er een discontinue geluidssignaal. Zet deze op de hierboven beschreven manier uit.


De staat van het programma kan op ieder moment worden bekeken door op de knop  te drukken. Eveneens kunt u het programma op ieder moment annuleren door op de teller te drukken en deze terug te zetten op nul. Als u er daarna weer op drukt, is de oven klaar voor handmatige werking.

Let op: nadat het bakproces is beëindigd en het alarm is uitgeschakeld, blijft de oven werken. De oven moet handmatig worden uitgeschakeld.



### Automatisch bakken. +

(Begin en einde van de baktijd)

1) Programmeer de baktijd door 2 keer op de knop  te drukken en de gewenste tijdsduur te selecteren door middel van  en .









2) Programmeer de eindtijd van de baktijd door 3 keer op de knop  te drukken en de gewenste tijdsduur te selecteren door middel van  en .

3) Selecteer de gewenste temperatuur en functie met de knoppen van de thermostaat en de keuzeschakelaar.

Nadat u deze handelingen heeft uitgevoerd blijven de indicatoren  en  als vast geselecteerd op de teller verschijnen, waarmee wordt aangegeven dat de oven geprogrammeerd is.


Praktisch voorbeeld:



U wilt 45 minuten bakken en wilt dat de baktijd om 14.00 u eindigt.





- Druk 2 keer op de knop  en selecteer 0.45 met  en .
- Druk 3 keer op de knop  en selecteer 14.00 met  en .
- Nadat u deze handelingen heeft uitgevoerd verschijnt de huidige tijd weer op de teller, evenals de indicatoren  en  waarmee wordt aangegeven dat de programmering is begrepen en in het geheugen is opgeslagen.
- Om 13.15 u. (14.00 u min 45 minuten), wordt de oven automatisch ingeschakeld.
- Om 14.00 u. stopt het bakken automatisch en klinkt het discontinue waarschuwingssignaal.
- U kunt deze uitzetten door op een willekeurige knop te drukken.

Let op: nadat het bakproces is beëindigd en het alarm is uitgeschakeld, blijft de oven werken. De oven moet handmatig worden uitgeschakeld.


## Instellen van de kookwekker

Onmiddellijk na het inschakelen (en ook na eventuele stroomuitval) verschijnen de nummers 12.00 op het paneel en de indicator van  knippert totdat het juiste tijdstip wordt ingevoerd.

Druk om het juiste tijdstip in te voeren op  of  tot aan het juiste tijdstip. Het duurt 5 seconden voordat dit verwerkt is. Druk in die tijd op geen enkele knop. De snelheid van het wijzigen van de teller wordt enkele seconden na de eerste druk op de knoppen duidelijk verhoogd.

Druk om de tijd van de kookwekker te wijzigen 4 keer op de knop  totdat de indicator  gaat knipperen en stel de juiste tijd in met  en .

## OPMERKINGEN

LET OP! In het geval van stroomuitval worden de geprogrammeerde functies, inclusief de kookwekker, geannuleerd. Zodra de stroom weer terug is knippert de indicator van  en kunt u opnieuw programmeren.

## SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

### BELANGRIJK

Als veiligheidsvoorschrift, voordat u het apparaat schoon gaat maken, moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.

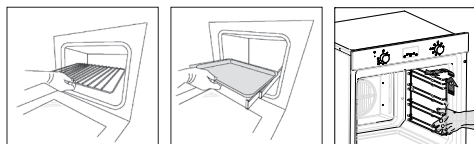
Het schoonmaken van de niet-zelfschoonmakende delen van de oven moet worden gemaakt na het gebruik, als de oven uitgeschakeld maar nog warm – niet te heet – is. Daardoor is gemakkelijker om de vet van de panelen weg te nemen, omdat ze nog niet droog en hard is. Neem de zijhouders uit chroomdraad weg; trek de voorzijde naar boven om ze uit de wand te halen en neem ze uit de gaten aan de achterwand. Maak de oven schoon met een zachte doek met een verdunte ammoniakoplossing; spoel uit en droog uit. Zijn er nog vlekken of resten, plaats een met ammoniak vochtige doek aan de achterkant, sluit de deur en was de oven naar een paar uren met warm water en een reinigingsvloeistof, spoel en droog zorgvuldig uit. De glazen buitendelen kunt u met een zachte doek, lauw water en een reinigingsmiddel schoonmaken; gebruik niet reinigingspoeder die schurend kunnen zijn.

Vermijd ook het gebruik van zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, tomaat enz.) Vermijd het gebruik van producten op basis van chloor, zuur of schuurstoffen, bijzonder voor het schoonmaken van email. Gebruik ook geen metalen schuurspons, die de oppervlakten kan beschadigen. Gebruik geen hoogdrukreinigers of stoomreinigers om de oven schoon te maken.

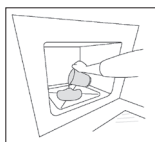
Gewoonlijk is het genoeg om een zachte vochtige doek met warme reinigingsmiddel te gebruiken, maar voor harde resten adviseren wij het volgende:


### REINIGINGSSYSTEEM VOOR OVENS VOORZIEN VAN AQUASMART-SYSTEEM

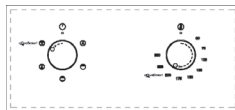
1 Interne onderdelen, bakplaat, rooster, zijroosters verwijderen.



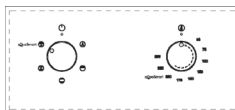
2 200 ml zeepsop onderaan in de oven uitgieten



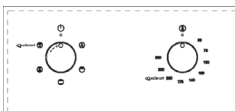
3 De oven instellen op de functie **aQuaSmart**  gedurende 15 minuten op 200°



4 De temperatuurregelaar van 200 °C naar 0 °C instellen. De oven 20 minuten laten afkoelen.



5 De AquaSmart-functie op 0 instellen. Met een zachte doek of vaatdoek reinigen.



### VERGLASTE EMAILDELEN

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen, die geschikt voor dit soort materiaal zijn – gebruik geen producten op basis van chloor, zoals loog.

### GLAS VAN DE OVENDEUR

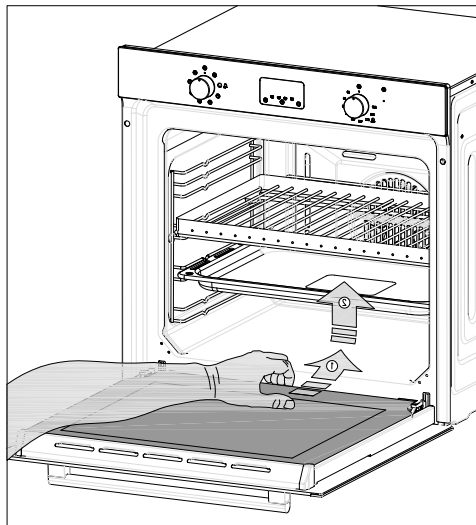
Gebruik geen schuurmiddelen die schade kunnen veroorzaken. Vergeet niet dat krassen op het glasoppervlak gevaarlijke defecten kunnen veroorzaken.

Om het reinigen makkelijker te maken, kan het binnenste glas van de ovendeur worden verwijderd. Hieronder wordt voor de drie bestaande deurtypen beschreven hoe u het glas kunt losmaken.

Gebruik je hand, houd de rand van het glas, zoals aangegeven in de afbeelding, ik dan:

Stap 1. Trek in de oven om de houder los te maken.

Stap 2. Trek wanneer de retendor is vrijgegeven.



Wanneer u het glas terugplaatst, moet u nagaan of het correct in het frame van de deur en de rest van de omgeving gemonteerd is.

## DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

Om de oven binnenin makkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd. Hieronder wordt voor de drie bestaande deurtypen beschreven hoe u ze kunt losmaken.

### Deurtype A / B2

De "A"-scharnieren bevatten twee beweegbare scharnierbouten "B".

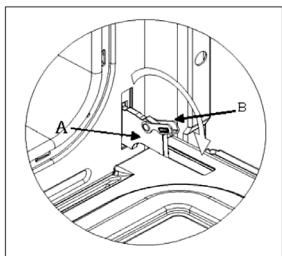
Wanneer scharnierbout "B" omhoog wordt gebracht, komt het scharnier uit zijn behuizing.

Doe de deur daarna half dicht.

Til de deur vervolgens naar omhoog en trek haar naar buiten. Houd de deur daarbij in de buurt van beide scharnieren vast.

Om de deur opnieuw te monteren laat u de scharnieren terug in hun gleuven schuiven en opent u de deur volledig.

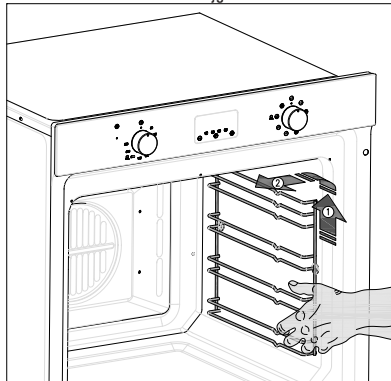
**Vergeet niet de twee beweegbare scharnierschroeven "B", die u hebt gebruikt om de twee scharnieren vast te maken, aan te draaien voordat u de deur sluit (zie fig. 3).**



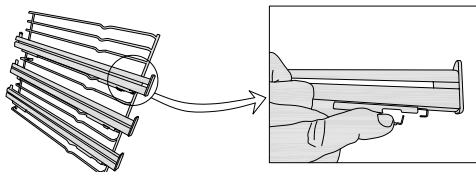
## WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u het blokkeringssysteem van de scharnieren niet verwijdert wanneer u de deur wegtrekt. Het scharniermechanisme zou immers bruusk terugspringen.
- Dompel de deur nooit onder in water.

Zoals uit elkaar te halen de zijgeleiders:



Zoals uit elkaar te halen de telescopische geleiders:



## Accessoires van de oven

De oven kan uitgerust zijn met langrails op de ovenwand. Plaats de roosters en de schotel op de langrails. Hieronder wordt voor de twee bestaande railtypen beschreven hoe u ze kunt losmaken.

## AANWIJZINGEN TER INSTALLATIE

Dit apparaat dient door een competente persoon te worden geïnstalleerd, conform de huidige uitvoering van de RU Veiligheidsregelingen en –voorschriften of de gelijkwaardige Europese Normen:

Stedebouwkundige regelingen (uitgegeven door de Afdeling voor het Milieu).

Stedebouwkundige normen (uitgegeven door de Afdeling voor Ontwikkeling in Schotland).

Verkabelingsstandaarden IEE.

Elektriciteit in arbeidsregelingen.

## EERSTINGEBRUIKNEMING VAN HET APPARAAT

Als u het apparaat uit de verpakking neemt, controleer dat de volgende onderdelen zijn bijgeleverd:

- Installatie- en gebruiksaanwijzing
- bakrooster



- 1 bakplaat
- Schroeven en doppen om het apparaat in zijn plaats te bevestigen
- 1 telescopische Slide gids
- 1 Pizza Stone

## OPSTELLING VAN HET APPARAAT

Deze apparaten worden als Klasse I beschouwd.

Ze moeten volgens de wet worden geaard. De fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich in het geval dat de Voorschriften ter Voorkoming van Ongevallen niet nagekomen werden.

### BELANGRIJK

De aangrenzende meubel en alle voor de installatie gebruikte materialen moeten een temperatuurverhoging van min. 85 °C boven de luchttemperatuur gedurende het gebruik van het apparaat.

Sommige soorten keukenmeubelen uit vinyl of folie kunnen door ontkleuring beschadigd worden op temperaturen die lager zijn dan de bovengenoemde. Indien het apparaat wordt geïnstalleerd zonder aan dit grens te achten of met een afstand van minder dan 4 m van de aangrenzende meubelen, zal de eigenaar verantwoordelijk voor de beschadigingen zijn.

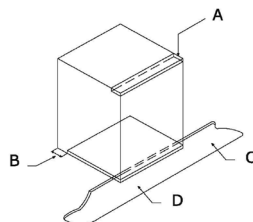
## AANMERKINGEN TER INSTALLATIE

1. De oven dient in een standaard holte van 600mm, zie Fig. 5, hetzij onder een kookplaat of in een kolom.
2. Om de oven in een kolom te installeren is het nodig om een voldoende ventilatie te garanderen. Daarvoor, neem het achterpaneel van de meubel weg, om een afstand van min. 85-90mm – zie Fig. 5.
3. Controleer, dat de oven vast in de holte bevestigd is. De oven wordt aan de meubel met behulp van 4 "A" schroeven bevestigd – Fig. 5. Plaats een schroef in ieder hoek van de deuropening.

Fig. 5: Afstanden ter installatie van eenvoudige elektrische ovens van 60 cm breedte (de vorm van de boven ovenkast kan variëren) en hun bevestiging aan de meubel.

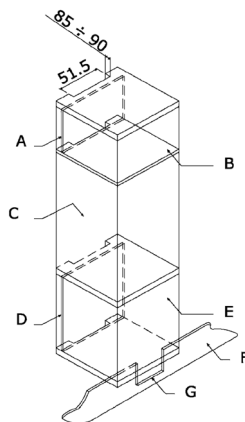
- A. De geleider van de houder moet worden weggenomen.
- B. Afstand 75-90 mm tussen wand en achterkant van de houder en de meubelbodem.
- C. Sokkel
- D. Voorzijde van de onechte lade, die gemonteerd moet worden.

Fig. 7: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een standaard keuken. Mindeste ventilatieeisen voor de bovenste rekken, bodem en houder van de achterkant.



- A. Achterpaneel
- B. Opslagruimte
- C. De achterkant van dit deel wegnemen
- D. Achterpaneel
- E. Opslagruimte
- F. Sokkel
- G. Ventilatiegat min. 80 cm<sup>2</sup>

Fig. 8: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een hoge meubel.



## ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer dat de spanning op het naamplaat met de netspanning overeenkomt. Wij adviseren NICEIC register voor elektrische installaties.

## WAARSCHUWING – DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN

Dit apparaat moet in een automatisch tweepolige schakelaar worden ingesloten, met een beschermde stopcontact, met 3 mm afstand tussen contacten en in een toegankelijke plaats dichtbij het apparaat.

## BELANGRIJK

De toevoersnoeren hebben de volgende kleurcode:

Groen en geel - aard  
Blauw - nul  
Bruin - lijn

- De groene en gele draad moet aan de met een "E", of het aardingssymbool of gele en groene kleuren aangeduide klem worden aangesloten.
- De blauwe draad moet aan de met een "N" aangeduide klem worden aangesloten.
- De bruine draad moet aan de met een "L" aangeduide klem worden aangesloten.
- De snoer mag nergens warmer dan 50 °C boven de luchttemperatuur worden.
- Een beschadigde toevoersnoer moet onmiddellijk met een bijzondere snoer worden vervangen, die door de fabricant of zijn service wordt geleverd.

## VERVANGEN VAN DE STROOMTOEVOERSNOER

Indien U de toevoersnoer moet vervangen, voer de volgende stappen uit:

1. Schakel het apparaat van het net uit, schroef de bevestigingsschroeven los en neem het achterpaneel weg.
2. Schroef de bevestigingsschroeven los en de schroeven van de klemmen om de bestaande kabel vrij te maken.
3. Monteer de nieuwe snoer, die de specificatie onder Technische Gegevens moet nakomen. Zorg daarbij ervoor, dat de snoeren volgens de juiste kleurcode's zijn aangesloten en dat alle schroeven worden vastgeschroefd.

## ONDERHOUD

**Alvorens onderhoudwerkzaamheden uit te voeren, schakel het apparaat uit het net.**

**Gedurende de garantietijd dienen alle nodige werkzaamheden aan de Technische Dienst van de fabricant opdragen. Bij elke reparatie of werkzaamheid door niet erkende personen wordt de garantie ongeldig.**

## VERVANGING VAN DE OVENLAMP

(Niet bedekt door de garantie van dit apparaat.)

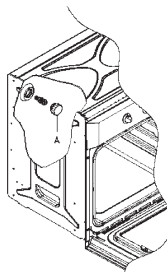
De oven is van een lamp met de volgende kenmerken voorzien: 15 W of 25 W, 300 °C en soort E-14

**LET OP:** Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, maak de deur van de oven los (zoals hiervoor beschreven), evenals de roosters van de oven.

Draai de glazen beschermkap tegen de wijzers van de klok los om ze weg te nemen. Fig. 9 (A)

Draai de oude lamp los en gooi ze weg in een milieuvriendelijke plaats; vervang ze door een nieuwe lamp van de in de Technische Gegevens aangegevene type en monteer de beschermkap terug.

**AANMERKING** – De glazen kap kan heel vast zitten en dus kunt U een klem nodig hebben om ze los te maken.



## ZORG EN VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE BEKLEDING

(Als de bekleding is gemonteerd, wordt het niet door de garantie van het apparaat bedekt).

Om de bekleding "altijd schoon" te houden, moet de oven mon. tot 200 °C worden verwarmd als er sterke vlekken zijn, om te vermijden, dat ze permanent worden.

Indien de bekleding zwaart en glanzend wordt, moet ze door een nieuwe bekleding worden vervangen. Neem alle interne toebehoren om de vervanging van de bekleding gemakkelijker te maken.

De nieuwe bekledingen kunnen in de Onderdeelfdeling van de fabricant worden gekocht (zie gegevens in de achterplat). Geef de referentienummer van het soort product dat in de naamplaat wordt beschreven en/of de apparaatnummer in Uw bestelling aan.

## TECHNISCHE GEGEVENS

### BINNENAFMETINGEN

Hoogte: 382 mm

Breedte: 468 mm

Diepte: 384 mm

Nuttige inhoud: 70 liters

### ELEKTRISCHE GEGEVENS

#### **Bedrijfsspanning:**

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Toevoeraansluiting:

13A (tweepolige automatische schakelaar met beschermde stopcontact, 3 mm afstand tussen contacten)

### VERMOGENSGEBRUIK

Bodemweerstand: 1,30 kW

Plafondweerstand: 0,70 kW

Ventilatorweerstand: 2,30 kW

Grillweerstand: 1,65 kW

#### **Toevoersnoer:**

3 x 1,5 mm<sup>2</sup> soort H05W-F

#### **Ovenlampje:**

15 W - 25 W / 300 °C schroef soort E-14

**De fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor menselijke of zakelijke schaden die door een onjuiste installatie van het apparaat worden veroorzaakt.**

**De fabricant behoudt zich het recht om, zonder voorafgaande kennisgeving, allerlei wijzingen aan zijn producten toe te passen, die hij als nodig en nuttig beschouwdt.**



**cata** & **can roca**

**CNA**  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

**Oficinas:** c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

**Fábrica:** c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

**Atención al Cliente:** 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

**SAT Central Portugal:** +351 214 349 771 - service@junis.pt

60819540.15.11.2019

IM\_MT9011\_60819540.15.11.2019 esenfrptitnl ver2001