FULGOR
MILANO

FCO 4512 TM
FCO 6213 TM
FCOS 6213 TM
FCO 7513 TM
FCO 9013 TM
FCO 9613 TM 2F

FORNI ELETTRONICI

ELECTRONIC OVENS

FOURS ELECTRONIQUES

BACKOFEN MIT SENSORSTEUERUNG

HORNOS ELECTRÓNICOS

ELEKTRONISCHE OVENS

FORNOS ELETRÓNICOS

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

DE INSTALLATION UND GEBRAUCH

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y USO

NL INSTALLATIE-EN GEBRUIKSHANDLEIDING

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

INDICE	PAGINA
1 - Istruzioni di Sicurezza	**2**
2 - Caratteristiche del Prodotto	**3**
3 - Installazione del Forno	**4**
Caratteristiche Elettriche	4
Rispetto per l'ambiente	4
Collegamento alla rete elettrica	10
4 - Istruzioni per l'Uso	**11**
Primo utilizzo del forno	11
Guide Estraibili (se presenti)	11
5 - Pannello di controllo	**12**
Tastiera	12
6 - Informazioni Generali Forno	**13**
Codici errore	13
Segnali acustici	13
Impostazioni Predefinite	13
Numero Codici Guasti	13
Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido	13
Timer	13
7 - Suggerimenti Generali Forno	**14**
Preriscaldare il Forno	14
Suggerimenti per il Funzionamento	14
Utensili	14
Condensazione e Temperatura Forno	14
Cottura al Forno ad Alta Quota	14
8 - Introduzione	**15**
Istruzioni per l'accensione iniziale	15
9 - Impostazioni Utente	**16**
Lingua	16
Temperatura e Peso	16
Ora	16
Data	17
Luminosità	17
Volume	17
10 - Impostazioni di Sistema	**18**
Registro Eventi	18
Demo	18
11 - Avviare il Forno	**19**
Accendere e spegnere il forno	19
Selezionare la modalità di cottura	19
Cambiare la modalità di cottura	19
Cambiare la temperatura	19

INDICE	PAGINA
12 - Tabella Modalità di Cottura	**20**
Fase di preriscaldamento	22
Preriscaldamento Rapido	22
Eco	22
Utilizzo Luci Forno	22
13 - Funzionamento Forno in Modalità a Tempo	**23**
Tempo di Cottura	23
Ora Fine	23
14 - Impostazione Sonda Termica Carne (se presente)	**24**
15 - Capire le Varie Modalità di Funzionamento del Forno	**26**
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura	26
Linee Guida Generali	26
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata	26
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata	27
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata	27
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia	27
Suggerimenti e Tecniche per Essiccare	27
Tabella Essiccazione	28
16 - Ricette	**29**
17 - Istruzioni Modalità Sabbath (Su Alcuni Modelli)	**31**
18 - Cura e Pulizia del Forno	**32**
Pulizia	32
Rimozione porta	32
Rimozione binario porta forno	33
Come smontare i vetri interni della porta panoramica" FULL GLASS"	33
Sostituzione della luce del forno	34
19 - Risoluzione Problemi di Cottura al Forno	**35**
20 - Risoluzione Problemi Funzionali	**36**
21 - Assistenza o Manutenzione	**37**
Record Dati Manutenzione	37

⚠ IMPORTANTE

La targhetta con i dati identificativi del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. La targhetta è visibile semplicemente aprendo la porta. Menzionare sempre i dettagli ivi presenti per identificare l'elettrodomestico al momento dell'ordine di pezzi di ricambio.

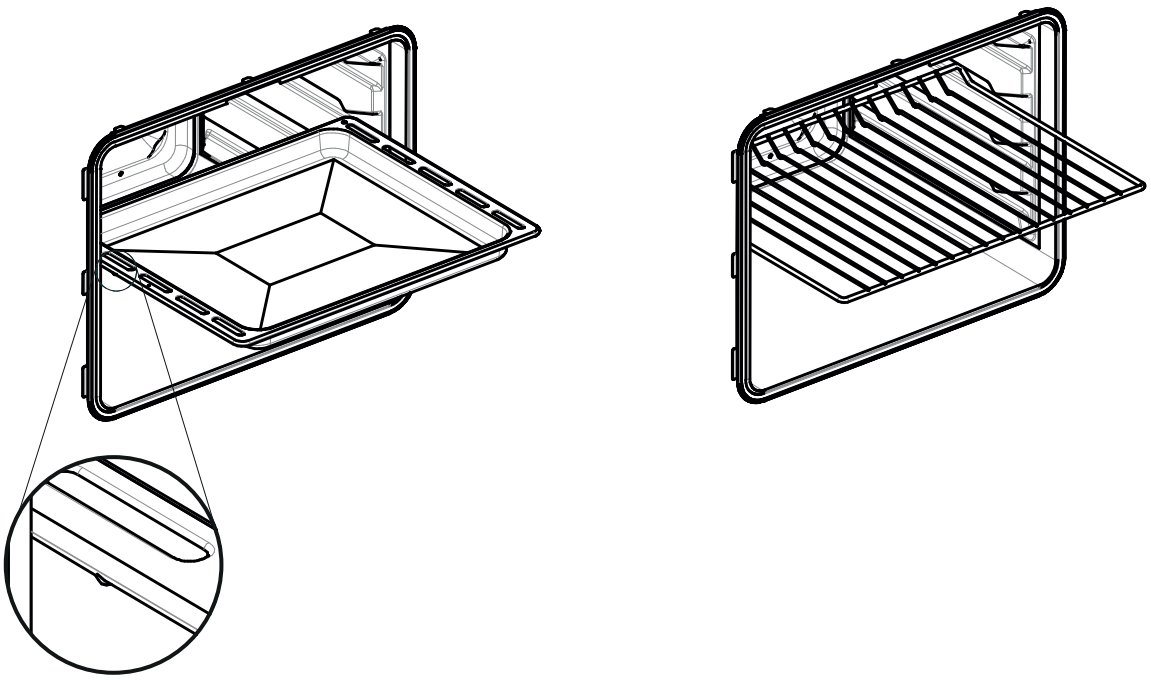
- **Non smontare nessuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'elettrodomestico in caso una qualunque sua parte sia rotta (ad esempio un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora al fine di eliminare l'odore del materiale isolante.
- In tutti i modelli, tenere la porta chiusa quando viene utilizzato il grill.
- La ventola di raffreddamento può rimanere in funzione fintanto che il forno è caldo, anche dopo lo spegnimento dello stesso.
- **Durante l'utilizzo l'elettrodomestico si riscalda molto: non toccare le resistenze riscaldanti all'interno del forno.**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone **(inclusi bambini di età superiore agli 8 anni)** con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o dimestichezza, a meno che siano sottoposti a supervisione o vengano date loro istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.**
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (ad es. con fogli di alluminio, teglie e simili).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro porte decorative onde evitare il surriscaldamento.
- **ATTENZIONE: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.**
- Il forno deve essere freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

⚠ IMPORTANTE

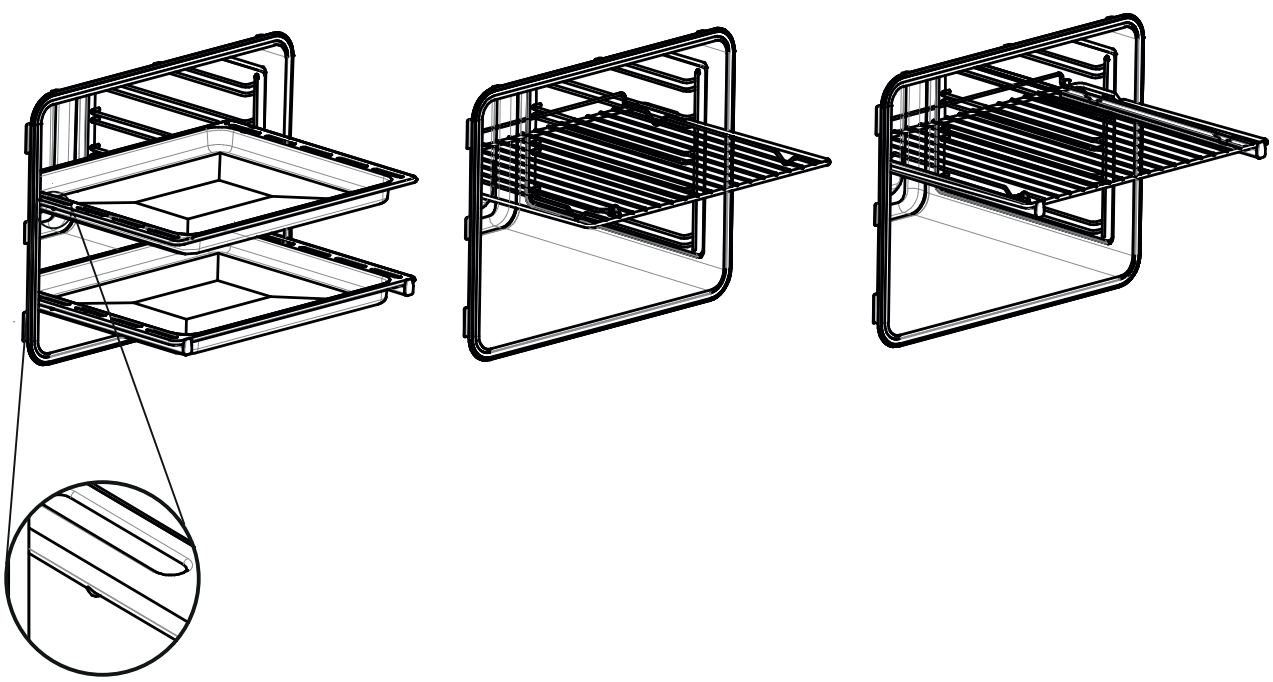
Se il forno viene installato ad una temperatura ambiente inferiore ai 37°F (3° C), può apparire F*0117 quando si raggiunge una temperatura ambiente superiore, l'errore non verrà più visualizzato.

Fare riferimento alle figure sotto per il corretto inserimento delle griglie

GUIDE PROFILATE



GUIDE ESTRAIBILI



Per l'installazione del forno nella cucina, praticare un vano di incasso secondo le dimensioni indicate nella figura Vani da Incasso e Dimensioni.
L'apparecchio deve essere fissato al mobile sopra tramite le due viti fornite in dotazione nel kit, attraverso i fori praticati sui montanti del forno.
Il vano in cui l'apparecchio è incassato deve avere la parte posteriore aperta in modo da consentire una sufficiente aerazione e prevenire surriscaldamento.

⚠ ATTENZIONE

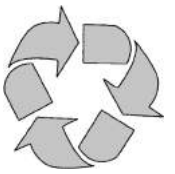
Poiché questo apparecchio è inserito nei mobili della cucina, assicurarsi che ciascuna superficie a contatto con il forno resista ad una temperatura di circa 90°C.

Caratteristiche Elettriche

Potenza massima assorbita:	(vedere la targhetta).
Tensione di alimentazione:	(vedere la targhetta).

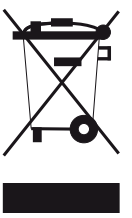
Rispetto per l'ambiente

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

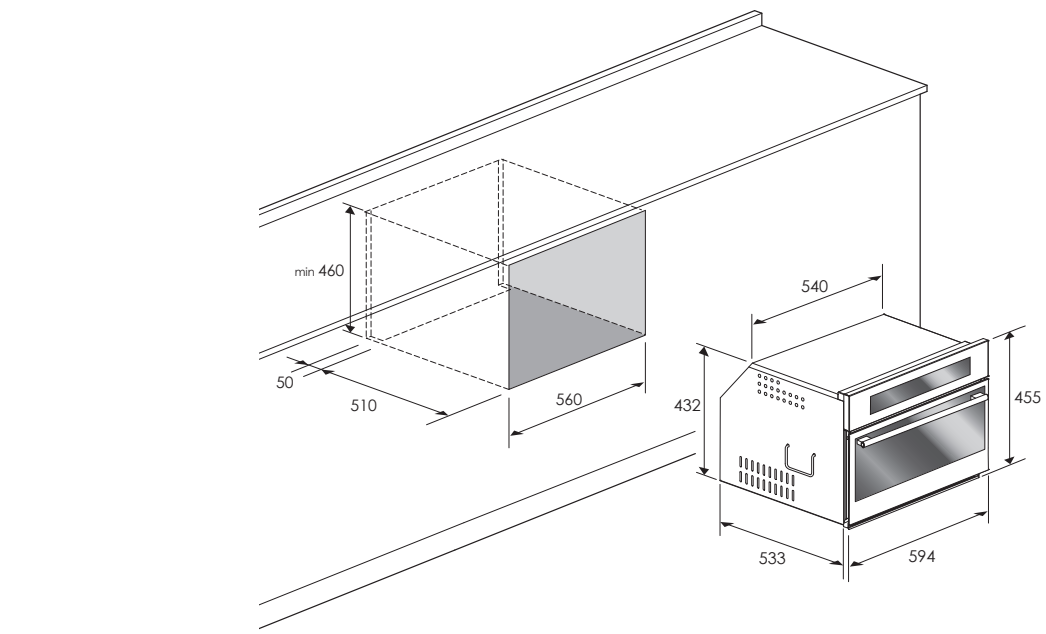


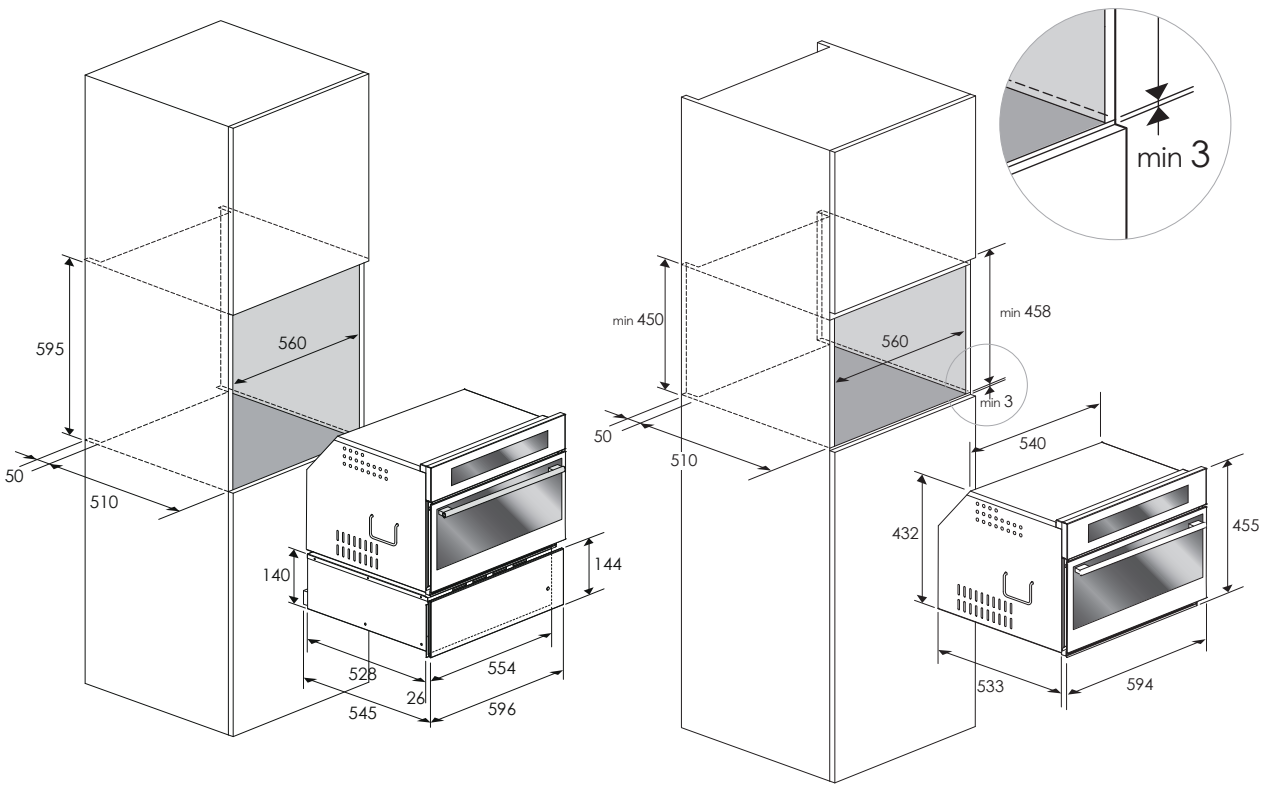
IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericoloso. QUESTO ELETTRODOMESTICO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/96/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

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



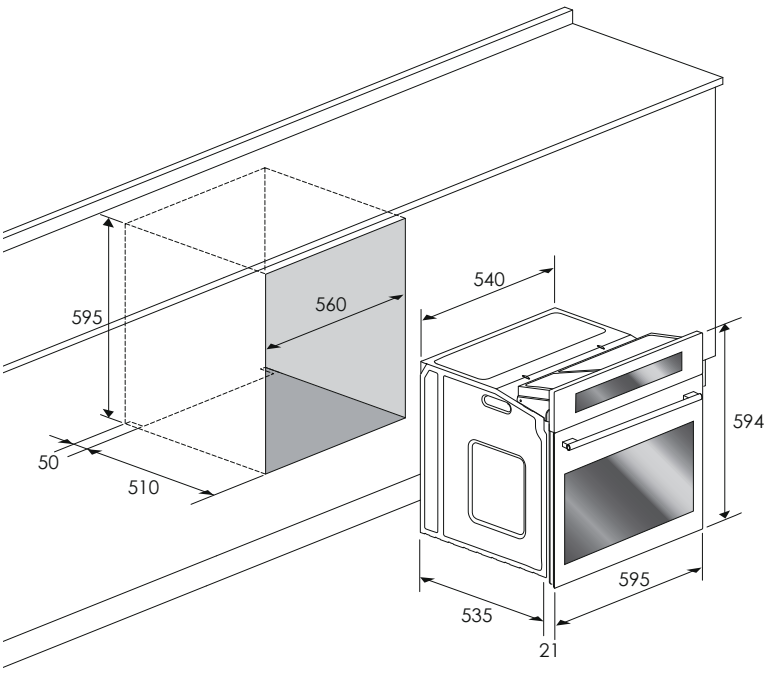
MOD. 45

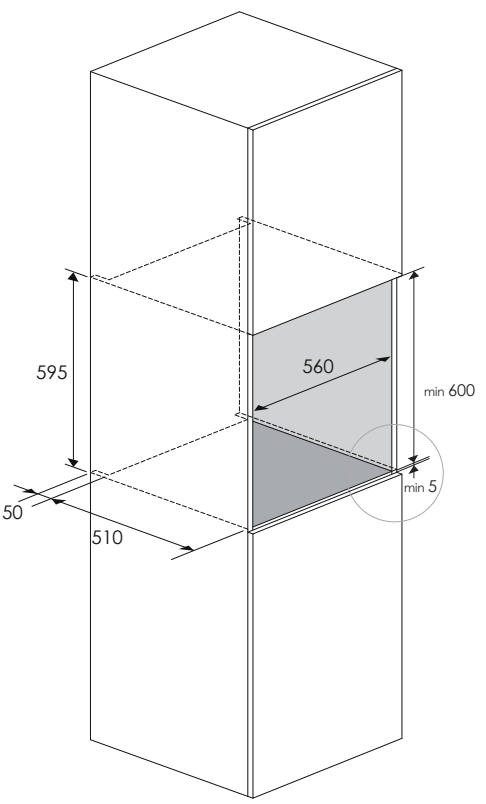


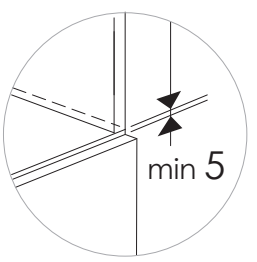


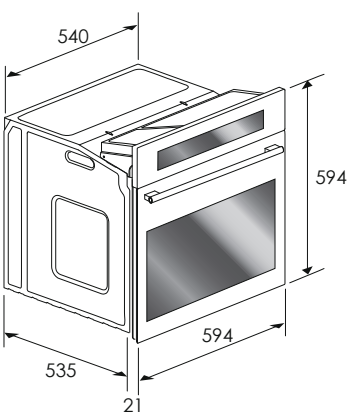
Le dimensioni sono in millimetri

MOD. 60



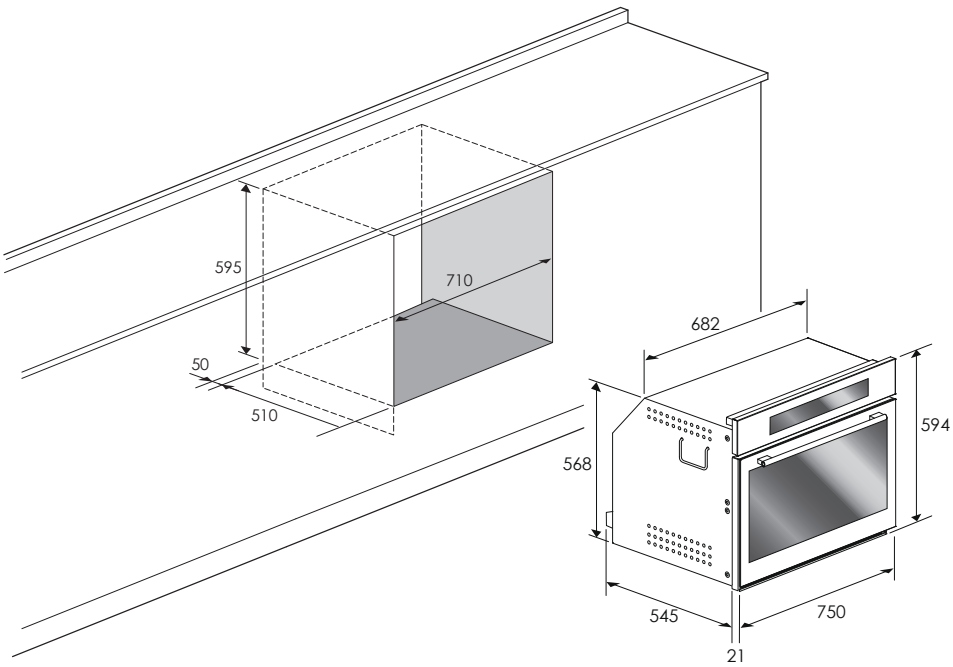


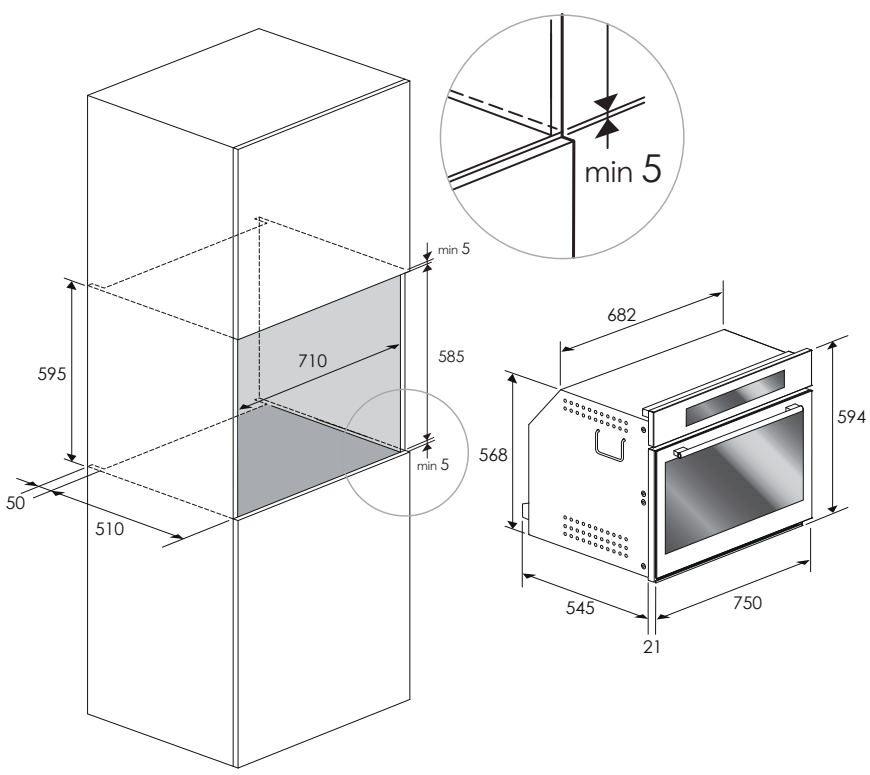




Le dimensioni sono in millimetri

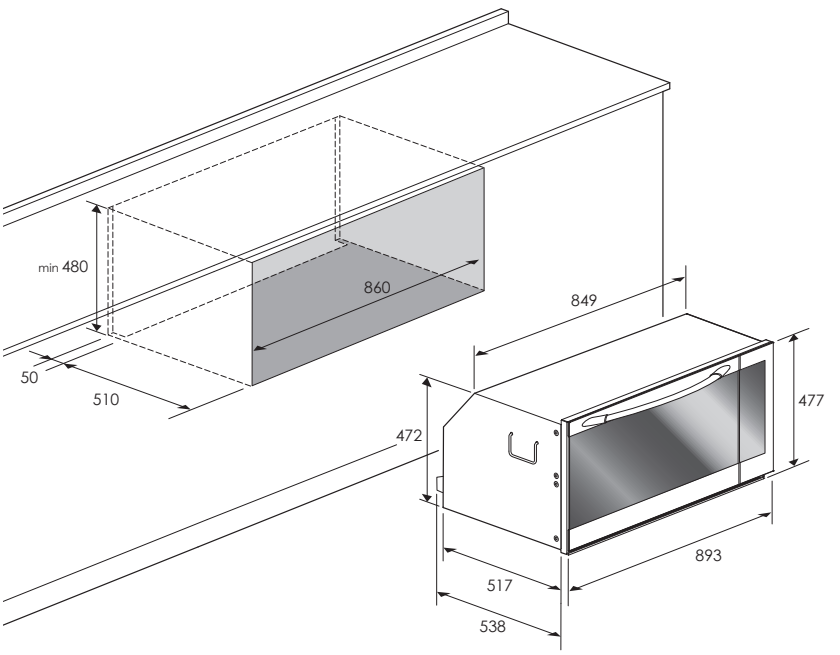
MOD. 75

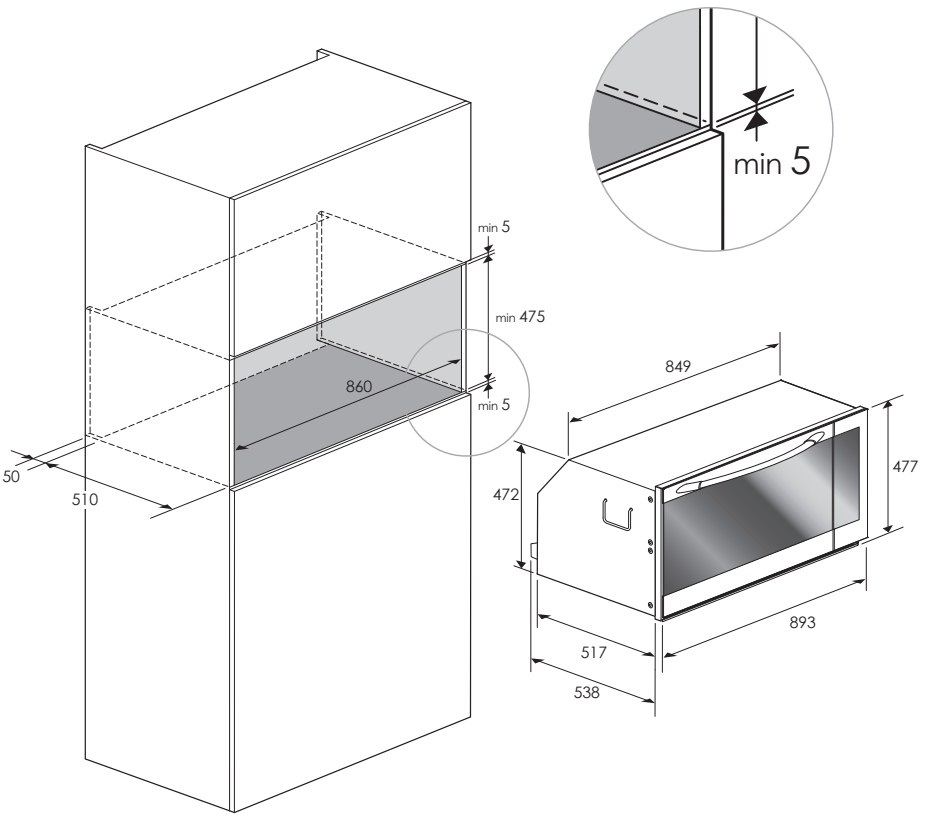




Le dimensioni sono in millimetri

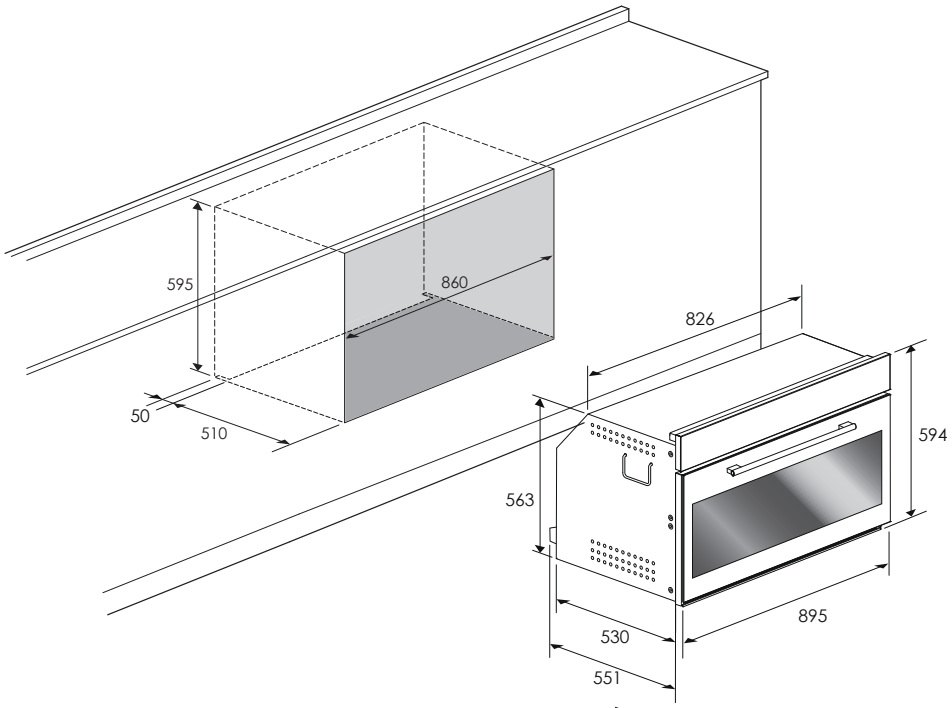
MOD. 90x48

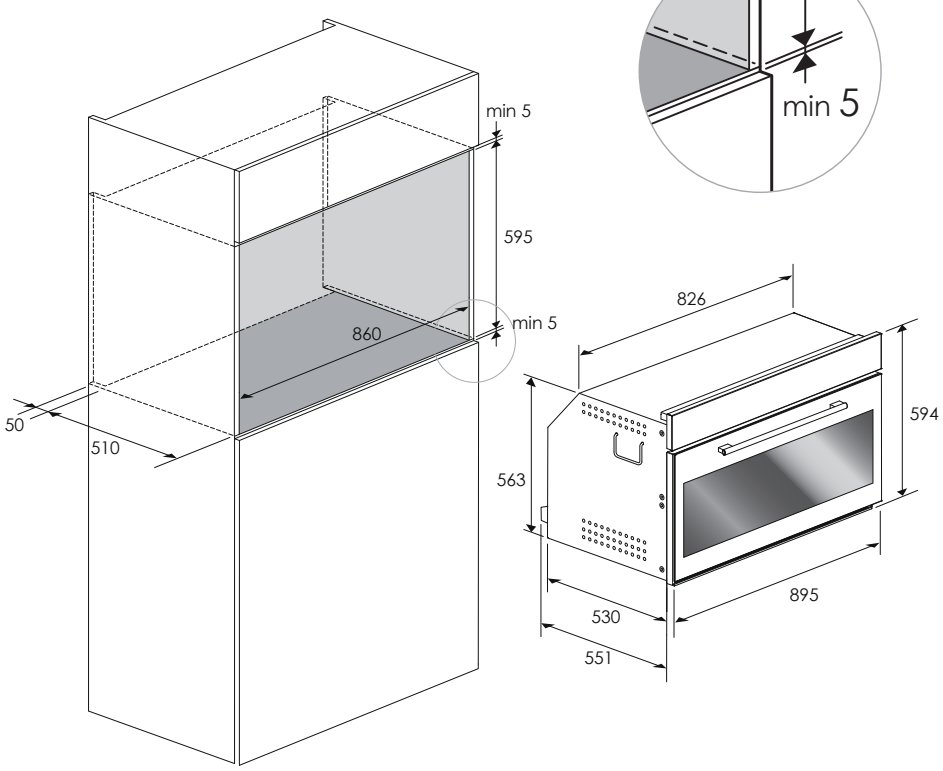




Le dimensioni sono in millimetri

MOD. 90x60





Le dimensioni sono in millimetri

Collegamento alla rete elettrica

⚠ ATTENZIONE

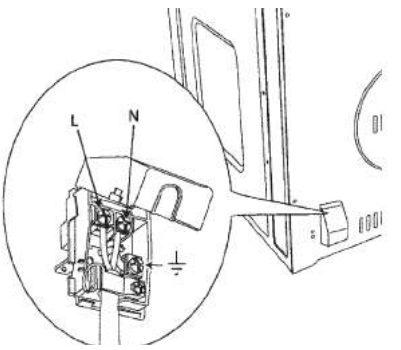
L'apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.

Il forno è solo per uso domestico.
La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta identificativa posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.
Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.
La mancata osservanza solleva il costruttore da qualsivoglia responsabilità per eventuali danni a persone o cose.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, un suo tecnico o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.
Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un disgiuntone multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra. Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso qualora sia necessaria manutenzione.
Tale dispositivo deve essere provvisto di alimentazione elettrica in conformità alle normative
in materia di installazioni elettriche.

La presa o interruttore devono essere facilmente accessibili a forno installato.

TIPI DI CAVO E DIAMETRI MINIMI

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm^2	H05RR-F	3x2,5 mm^2
H05VV-F	3x1,5 mm^2	H05VV-F	3x2,5 mm^2
H05RN-F	3x1,5 mm^2	H05RN-F	3x2,5 mm^2
H05V2V2-F	3x1,5 mm^2	H05V2V2-F	3x2,5 mm^2



Primo utilizzo del forno

Pulire accuratamente il forno con acqua saponata e sciacquare bene. Far funzionare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare tutte le tracce di
grasso che potrebbero altrimenti creare odori sgradevoli durante la cottura.

⚠ ATTENZIONE

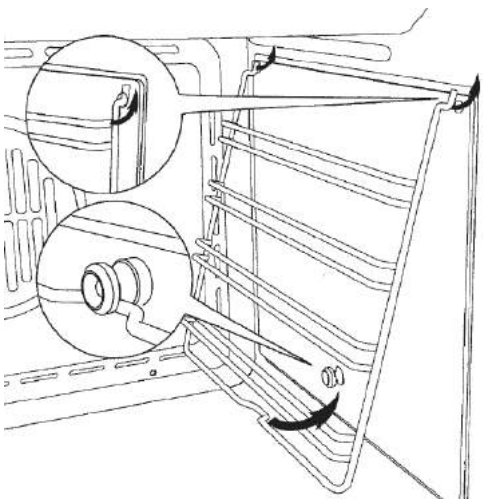
Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

Guide Estraibili (se presenti)

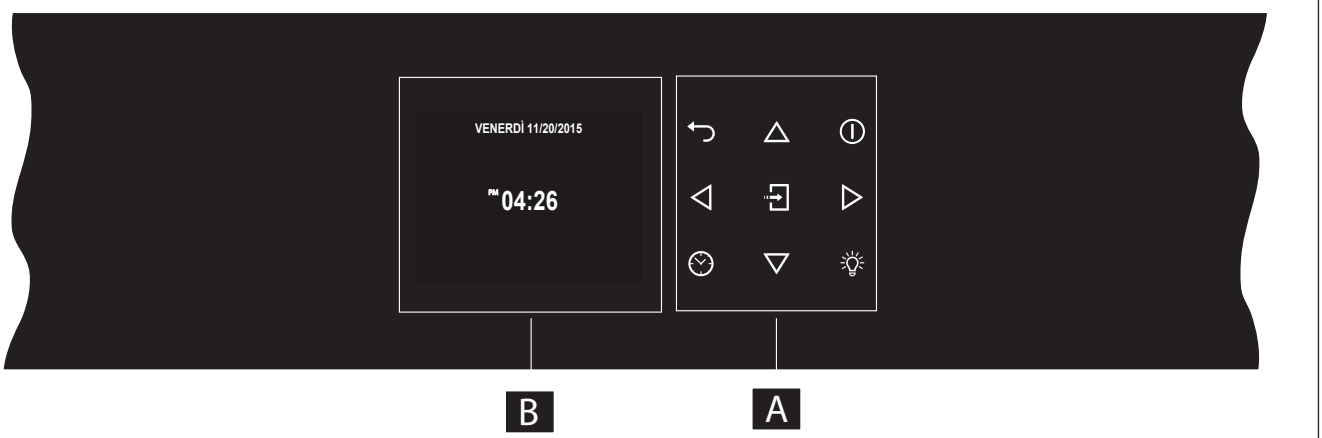
Per rimuovere i telai laterali dai forni a pareti lisce, procedere come mostrato in figura.



5 - Pannello di controllo

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

A - Tastiera
B - Schermo display



Tastiera

Per far funzionare i tasti, premere delicatamente. La tastiera non funziona se più tasti vengono premuti contemporaneamente.

	Frecce di spostamento
	Ritornare alla schermata del display precedente Tenere premuto per tornare alla Schermata principale
	Accendere e spegnere il forno
	Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura. Quando premuto durante un'operazione di cottura, la funzione viene messa in pausa. Premere nuovamente per riavviare.
	Per impostare il timer. Accedere al menù funzioni durante la cottura.
	Accendere e spegnere la luce interna del forno.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta rimuovere tutto l'imballaggio e corpi estranei dal forno(i). Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

Codici errore

Questo codice appare in caso il controllo elettrico indichi un guasto. Quando appare l'errore, la funzione corrente viene bloccata. Se il tipo di errore è relativo ad una funzione di sicurezza, il forno diventa inutilizzabile e ogni qualvolta si tenti di avviarlo, appare lo stesso errore (nel cui caso chiamare l'assistenza post-vendita), mentre se l'errore riguarda un guasto minore, dopo averlo riavviato, il forno può essere utilizzato per le funzioni che non includono la parte danneggiata (ad es. un elemento riscaldante).

Segnali acustici

Conferma che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di un tasto.
Indica inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a Tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).
I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

Impostazioni Predefinite

Le modalità di cottura selezionano automaticamente una temperatura adatta; quando necessario, questa può essere cambiata.

Numero Codici Guasti

Tali codici vengono mostrati quando il controllo elettronico rileva un problema nel forno o nell'elettronica.
Il codice errore è registrato nel Registro Errori nel Menù impostazioni. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza cosicché lui/lei possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento; durante tale periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.
Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.
Quando è necessario riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una modalità di Preriscaldamento Rapido; essa utilizza gli elementi riscaldanti e la ventola di convezione in una maniera specifica al fine di ridurre il più possibile il tempo di riscaldamento.
Dopo aver impostato una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il preriscaldamento e aver impostato il valore della temperatura desiderata, toccare il tasto ⏲, dopo essere entrato nel menù funzioni, selezionare l'icona ⩓ tramite i tasti ◁ ▷ e confermare tramite il testo ⏎.
Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il controllo suona e sia l'"Icona Preriscaldamento Rapido" sia "temperatura corrente" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata precedentemente impostata: inserire le pietanze.

Timer

⚠ ATTENZIONE

Il timer nel vostro forno non accende o spegne l'elettrodomestico; il suo unico scopo è quello si allertarvi tramite il campanello. Quando volete spegnere il forno in modo automatico, utilizzare la funzione fine-della-cottura o cottura ritardata.

NOTA Premere il tasto OFF non reimposta né arresta il timer.

1. Premere il pulsante ⏲ e impostare il tempo desiderato utilizzando le frecce △ ▽ e confermare con il pulsante ⏎. Per cambiare la selezione tra ore e minuti utilizzare le frecce ◁ ▷.
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostata, il tempo rimanente è sempre visibile nella barra di stato inferiore fino a che il tempo non finisca o venga reimpostato.
3. Per cambiare o cancellare il tempo impostato, dovete reimpostare il timer tenendo premuto il tasto ⏲ per alcuni secondi.
4. Il formato del timer è solitamente HR MIN, passando a MIN SEC durante l'ultimo minuto.
5. Quando scade il tempo, il display mostra 00:00 e il campanello suona per un minuto o fino a che non venga premuto il pulsante ⏲.

Preriscaldare il Forno

- Preriscaldare il forno quando utilizzate le modalità Cottura Inferiore, Inferiore Ventilata e Ventilata.
- Utilizzare la modalità di Preriscaldamento Rapido quando si desidera un tempo minore per preriscaldare il forno.
- Selezionare una temperatura maggiore non accorcia il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per buoni risultati quando si cuociono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrosti e a non disperdere i succhi della carne.
- Mettere le griglie da forno in posizione prima di preriscaldare.
- Durante il preriscaldamento, la temperatura di cottura selezionata viene sempre mostrata.
- Un segnale acustico confermerà che il forno è preriscaldato e la "temperatura rilevata" si spegnerà.

Suggerimenti per il Funzionamento

- Dono posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

Utensili

- I piatti da forno in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 25°F (15°C) quando si cuoce su vetro.
- Utilizzare teglie che conferiscano la doratura desiderata. Il tipo di finitura della teglia aiuterà a determinare il grado di doratura che conferirà.
- Teglie lucide, di metallo liscio o leggermente antiaderenti / anodizzate riflettono il calore, conferendo una doratura più leggera e delicata. Dolci e biscotti richiedono questo tipo di utensili.
- Teglie scure, ruvide o opache assorbiranno il calore, rendendo la crosta più dorata e croccante. Utilizzare questo tipo per le torte.
- Per croste scure e croccanti, utilizzare utensili di metallo scuro anti-aderenti / anodizzati o scuro, opaco o articoli da forno in vetro. Teglie da forno coibentate possono allungare il tempo di cottura.
- Non utilizzare le funzioni di cottura con la teglia vuota in forno, in quanto ciò potrebbe cambiare le prestazioni di cottura.
- Conservare la teglia per grigliare fuori dal forno.

Condensazione e Temperatura Forno

- È normale che una certa quantità di umidità evapori dalle pietanze durante qualunque processo di cottura. La quantità dipende dall'umidità contenuta nelle pietanze. L'umidità può condensarsi su qualunque superficie più fredda rispetto all'interno del forno, ad esempio il pannello di controllo.
- Il vostro nuovo forno ha un sensore di temperatura elettronico che permette di mantenere una temperatura accurata. Il vostro precedente forno può aver avuto un termostato meccanico che si spostava gradualmente nel tempo verso una più alta temperatura. È normale che possiate avere la necessità di adattare le vostre ricette quando cucinate in un nuovo forno.

Cottura al Forno ad Alta Quota

- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

Istruzioni per l'accensione iniziale

Una volta che il forno è stato collegato alla corrente elettrica per la prima volta, il controllo si prepara automaticamente per impostare una serie di impostazioni utente, che rimangono immagazzinate in caso di successive accensioni.

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

Fare riferimento al paragrafo IMPOSTAZIONI UTENTE per le istruzioni di impostazione.

Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.

Con il forno acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con il tasto ⏎ per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di personalizzare le impostazioni del vostro forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture né funzioni a tempo.

NOTA Il Menù impostazioni non può mai essere impostato se una qualunque funzione a tempo è già impostata: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

1. Premere i tasti ◁ ▷ per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto ⏎.

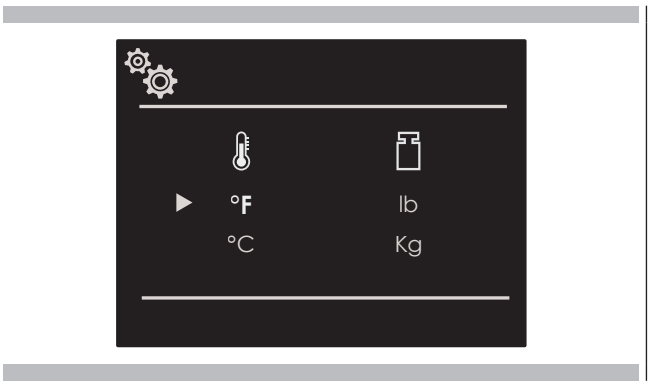
2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni: Premere i tasti ◁ ▷ o △ ▽ per selezionare le impostazioni o cambiare un sottomenù tra i sei disponibili e confermare per mezzo del tasto ⏎.

Lingua

Premere la freccia△ ▽per selezionare la lingua tra quelle disponibili e confermare con il tasto ⏎.

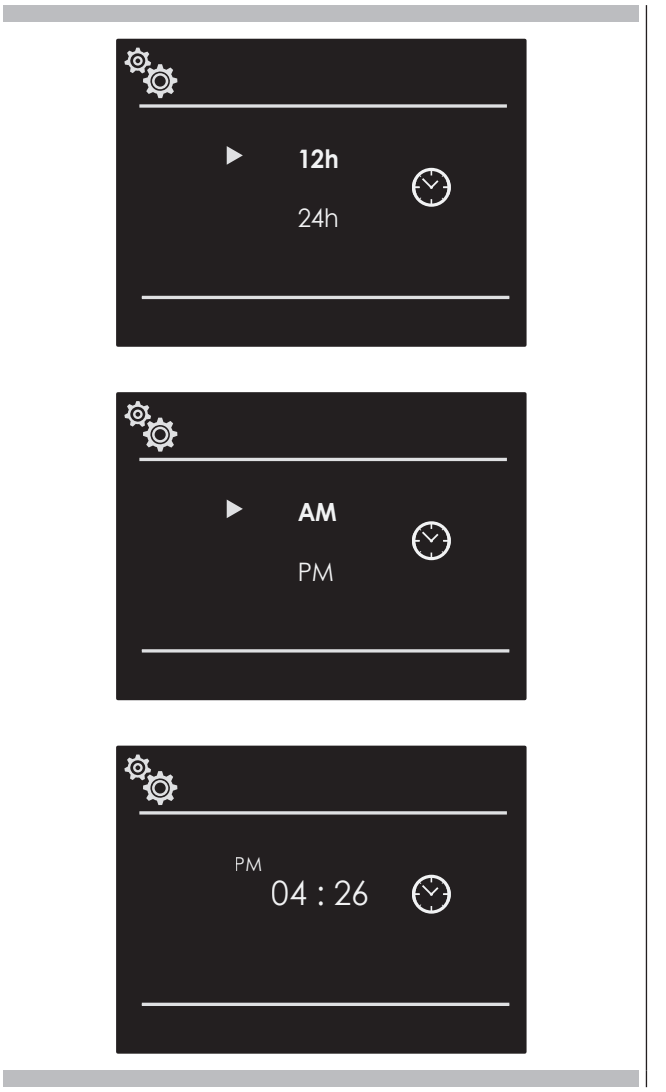
Temperatura e Peso

Premere la freccia ◁ ▷ e △ ▽ per selezionare una delle due opzioni temperatura "°C/°F" o opzioni peso Kg/lb e confermare con il tasto ⏎.



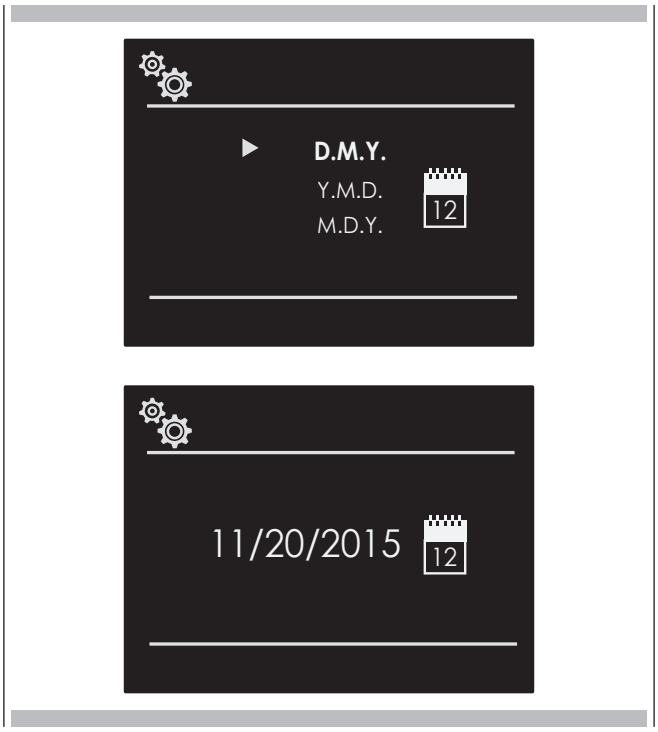
Ora

Premere la freccia △ ▽ per selezionare il formato ora tra le opzioni "12h AM/PM o 24h" e confermare con il tasto ⏎. Successivamente, impostare l'ora premendo le frecce △ ▽ e confermare con il tasto ⏎.



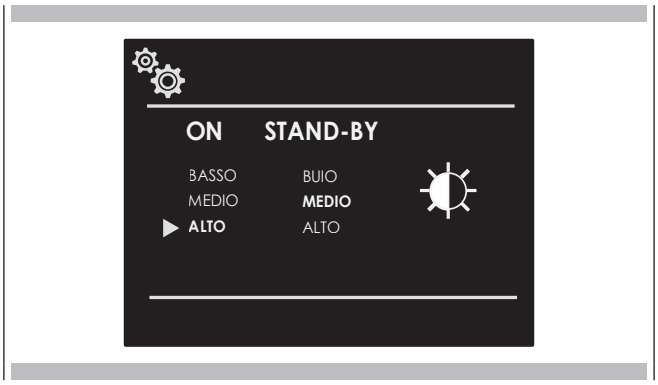
Data

Premere la freccia △ ▽ per selezionare il formato data tra l'opzione "D.M.Y. – Y.M.D. - M.D.Y." e confermare con il tasto ⏎. Successivamente, impostare il valore premendo le frecce △ ▽ e confermare con il tasto ⏎.



Luminosità

Premere la freccia ◁ ▷ per scegliere quale impostazione luminosità cambiare tra ON o STANDBY, poi tramite le frecce △ ▽ selezionare il grado di luminosità richiesto e confermare con il tasto ⏎.



Volume

Premere la freccia △ ▽ per selezionare il grado di volume richiesto e confermare con il tasto ⏎.

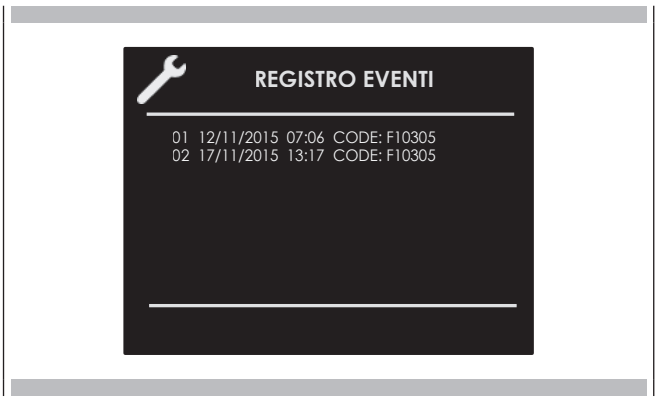
Con il forno acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con il tasto ⏎ per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di impostare una serie di parametri o funzioni speciali. Permette inoltre di accedere alla lista eventi errore.

1. Premere i tasti ◁ ▷ per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto ⏎.

2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni: Premere i tasti △ ▽ per selezionare la voce da impostare o da mostrare sul display dai tre disponibili e confermare con il tasto ⏎ .

Registro Eventi

Il menù permette di controllare qualunque errore registrato. Tali codici possono essere notificati al servizio di assistenza post-vendita.



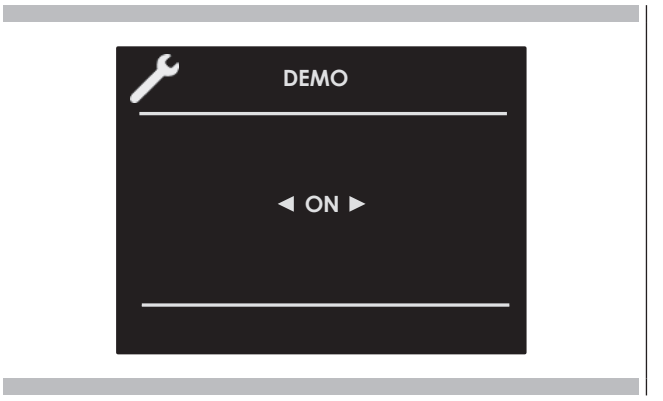
Demo

Lo scopo di tale funzione è quello di impostare la modalità DEMO che rende il forno inutilizzabile per cucinare ma esegue una dimostrazione delle funzioni in automatico.

1. Premere i tasti ◁ ▷ per selezionare la voce ON.
2. Confermare con il tasto ⏎.
3. Premere il tasto ⏻.

Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.
Per arrestare momentaneamente la funzione DEMO, tenere semplicemente premuto qualunque tasto per pochi secondi fino a che il forno vada in standby. Per riavviarla, premere il tasto ⏻.
Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare con il tasto ⏎.

NOTA Una volta impostata, la funzione rimane abilitata anche se il forno è disconnesso dall'alimentazione elettrica.



Accendere e spegnere il forno

IMPORTANTE

- Il tasto ⏎ non arresta la funzione.
- Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che le parti interne del forno non si siano raffreddate.

Premere ⏻ per accendere il forno e premere nuovamente per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Selezionare la modalità di cottura

IMPORTANTE

- Non lasciare la porta aperta per lungo tempo durante la cottura.
- La porta deve essere tenuta chiusa durante le funzioni di COTTURA ALLA GRIGLIA.
- Posizionare il grill o i grill sul livello appropriato.

FORNO 45 cm	FORNO 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
COTTURA VENTILATA	COTTURA VENTILATA
GRILL VENTILATO INFERIORE	GRILL VENTILATO INFERIORE
COTTURA VENTILATA INFERIORE	COTTURA VENTILATA INFERIORE
COTTURA ECO	COTTURA ECO
GRILL	GRILL
DOPPIO GRILL	DOPPIO GRILL
DOPPIO GRILL VENTILATO	DOPPIO GRILL VENTILATO
COTTURA SUPERIORE	COTTURA SUPERIORE
PIZZA	PIZZA
SCONGELAMENTO	PULIZIA

FORNO 45 cm	FORNO 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
DISIDRATAZIONE	SCONGELAMENTO
COTTURA INFERIORE	DISIDRATAZIONE
COTTURA	COTTURA INFERIORE
SABBATH Su alcuni modelli	COTTURA
	SABBATH Su alcuni modelli

1. Selezionare l'icona ▦ e premere il tasto ⏎. Selezionare la modalità di cottura adeguata per gli alimenti da cuocere utilizzando le frecce ◁ ▷ e confermare con il tasto ⏎.
2. Sul display è ancora possibile cambiare la modalità di cottura utilizzando i tasti ◁ ▷.
3. Se la temperatura proposta è corretta, confermare con il tasto ⏎ per avviare la cottura, altrimenti, se il tasto ⏎ non viene premuto entro 10 secondi, il forno cambia in modalità automatica e l'icona della modalità di cottura diventa animata.

Cambiare la modalità di cottura

1. Durante la cottura non a tempo, s può impostare una pausa di cottura premendo il tasto ⏎. Tutte le impostazioni della funzione di cottura impostata si conservano e possono essere riattivate premendo nuovamente lo stesso tasto.
2. Per cambiare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, premere il tasto ⏎ e poi il tasto ⮌. A questo punto, si può selezionare un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili nella lista tramite le frecce ◁ ▷.

Cambiare la temperatura

IMPORTANTE

- In tutte le modalità di cottura in cui la temperatura è fissa, essa no viene mostrata sullo schermo.
- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

1. Dalla schermata di anteprima della modalità di cottura, si può cambiare la temperatura tramite le frecce △ ▽ confermando successivamente con il tasto ⏎.
2. Una volta che la cottura è iniziata, la temperatura può comunque essere cambiata in qualsiasi momento, tramite le frecce △ ▽.

12 - Tabella Modalità di Cottura

FORNO 45 cm						
MODALITÀ DI COTTURA	**ICONA**	**PRERISCALDAMENTO RAPIDO**	**SONDA TERMICA CARNE**	**TEMPERATURA**		
				Min.	**Preimpostare**	**Max.**
SCONGELAMENTO				***	***	***
DISIDRATAZIONE				50°C	60°C	70°C
COTTURA INFERIORE				50°C	50°C	200°C
COTTURA				50°C	190°C	230°C
COTTURA ECO				50°C	165°C	230°C
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA				50°C	165°C	230°C
PIZZA				50°C	230°C	230°C
COTTURA VENTILATA				50°C	165°C	230°C
GRILL VENTILATO INFERIORE				50°C	165°C	230°C
DOPPIO GRILL VENTILATO				50°C	165°C	230°C
COTTURA VENTILATA INFERIORE				50°C	165°C	200°C
GRILL				50°C	230°C	230°C
DOPPIO GRILL				50°C	230°C	230°C
COTTURA SUPERIORE				50°C	180°C	230°C
SABBATH (se presente)					60°C	

FORNO 60 cm - FORNO 75 cm - FORNO 90x48 cm - FORNO 90X60 cm						
MODALITÀ DI COTTURA	**ICONA**	**PRERISCALDAMENTO RAPIDO**	**SONDA TERMICA CARNE**	**TEMPERATURA**		
				Min.	**Preimpostare**	**Max.**
SCONGELAMENTO				***	***	***
DISIDRATAZIONE				50°C	60°C	70°C
COTTURA INFERIORE		≈		50°C	50°C	250°C
COTTURA		≈		50°C	190°C	250°C
COTTURA ECO	ECO			50°C	165°C	250°C
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		≈		50°C	165°C	250°C
PIZZA	PIZZA	≈		50°C	230°C	250°C
COTTURA VENTILATA		≈		50°C	165°C	250°C
GRILL VENTILATO INFERIORE (*)		≈		50°C	165°C	250°C
DOPPIO GRILL VENTILATO (*)		≈		50°C	165°C	250°C
COTTURA VENTILATA INFERIORE		≈		50°C	165°C	250°C
GRILL (*)		≈		50°C	230°C	250°C
DOPPIO GRILL (*)		≈		50°C	230°C	250°C
COTTURA SUPERIORE		≈		50°C	180°C	250°C
SABBATH (se presente)	SAb			60°C		
PULIZIA	CLEAN			250°C		

(*) Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto.

Fase di preriscaldamento

Mentre il forno è in fase di preriscaldamento, la temperatura corrente viene mostrata sotto l'icona della modalità di cottura.

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e la temperatura corrente scompare.

3. Premere nuovamente il tasto per avviare la funzione.
   La schermata del display mostra l'icona delle funzioni attive fino a che non viene raggiunta la temperatura impostata. Successivamente la funzione passa in automatico alla modalità di cottura selezionata.

Preriscaldamento Rapido

La funzione PRERISCALDAMENTO RAPIDO permette di raggiungere la temperatura desiderata più velocemente rispetto al preriscaldamento standard. La funzione può essere abilitata per tutte le modalità di cottura nei gruppi COTTURA INFERIORE (ad eccezione di Sabbath e Eco), VENTILATA e PIZZA.

Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

1. Selezionare la modalità di cottura come precedentemente indicato e premere il tasto per mostrare la schermata di anteprima della modalità di cottura.
2. Premere il tasto .
   Selezionare l'icona tramite le frecce e confermare con il tasto . Il simbolo appare nella parte più in basso dello schermo.

Eco

Tale modalità è destinata al risparmio energetico.
Ideale per pietanze surgelate o precotte e per pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti quali, ad esempio, grandi porzioni o preparazioni di pasti di grandi dimensioni.

Utilizzo Luci Forno

Un sono tasto luci le attiva tutte.
Toccare per accendere o spegnere le luci.
Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta.
Quando un forno viene utilizzato, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.
Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

NOTA: Una volta accese, le luci si spengono automaticamente dopo 3 minuti. Per riaccenderle premere il tasto o aprire la porta.

Assicurarsi che data e ora siano impostate correttamente..
La modalità a tempo spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai pietanze nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. Ciò potrebbe causare il deterioramento delle pietanze stesse.

NOTA Le funzioni a tempo non possono essere utilizzate se la sonda termica carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

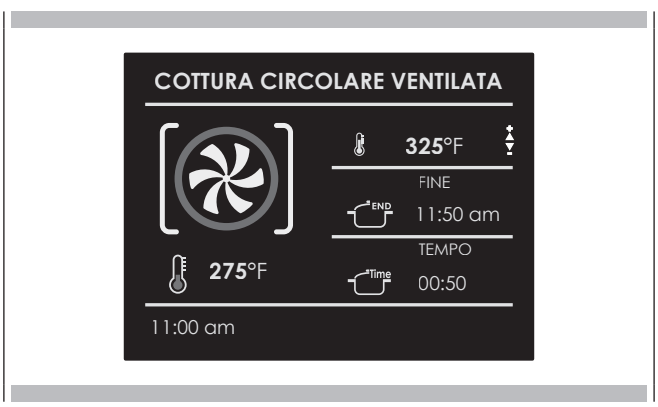
Tempo di Cottura

Utilizzare la funzione "Tempo di Cottura" per far funzionare il forno per un determinato periodo di tempo. Il forno si avvia immediatamente e si spegne automaticamente una volta che il tempo è terminato.

Per Impostare una Modalità a Tempo

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.
   a) Sezionare per impostare la durata e premere .
   b) Sezionare per impostare l'ora di arresto e premere .
3. Dopo aver selezionato una delle suddette opzioni, impostare il tempo tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto .
4. Dopo aver premuto il tasto , la cottura viene avviata e le informazioni sul tempo di cottura vengono mostrate sulla schermata del display.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Tempo di cottura
- Fine del tempo di cottura



5 Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, premere semplicemente il tasto e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto .

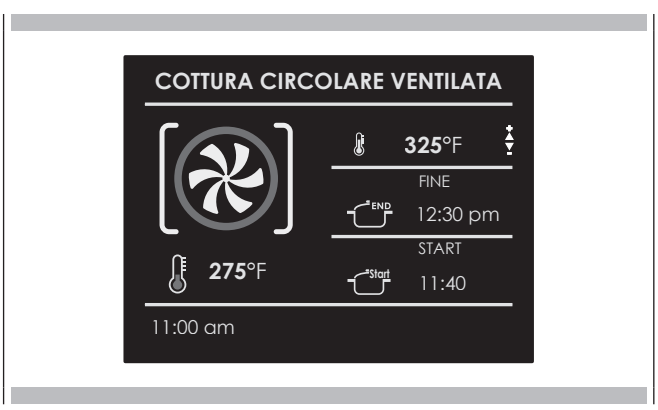
Ora Fine

Utilizzare la funzione "Ora Fine" per ritardare l'avvio della cottura a tempo. Inserire l'ora di fine cottura e il forno calcolerà in automatico l'ora di avvio. Il forno si accende e si spegne automaticamente.

Per Ritardare l'Inizio della Modalità a Tempo

1 Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".
2 Sezionare per impostare l'ora di arresto e premere .
3 Impostare l'ora di arresto della cottura tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto .
4 Dopo aver premuto il tasto , la funzione viene messa in standby e i dettagli della cottura posticipata sono mostrati sullo schermo.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Fine cottura
- Avvio cottura



- Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, premere semplicemente il tasto e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto .

14 - Impostazione Sonda Termica Carne (se presente)

Quando vengono cotti arrosti, bistecche o pollame, questo è il modo migliore per vedere quando la pietanza è adeguatamente cotta.
Questo forno è opzionalmente provvisto della funzione sonda termica carne per sentire la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.
Quando viene utilizzata la sonda termica, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA: la sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.
La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.
La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.
La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all'interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dalle pietanze durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti in qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.
Alcuni tipi di batteri fanno deteriorare il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4º fino a 60ºC. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri, è necessario prendere le seguenti misure:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma sempre in frigo oppure in forno utilizzando l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo. Non acquistare mai pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto quando si intende mangiarlo entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda termica per alimenti per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
- I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella.
- Evitare di interrompere il processo di cottura, ad esempio, cuocendo parzialmente le pietanze, conservandoli e finendoli di cuocere successivamente. Tale sequenza aumenta la proliferazione di batteri grazie alle temperature "calde" raggiunte all'interno delle pietanze.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

NB: Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

In ogni caso, raccomandiamo la consultazione della seguente tabella presa dal Database della National Food Safety (USA).

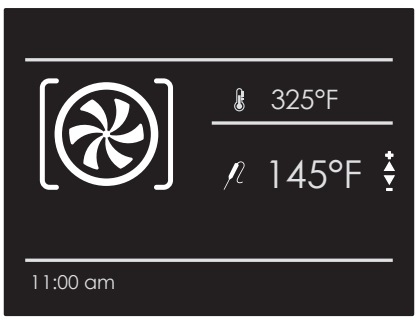
Pietanza	Temperatura interna minima
Macinati	
Hamburger	71° C
Manzo, vitello, agnello, maiale	74° C
Pollo, tacchino	74° C
Manzo, vitello, agnello	
Arrosti e bistecche:	
Al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perché non sicura dal punto di vista sanitario.
Poco cotta	63° C
Media	71° C
Ben cotta	77° C
Maiale	
Braciole, arrosti, costolette:	
Media	71° C
Ben cotta	77° C
Prosciutto fresco	71° C
Salsicce fresche	71° C
Pollame	
Pollo intero o a pezzi	82° C
Anatra	82° C
Tacchino intero (non ripieno)	82° C
Petto di tacchino	77° C

⚠ ATTENZIONE

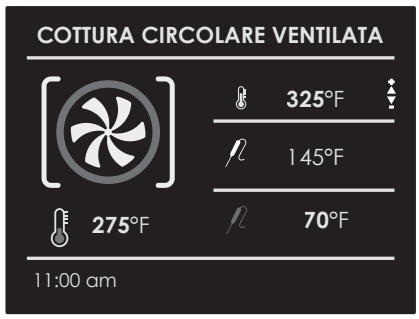
- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda termica utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene inserita la sonda termica. Altrimenti potrebbe danneggiarsi.

NOTA: La sonda termica carne non è abilitata al funzionamento per tutte le funzioni (funzione sonda termica carne non disponibile neanche per Ricette). Se inserita durante una di queste funzioni, appare un messaggio di rimozione della sonda termica sullo schermo.
Se la sonda termica carne viene accidentalmente rimossa durante il funzionamento, compare un messaggio di avvertimento sullo schermo.
La temperatura della sonda termica può essere impostata tra 104°F e 212°F (40°C - 100°C).
Il forno conserva l'ultima temperatura impostata dall'utente.

Inserire la punta della sonda termica nella parte centrale e più spessa della carne.
Assicurarsi che la sonda termica non sia a contatto con grasso, ossa, parti del forno o dei contenitori.
Quando inserita, la sonda termica carne viene automaticamente riconosciuta e appare l'icona sullo schermo.
Quando una modalità di cottura viene avviata con la sonda termica inserita, compare automaticamente la schermata del display per impostare la funzione.



1. Impostare la temperatura della sonda termica richiesta tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto ⏎.



2. Dopo aver premuto il tasto ⏎, la cottura viene avviata e tutti i dettagli di cottura con sonda termica vengono mostrati sul display.

- Modalità di cottura
- Temperatura forno
- Impostazione temperatura sonda termica
- Temperatura corrente sonda termica

Una volta che la temperatura della sonda termica impostata viene raggiunta, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

NOTA: Una volta che la cottura è iniziata, la temperatura del forno può comunque essere cambiata in qualsiasi momento tramite le frecce △ ▽.

Per cambiare la temperatura della sonda termica,premere il tasto ⏎ e poi il tasto ⮌ ed infine nuovamente il tasto ⏎.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura

Cuocere significa preparare cibi con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria.
Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti, dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

Linee Guida Generali

- Per risultati migliori, cuocere al forno pietanze su un solo ripiano con almeno 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Verificare la cottura al tempo di cottura minimo.
- Utilizzare prodotti in metallo (antiaderenti o non), vetro resistente al calore, vetroceramica, ceramica o altri utensili adatti al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 25°F (15°C).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o stampi da forno.
- Teglie di metallo scuro o coperture antiaderenti cucinano più in fretta con maggiore doratura. Teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire parti del forno. L'alluminio è un ottimo isolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e può danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta per poggiare le teglie.
- Suggerimenti per Risolvere Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 35.

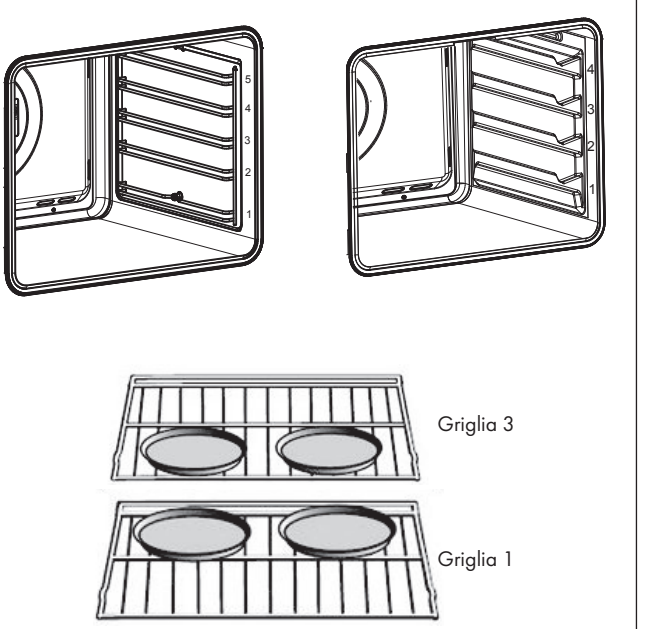
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25°F (15°C).
- Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte, in teglie con bordi bassi per sfruttare al meglio la circolazione d'aria. Utilizzare teglie di alluminio brillante per risultati migliori a meno che diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 25°F (15°C) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 50°F (30°C).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero scurirsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- Prodotti da forno, per la maggior parte, cuociono estremamente bene in convezione. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura al Forno standard per questo tipo di pietanze.
- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.
  - Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
  - Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero volerci alcune prove ed errori per raggiungere un risultato perfetto. Tenere traccia della vostra tecnica per la prossima volta che vorrete preparare la ricetta utilizzando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risolvere Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina35.

Pietanze raccomandate per la modalità Cottura Inferiore Ventilata:

Aperitivi Biscotti Dolcetti da Caffè
Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco
Bignè
Muffin
Stufati e Antipasti
Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)
Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa, Torta Paradiso, Torta Chiffon)

POSIZIONE GRIGLIA



Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla COTTURA INFERIORE standard a quella VENTILATA:

- Ridurre la temperatura di 25°F (15°C).
- Utilizzare lo stesso tempo della cottura al forno se inferiore ai 10 - 15 minuti.

- La cottura di pietanze con un tempo di cottura al forno inferiore ai 30 minuti devono essere controllati 5 minuti prima che nelle ricette per la cottura al forno standard.
- Se le pietanze vengono cotte al forno per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura al forno dovrebbe essere ridotto del 25%.
-

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

- Non preriscaldare per la Cottura Ventilata
- Cuocere in una teglia con bordi bassi e scoperta.
- Quando si cuociono arrosto polli o tacchini interi, cucirne le ali dietro la schiena e legare le zampe non troppo strette con dello spago da cucina.
- Utilizzare una teglia a due pezzi per cuocere arrosto scoperto.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla **COTTURA INFERIORE** standard a quella **VENTILATA**:

- Le temperature non devono essere abbassate.
- Arrosti, grandi tagli di carne e pollame in generale necessitano del 10-20% in meno del tempo di cottura. Controllare in anticipo la cottura.
- Stufati o brasati cotti al forno coperti durante la **COTTURA VENTILATA** cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- Per motivi igienico-sanitari, la temperatura minima per pollame ripieno è 165°F (75°C).
- Dopo aver rimosso il prodotto dal forno, appoggiarvi sopra un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare se necessario per aumentare la temperatura finale delle pietanze di 5° - 10°F (3° - 6°C).

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura alla Griglia Ventilata con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Utilizzare una teglia a due pezzi.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.
I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura alla Griglia con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno 5 minuti prima di utilizzarlo.
- Utilizzare una teglia a due pezzi.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.
I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e Tecniche per Essiccare

- L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità Essiccatore. Viene utilizzata una temperatura più bassa e l'aria riscaldata in circolo rimuove lentamente l'umidità per la conservazione degli alimenti.
- La temperatura della modalità Essiccatore è pre-programmata a 140°F (60°C).
- Le temperature disponibili nella modalità Essiccatore vanno da 120°F (50°C) a 160°F (70°C).
- Più griglie posso essere utilizzate contemporaneamente.
- Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.
- Consultare un libro di conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.
- Tale modalità è adatta ad una varietà di frutta, verdura, spezie e strisce di carne.
- Retini per essiccare possono essere acquistati in negozi di cucina specializzati.
- Utilizzando fogli di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.

Tabella Essiccazione

ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)		CONTROLLO ESSICCAZIONE
FRUTTA				
Mele	Immerse in ¼ di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, ¼ fette		11 - 15	Leggermente duttili
Banane	Immerse in ¼ di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, ¼ fette		11 - 15	Leggermente duttili
Ciliegie	Lavare e tamponare. Per ciliegie fresche, rimuovere i noccioli		10 - 15	Duttili, coriacee, gommose
Bucce e Fette di arance	¼ fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata	Bucce:	2 - 4	Buccia di arancia: secca e friabile
		Fette:	12 - 16	Fette di arancia: la buccia è secca e friabile, il frutto è leggermente umido
Anelli di ananas	Tamponati	In scatola:	9 - 13	Morbidi e duttili
		Freschi	8 - 12	
Fragole	Lavare e tamponare. Fettate spesse ½" , buccia (esterno) sulla griglia		12 - 17	Secche, friabili
VERDURE				
Peperoni	Lavare e tamponare. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente a pezzi di circa 1"		16 - 20	Coriacei non umidi all'interno
Funghi	Lavare e tamponare. Tagliare il gambo Tagliare a fette di 1/8"		7 - 12	Duri e coriacei, secchi
Pomodori	Lavare e tamponare. Tagliare a fette spesse 1/8", asciugare bene		16 - 23	Secchi, color rosso mattone
SPEZIE				
Origano, salvia, prezzemolo, timo e finocchio	Sciacquare e asciugare con asciugamano di carta	Seccare a 120°F (60°C)	3 - 5	Croccanti e friabili
Basilico	Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'umidità e asciugare.	Seccare a 120°F (60°C)	3 - 5	Croccanti e friabili

La funzione Ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "SET", la modalità cottura, la temperatura e il tempo vengono impostati automaticamente in base alla ricetta selezionata dal menù.

Lista Ricette	Tipo di Alimento	Condizione alimento	Lista Ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE O PERSONALI		FRESCO	PASTA PIZZA PRIMI PIATTI	TIPO DI ACCESSORIO POSIZIONE LIVELLO PESO ALIMENTO TEMPO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)
		SURGELATO		
		INTERO	CARNE	
		A PEZZI		
		INTERO	POLLAME	
		A PEZZI		
		INTERO	PESCE	
		A PEZZI		
		-	VERDURE	
		-		
		-	TORTE	
		-		

Selezionare una ricetta già impostata:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona 📖 e premere il tasto ⏎.
2. Utilizzando le frecce △ ▽ selezionare la lista "PREIMPOSTATE" o "PERSONALI" e confermare tramite il tasto ⏎.
3. Scegliere il tipo di alimento da cuocere utilizzando le frecce △ ▽ e le frecce ◁ ▷ e confermare tramite il tasto ⏎.
4. Utilizzando le frecce △ ▽ scegliere tra "FRESCO" o "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare tramite il tasto ⏎.
5. Selezionare la ricetta richiesta richiesta tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto ⏎.
6. Quando la ricetta è selezionata, compare la seguente schermata sul display:

7. Per avviare una ricetta, confermare con il tasto ⏎.
   Durante una ricetta, una serie di messaggi sonori e visivi vi chiedono di eseguire le seguenti operazioni. Seguire semplicemente le istruzioni sullo schermo.
8. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la ricetta è terminata.

Salvare una ricetta personalizzata:

Una volta che la ricetta è stata selezionata, le impostazioni "Tempo" e "Peso" possono essere cambiate e la ricetta può essere salvata tra quelle "PERSONALI".

1. Una volta che la ricetta è stata selezionata, premere il tasto △ e confermare tramite il tasto ⏎.
2. Per cambiare il peso, inserire il peso desiderato tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto ⏎.

3. Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per cambiare questo tempo, utilizzare le frecce △ ▽ e confermare nuovamente tramite il tasto ⏎.

4. A questo punto, la ricetta può essere salvata su "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite il tasto ⏎.

NOTA Se i valori di tempo e peso vengono cambiati e non salvati subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vogliano salvare o no.

5. Per avviare la ricetta, premere il tasto ⏎.

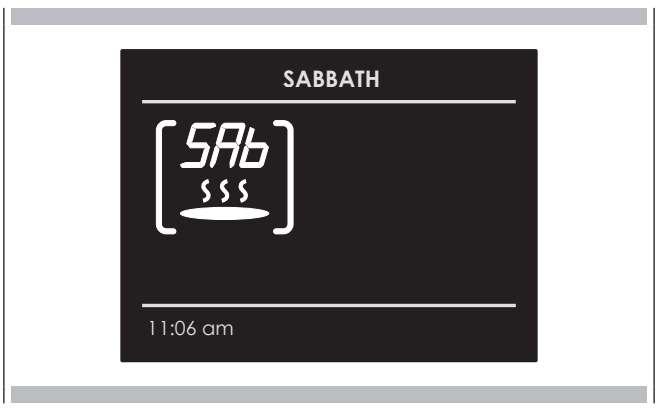
Cancellare una ricetta personalizzata:

1. Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate, selezionare la ricetta.
2. Premere il tasto ◁ e selezionare la scelta e confermare con il tasto ⏎.

La funzione Modalità Sabbath del vostro forno rispetta le norme Ebraiche. Tale funzione permette la forno di eseguire solo la funzione statica.
Quando la funzione Sabbath è selezionata, le seguenti funzioni sono disabilitate:

- Luci del forno
- Tutti i tasti tranne ON/OFF
- Funzione Sonda Termica Carne
- Funzioni di cottura a tempo
- Funzione timer
- L'icona dello schermo del display è fissa e non animata come in caso di modalità di cottura tradizionale.
- Schermo del display e segnali acustici principali.

Per impostare la funzione Modalità Sabbath, accendere il forno e selezionare l'icona e premere il tasto . Selezionare la funzione Sabbath tramite le frecce ◁ ▷ e confermare con il tasto .
La funzione si avvia mostrando l'icona sullo schermo del display.



NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.
La temperatura non è regolabile ma fissa a 140°F (60°C).
La funzione può essere disabilitata in qualsiasi momento premendo il tasto OFF.

Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.

ATTENZIONE

Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.

Pulizia

Pulizia assistita

Ciclo ad elevata temperatura (250°C) combinato con i pannelli autopulenti per una pulizia delicata e non invasiva del vano cottura.
Il corretto funzionamento è combinato con l'utilizzo dei pannelli laterali e la copertura della ventola catalitica; il forno è trattato con una smalto speciale con una struttura micro-porosa che disaggrega i grassi sparsi grazie ad un processo di ossidazione catalitica che trasforma i residui in prodotti gassosi.
La funzione di pulizia turbo viene attivata solamente quando nessuna funzione di cottura p stata selezionata, così: accendere il forno e premere il simbolo come mostrato in figura per cinque secondi.

ATTENZIONE

Il processo di pulizia avviene alla temperatura di 250°C e dura un'ora. Non utilizzarlo per cucinare alimenti!

La luce del forno viene attivata e può essere spenta e riaccesa in qualunque momento.
Tutti i pannelli autopulenti funzionano in maniera efficiente per trenta processi di pulizia, dopo questo limite i pannelli possono essere sostituiti.
I pannelli devono essere puliti esclusivamente con acqua di rubinetto e i sostituti possono essere ordinati dal vostro rivenditore specializzato.

Rimozione porta

ATTENZIONE

Assicurarsi che:

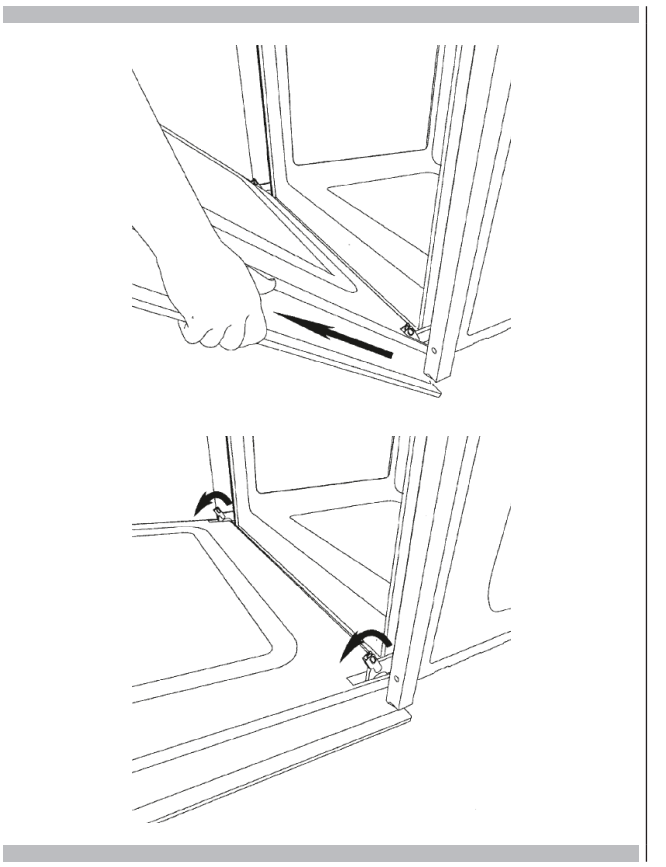
- Il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

Rimozione binario porta forno

La porta del forno può essere rimossa velocemente e semplicemente. Per far ciò, procedere come segue:

- Aprire la porta completamente.
- Sollevare le due leve mostrate sotto.
- Chiudere la porta sino al primo arresto (causato dalle leve sollevate).
- Sollevare la porta verso l'alto e in fuori per rimuoverla dai supporti di montaggio.

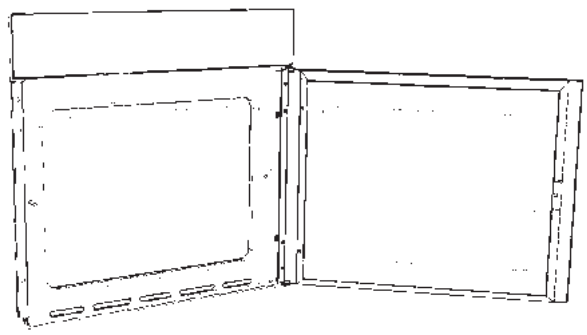
Per rimontare la porta, posizionare i cardini sui supporti e abbassare le due leve.



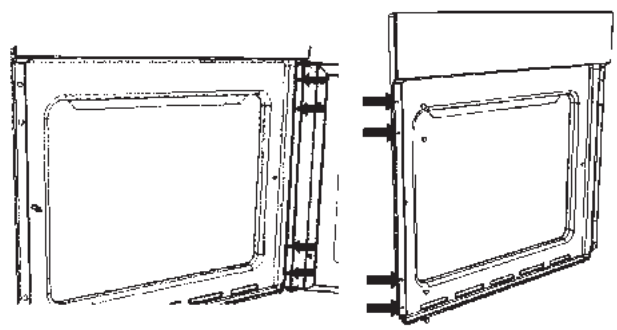
Rimozione binario porta forno

1. Decidere qualora si voglia aprire la porta verso sinistra o verso destra prima di posizionare l'elettrodomestico nel vano forno.

2. Aprire completamente la porta

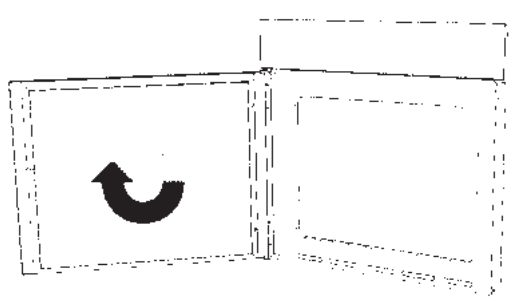


3. Rimuovere le quattro viti di fissaggio dai cardini della porta.



4. Rimuovere i quattro tappi di plastica dai lati opposti e svitare i perni di bloccaggio.

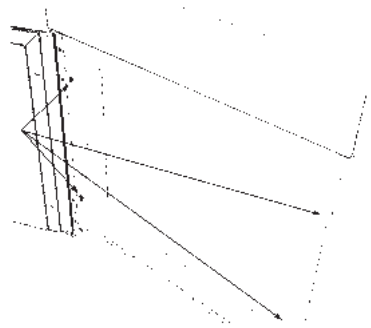
5. Girare la porta di 180°.



6. Assicurare la porta nella sua nuova posizione utilizzando le 4 viti precedentemente rimosse.

NOTA: Assicurarsi che la porta del forno sia perfettamente parallela al pannello frontale. In caso contrario, aggiustarla tramite le viti appena inserite.

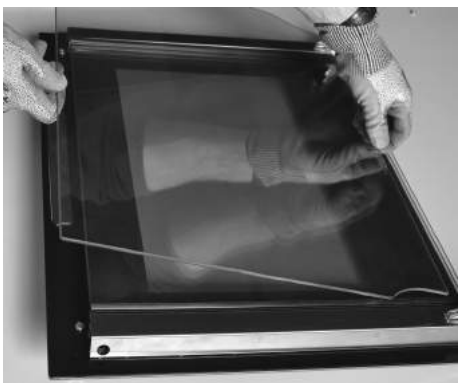
7. Fissare il forno nel vano utilizzando le 4 viti e gli spessori di plastica forniti.

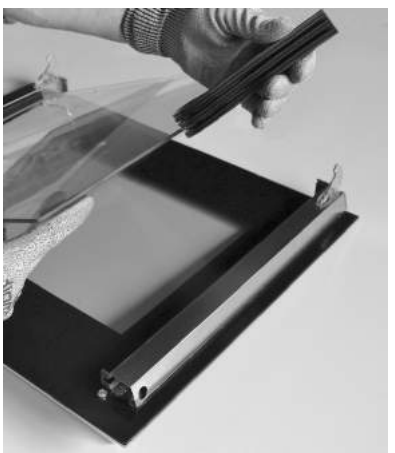


Come smontare i vetri interni della porta panoramica" FULL GLASS"

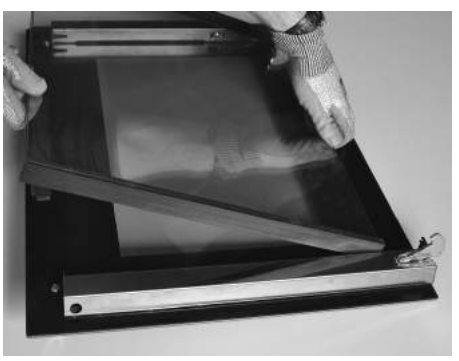
1. Indossare guanti protettivi.
2. Posizionare la porta su un piano orizzontale appoggiandola su un panno morbido per evitare graffi sulla parte visibile.
3. Premere contemporaneamente i tasti dei due tappi laterali estraendo il listello superiore.

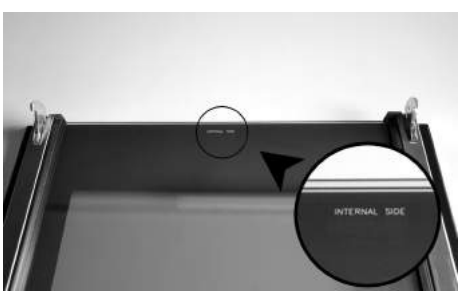
4. Sfilare il vetro interno come mostrato sotto. Sfilare il secondo e terzo vetro (pannelli intermedi) per la pulizia sfilando la striscia di gomma.





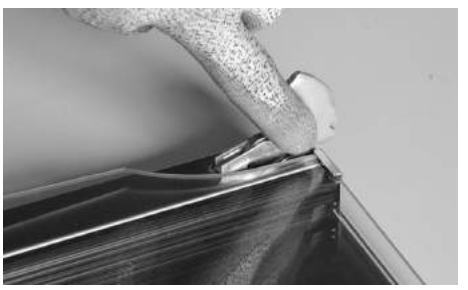
5. Dopo la pulizia per riposizionare i vetri intermedi procedere in modo inverso, controllando che i vetri abbiano la scritta INTERNAL SIDE orientata in modo da essere correttamente leggibile.





NOTA un leggero gioco tra il vetri intermedi e i supporti laterali è da considerarsi normale in quanto serve a compensare le dilatazioni termiche dei vetri.

6. Posizionare il pacco dei tre vetri tra i due montanti e riposizionare il listello superiore.

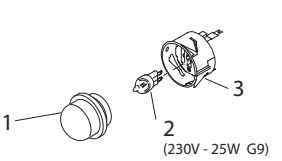


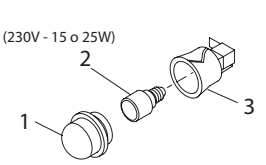
Sostituzione della luce del forno

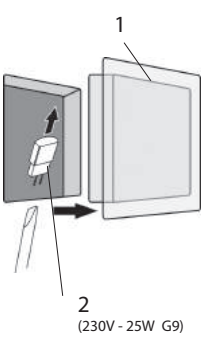
⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che:

- Il forno e le luci siano fredde e l'alimentazione sia scollegata prima di sostituire la lampadina(e). In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.
- I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. Il vetro rotto potrebbe causare lesioni.







1 Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
2 Togliere il paraluce (1).
3 Togliere la lampadina (2) dal portalampada (3).
4 Sostituire la lampadina (2) con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché l'unto delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
5 Usarne una che abbia lo stesso voltaggio e gli stessi Watt (vedere figura).
6 Riavvitare il paraluce (1).
7 Ripristinare la corrente (quadro elettrico o quadro elettrico).

Sia con la Cottura Tradizionale che quella Ventilata si possono avere risultati scarsi per una serie di motivi oltre che per malfunzionamento del forno. Controllare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Dato che la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influiscono in maniera diretta sui risultati della cottura al forno, la soluzione migliore potrebbe essere quella di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o si sono deformati col tempo e l'utilizzo.

Problema di Cottura	Causa
Le pietanze non si dorano in maniera uniforme	- Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo scure sotto	- Forno non preriscaldato - Utilizza di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	- Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le pietanze si cuociono o si arrostiscono troppo lentamente	- Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le croste delle torte non si scuriscono sul fondo o hanno una crosta molliccia	- Tempo di cottura al forno non sufficientemente lungo - Utilizzo di teglie di acciaio brillante - Posizione griglia non corretta - Temperatura forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	- Temperatura forno troppo bassa - Tempo di cottura al forno non corretto - Prova torta troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Dimensione teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	- Temperatura di cottura al forno troppo elevata - Tempo di cottura al forno troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Dimensione teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte troppo scuriti	- Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo fini

20 - Risoluzione Problemi Funzionali

Prima di contattare il centro assistenza, controllare quanto segue per evitare costi di assistenza inutili.

Problema forno	Fasi Risoluzione Problema
Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display.	Rimuovere la corrente e riaccenderla dopo pochi secondi,. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa vostra. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura Inferiore Ventilata.
La luce del forno non funziona adeguatamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedere pagina 34. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare eventuali ostruzioni sulla porta del forno. Controllare se il cardine è piegato o l'interruttore della porta rotto.
L'orologio e il timer non funzionano adeguatamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedere le sezioni Orologio a Pagina 16.
Eccessiva umidità	Quando si utilizza la modalità Cottura al Forno, preriscaldare il forno prima. Cottura Inferiore Ventilata e quella Ventilata eliminano qualunque umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della convezione).
La porcellana si scheggia	Quando le griglie del forno vengono rimosse o riposizionate, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare che la porcellana si scheggi.

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare "Risoluzione Problemi". Vi potrebbe far risparmiare il costo della chiamata per assistenza.
Se avete ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, si prega di conoscere la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del vostro elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a rispondere in maniera migliore alla vostra richiesta.

Record Dati Manutenzione

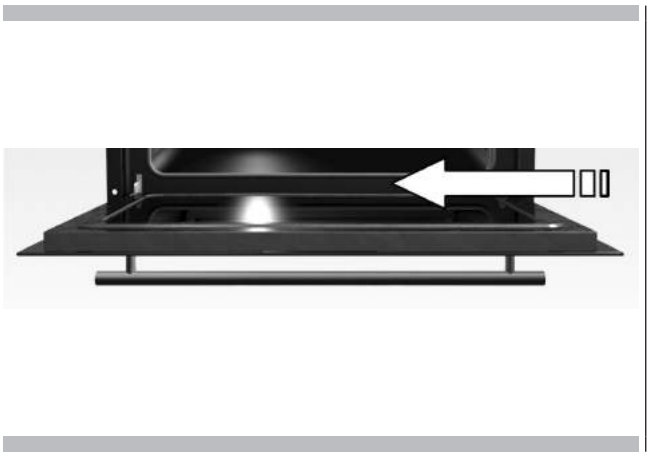
Per assistenza o parti autorizzate vedere il paragrafo "GARANZIA per Elettrodomestici".

Per assistenza o parti autorizzate vedere il paragrafo "GARANZIA per Elettrodomestici".
Per la collocazione della targhetta seriale vedere Pagina 2. Ora è un buon momento per scrivere tali informazioni nello spazio apposito in basso.
Conservare la fattura per la convalida della garanzia.

Record Dati Manutenzione
Modello Numero _____
Numero di Serie _____
Data di Installazione o di Presa di Possesso _____

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Instructions	**2**
2 - Product Features	**3**
3 - Installation of the Oven	**4**
Electricals	4
Respect for the environment	4
Connection to the electrical power mains	10
4 - Instructions for Use	**11**
The first time you use the oven	11
Removable Guides (if present)	11
5 - Control panel	**12**
Keypad	12
6 - General Oven Information	**13**
Error codes	13
Beeps	13
Default Settings	13
F Failure Number Codes	13
Preheat and Fast Preheat	13
Timer	13
7 - General Oven Tips	**14**
Preheating the Oven	14
Operational Suggestions	14
Utensils	14
Oven Condensation and Temperature	14
High Altitude Baking	14
8 - Getting Started	**15**
Instructions for initial switch-on	15
9 - User Settings	**16**
Language	16
Temperature & Weight	16
Time	16
Date	17
Brightness	17
Volume	17
10 - System Setting	**18**
Event Log	18
Demo	18
11 - Starting your Oven	**19**
Switching the oven on and offf	19
Selecting the cooking mode	19
Changing the cooking mode	19
Changing temperature	19

TABLE OF CONTENTS	PAGE
12 - Cooking Mode Tables	**20**
Pre-heating phase	22
Fast Preheat	22
Eco	22
Using Oven Lights	22
13 - Time Oven Mode Operation	**23**
Cook Time	23
Stop Time	23
14 - Setting the Meat Probe (if present)	**24**
15 - Understanding the Various Oven Modes	**26**
Roast Tips and Techniques	26
General Guidelines	26
True Convection Tips and Techniques	26
Convection Roast Tips and Techniques	27
Convection Broil Tips and Techniques	27
Broil Tips and Techniques	27
Dehydrate Tips and Techniques	27
Dehydrate Chart	28
16 - Recipes	**29**
17 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	**31**
18 - Oven Care and Cleaning	**32**
Clean	32
Removing the door	32
Removing the slide oven door	33
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	33
Replacement of the oven light	34
19 - Solving Baking Problems	**35**
20 - Solving Operational Problems	**36**
21 - Assistance or Service	**37**
Service Data Record	37



IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

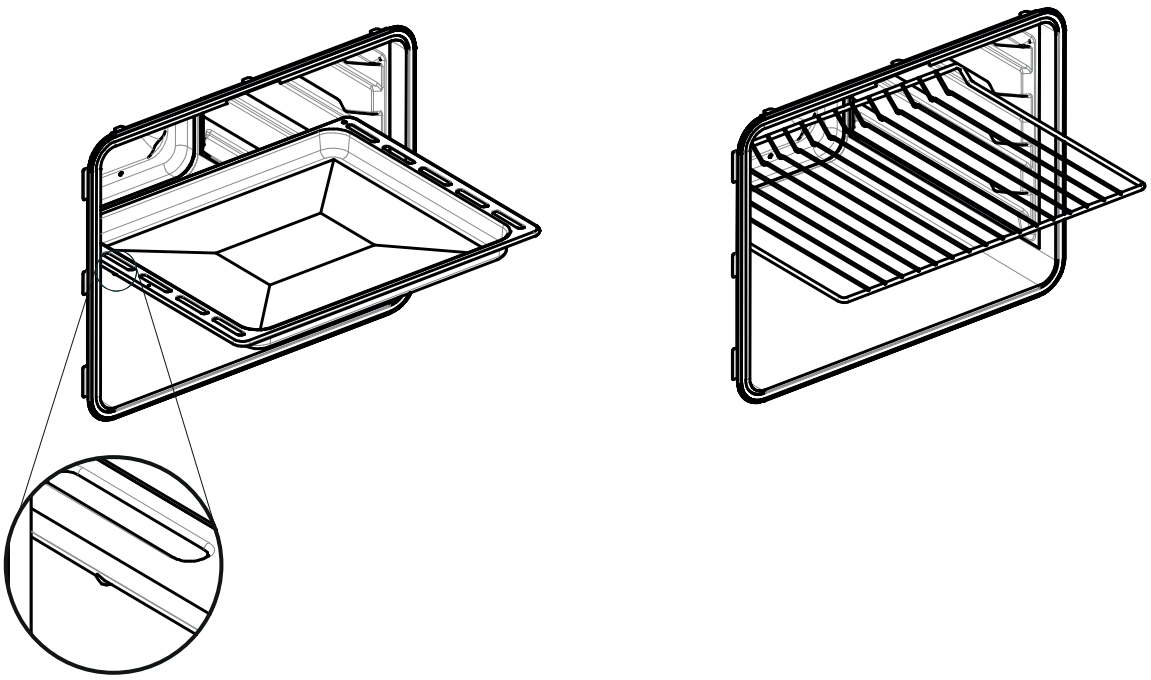
- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at noload at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (**including children over age 8**) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsable for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- The appliance must not be installedbehind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

IMPORTANT

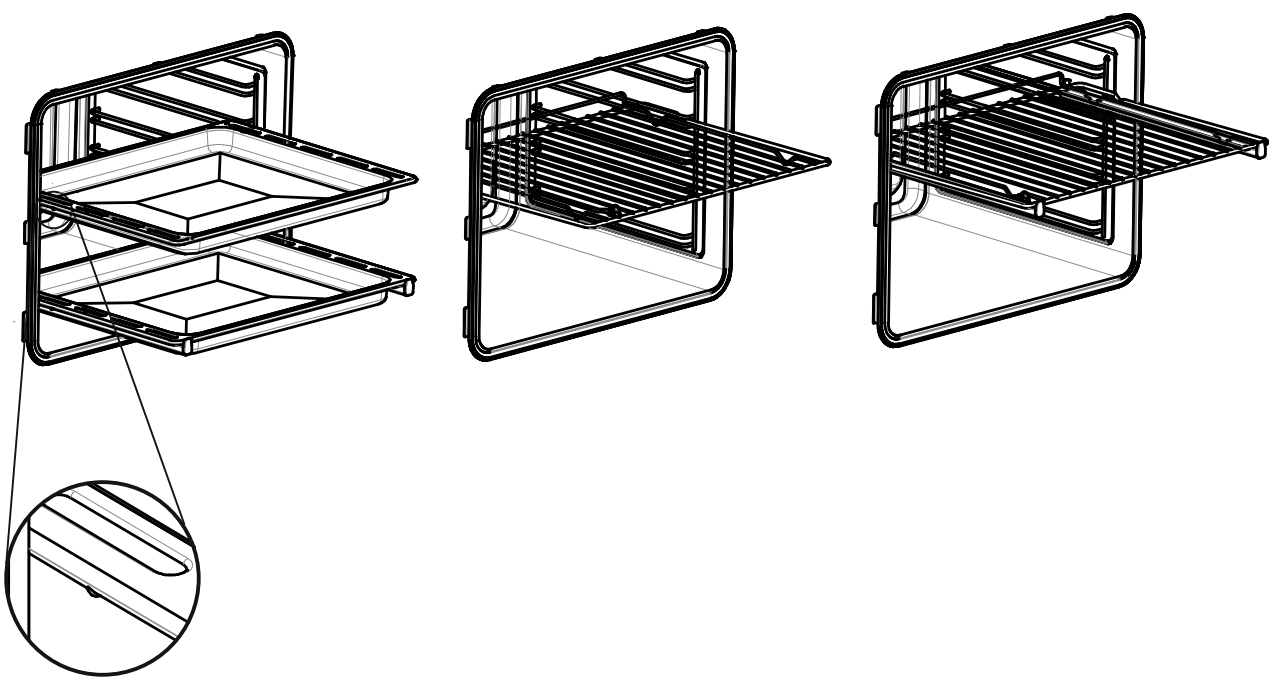
If the oven is installed in an ambient temperature below 37 °F (3 °C), F*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.

Refer to the figures below for the correct placement of the grills

EMBOSSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.
The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.
The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating.

⚠ WARNING

As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90°C.

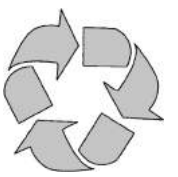
Electricals

Maximum absorbed power: (see data plate).

Supply voltage: (see data plate).

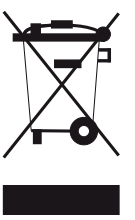
Respect for the environment

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

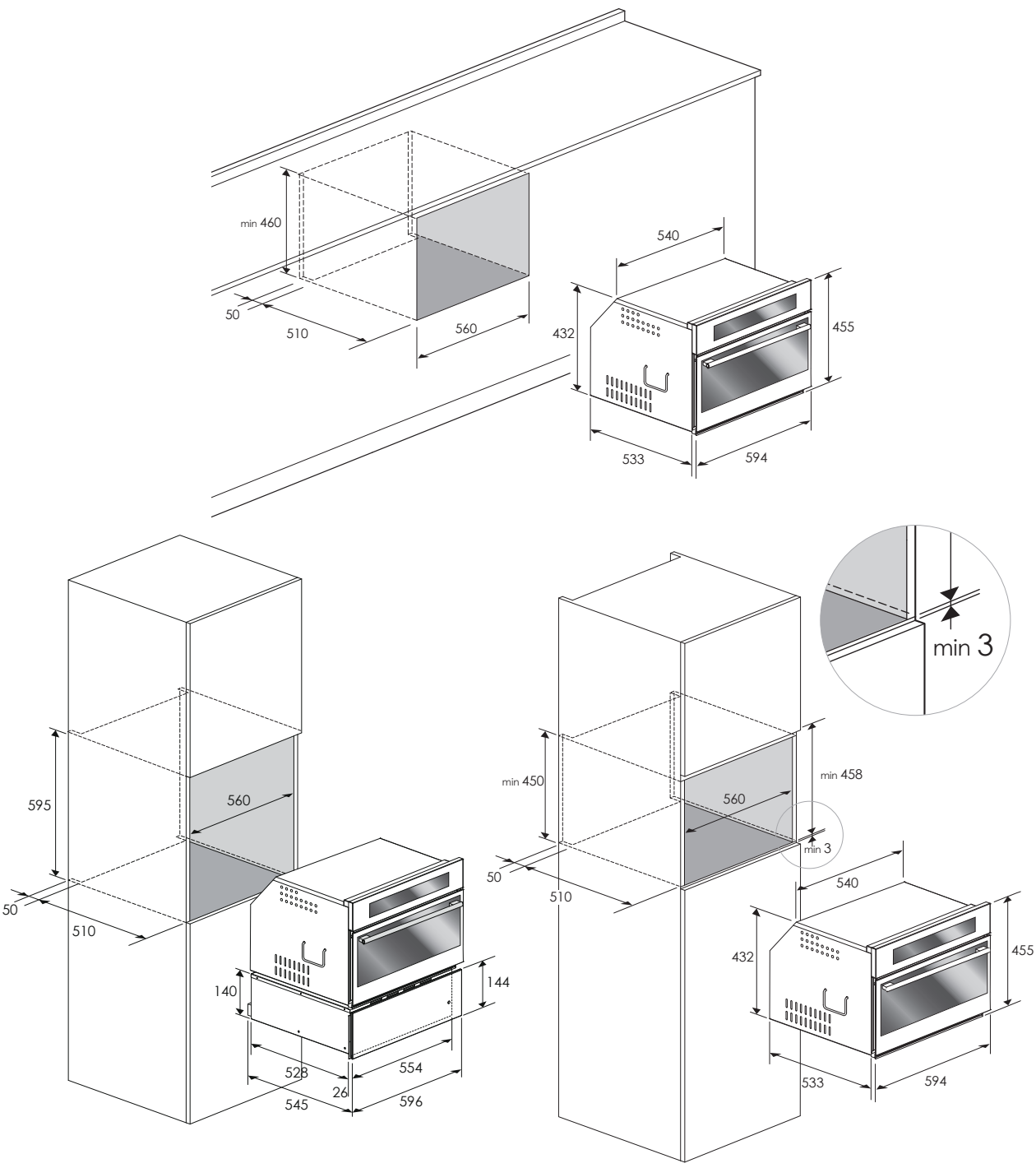


THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

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

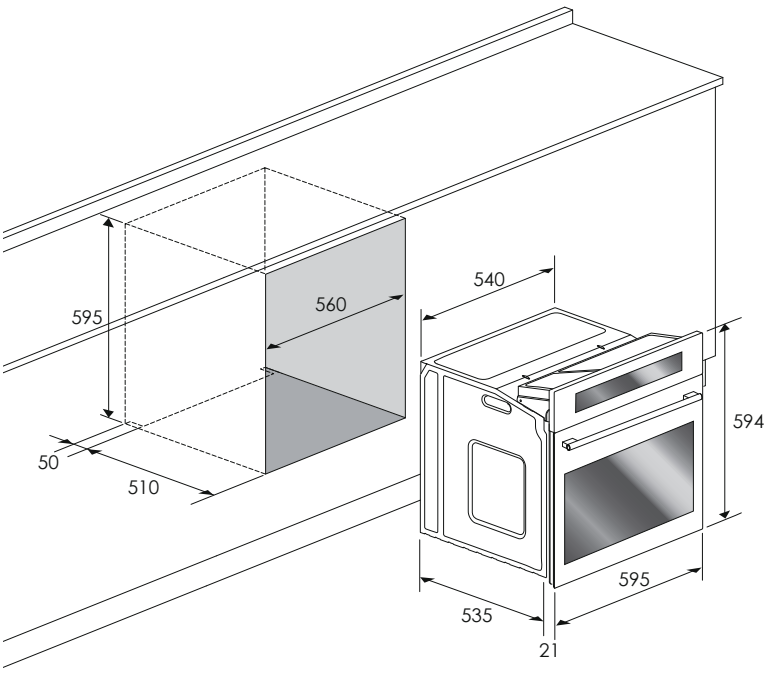


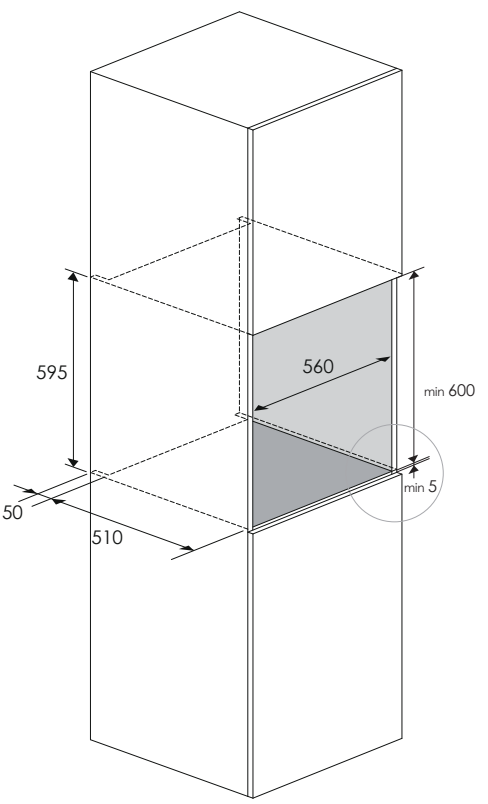
MOD. 45

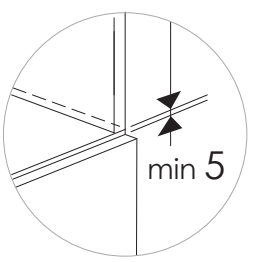


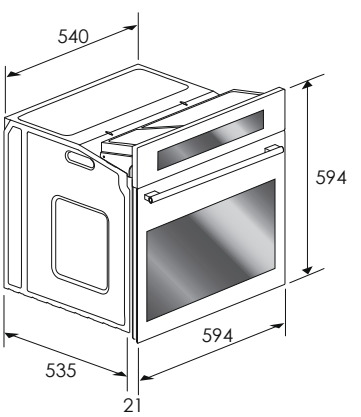
Dimensions are in millimeters

MOD. 60



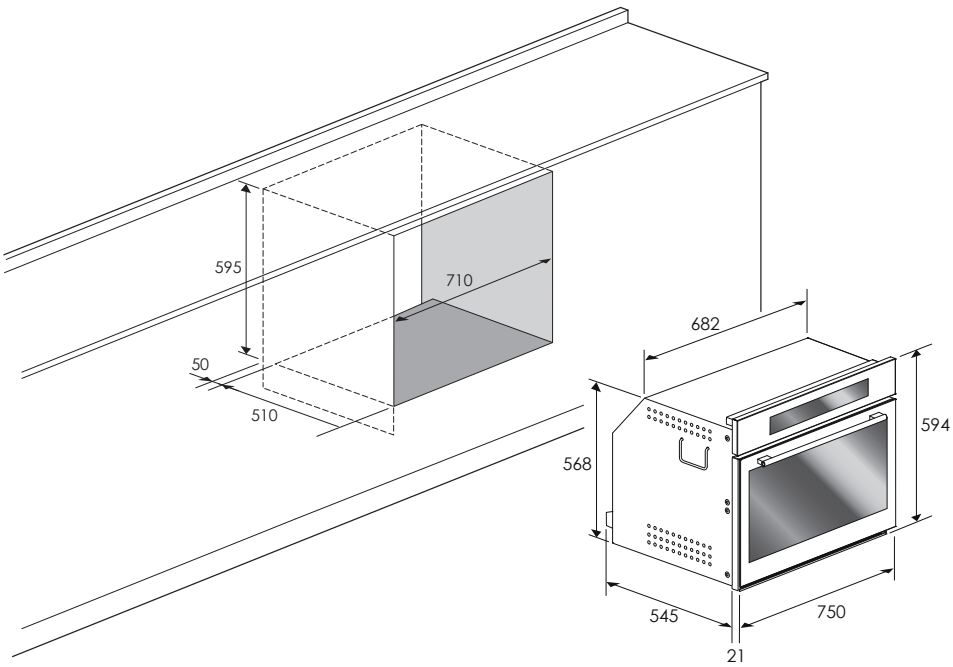


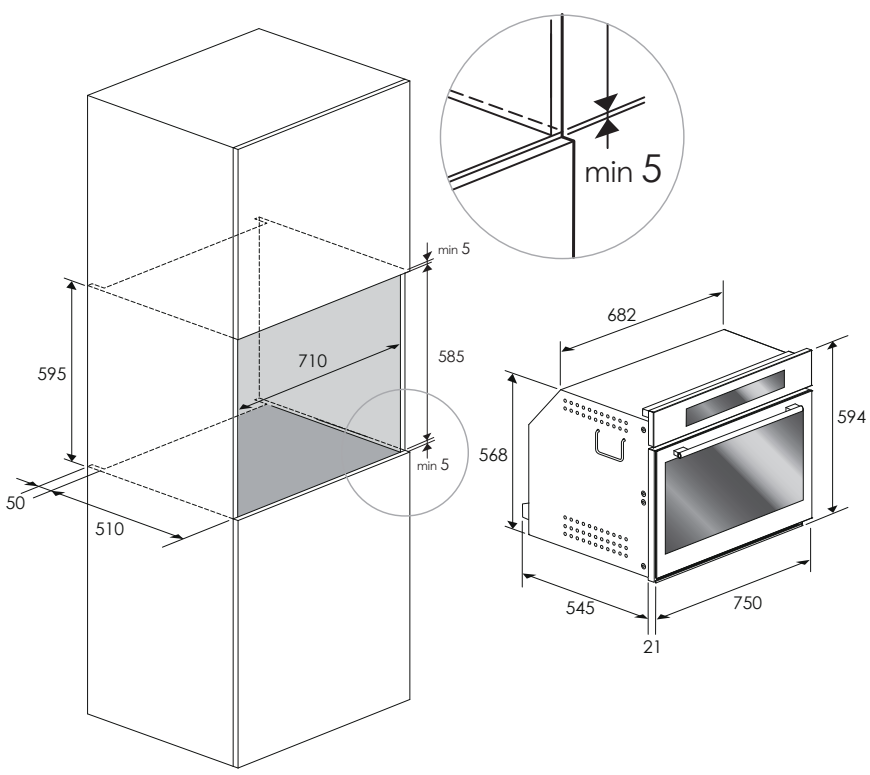




Dimensions are in millimeters

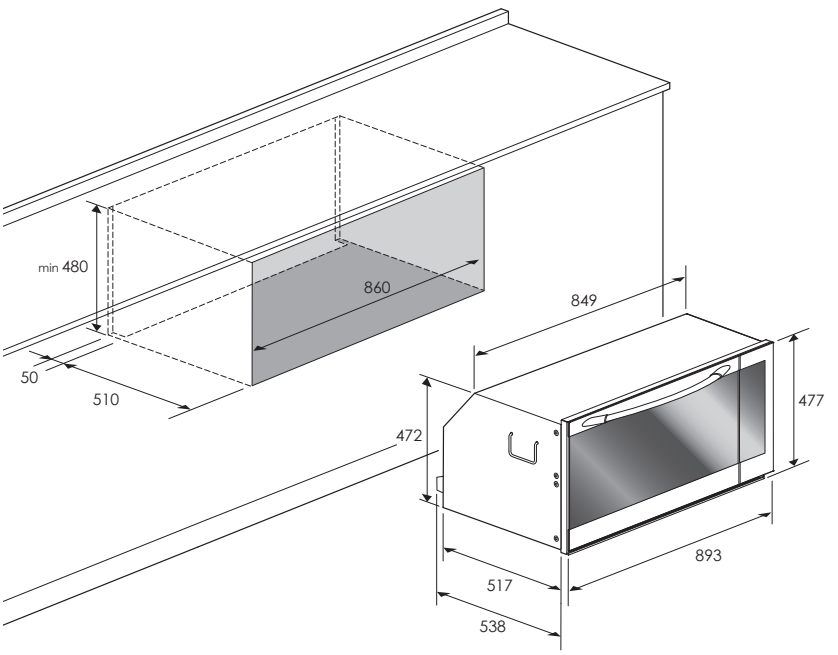
MOD. 75

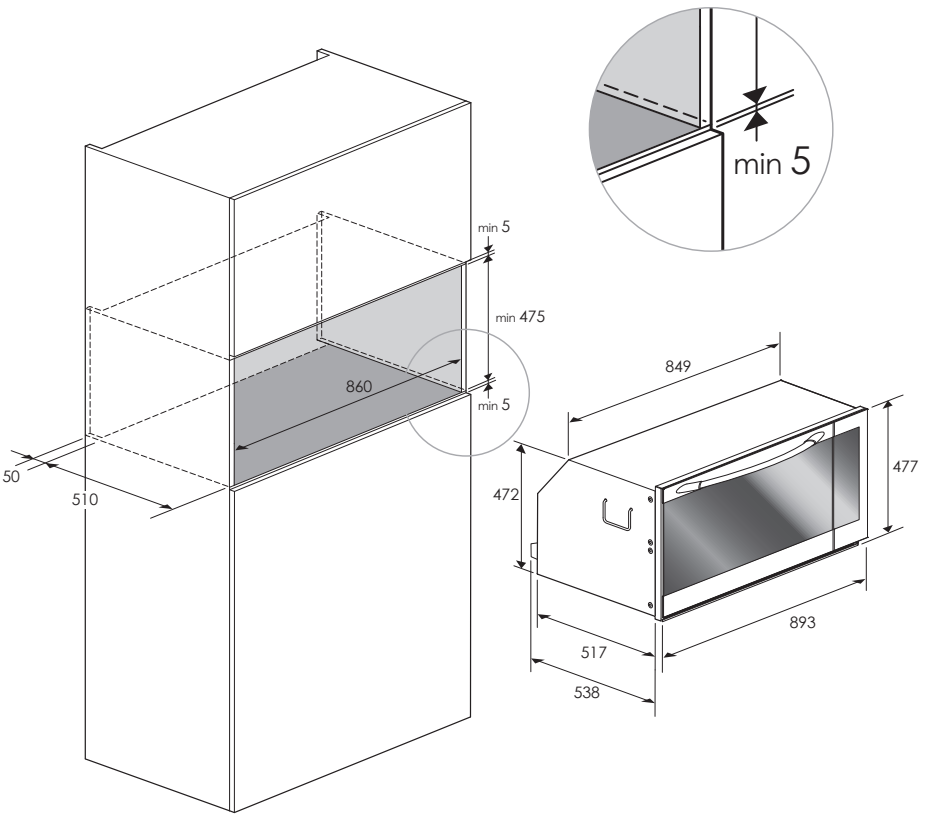




Dimensions are in millimeters

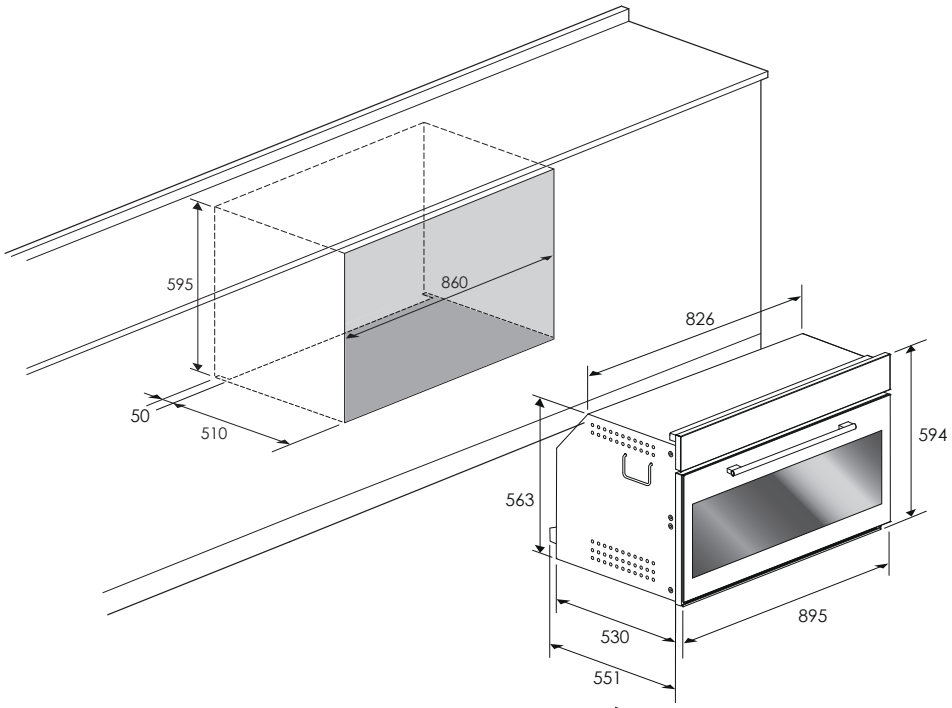
MOD. 90x48

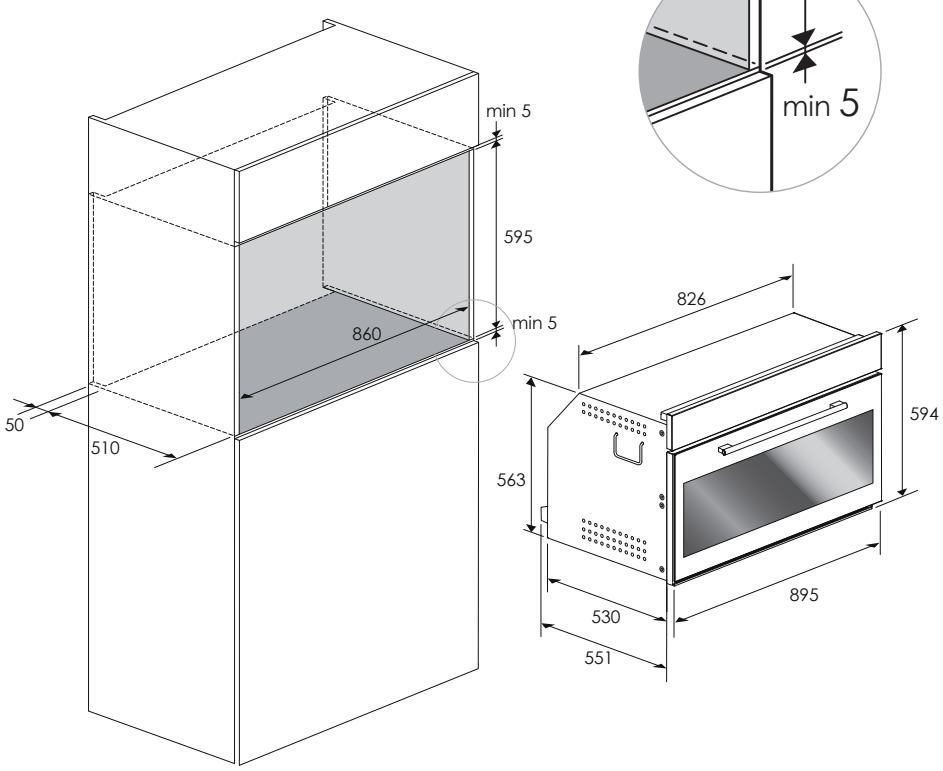




Dimensions are in millimeters

MOD. 90x60





Dimensions are in millimeters

Connection to the electrical power mains

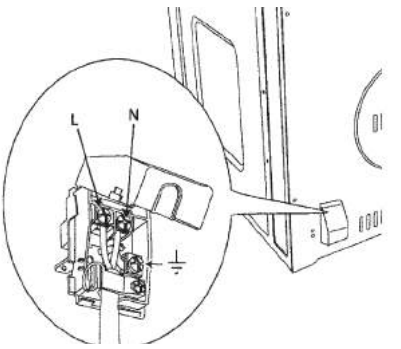
WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.
The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.
Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.
The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.
Such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations
governing electrical installations.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm^2	H05RR-F	3x2,5 mm^2
H05VV-F	3x1,5 mm^2	H05VV-F	3x2,5 mm^2
H05RN-F	3x1,5 mm^2	H05RN-F	3x2,5 mm^2
H05V2V2-F	3x1,5 mm^2	H05V2V2-F	3x2,5 mm^2



The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of
grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

⚠ WARNING

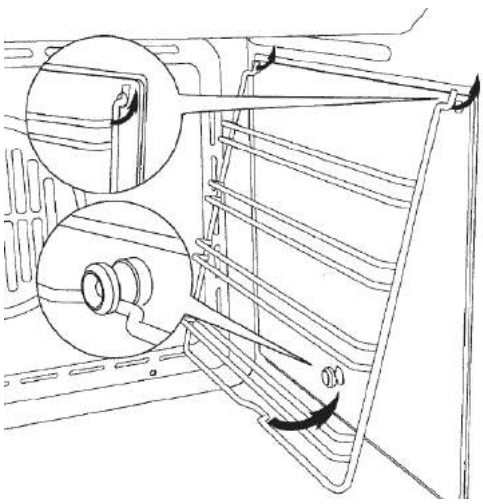
Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

⚠ WARNING

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

Removable Guides (if present)

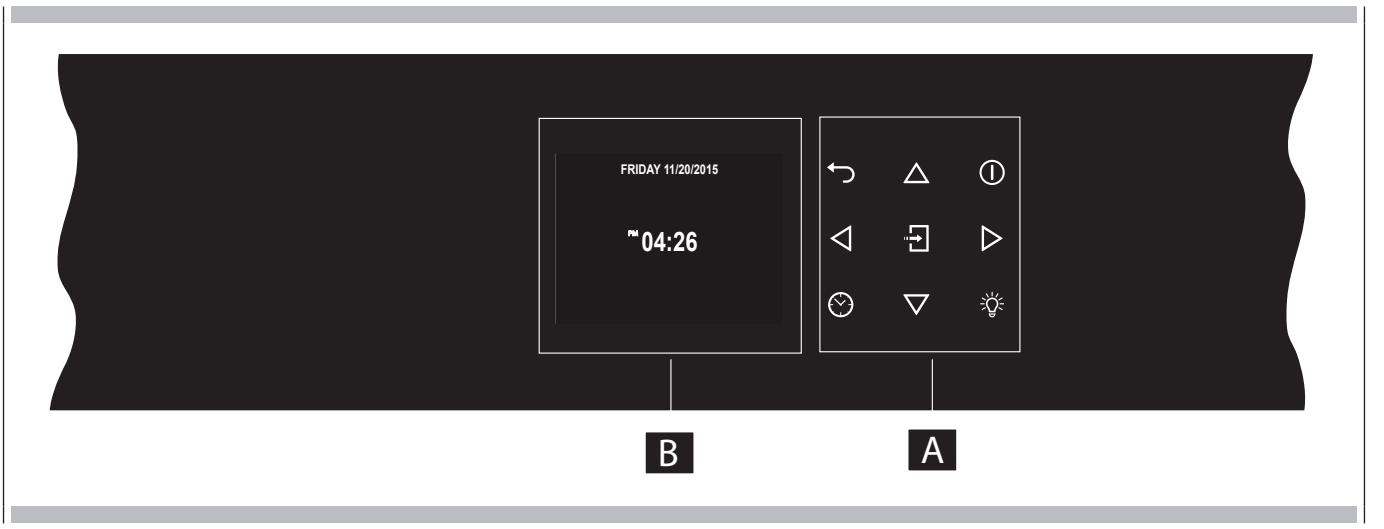
To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



5 - Control panel

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

A - Keypad
B - Display screen



Keypad

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	Movement arrows
	Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page
	Switches the oven on and off.
	Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	To set the timer. Enter the functions menu during cooking.
	Switches the inner oven light on and off.

Before using your oven for the first time remove all packing and foreign materials from the oven(s). Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.

Error codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being restarted the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.
It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).
Beeps also signal an oven fault.

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the cooking mode is selected, these can be changed when a different one is needed.

F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.
The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.
As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.
When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible.
After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value touch the ⏲ key, after entering the functions menu, select the icon ⏫ by means of the keys ◁ ▷ and confirm by means of the key ⏎.
As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

Timer

⚠ WARNING

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE Pressing the OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button ⏲ and set the desired time using the arrows △ ▽ and confirm with the button ⏎. To switch the selection between hours and minutes use the arrows ◁ ▷.
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button ⏲ for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button ⏲ is pressed.

Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.
- Use Fast Preheat mode when a shorter time is desired to preheat the oven.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

Utensils

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25°F (15°C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty broiler pan in the oven, as this could change cooking performance.
- Store the broil pan outside of the oven.

Oven Condensation and Temperature

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. It is normal that you may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

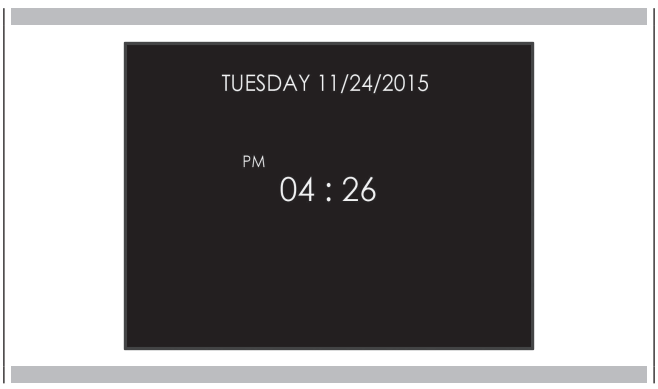
Instructions for initial switch-on

Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

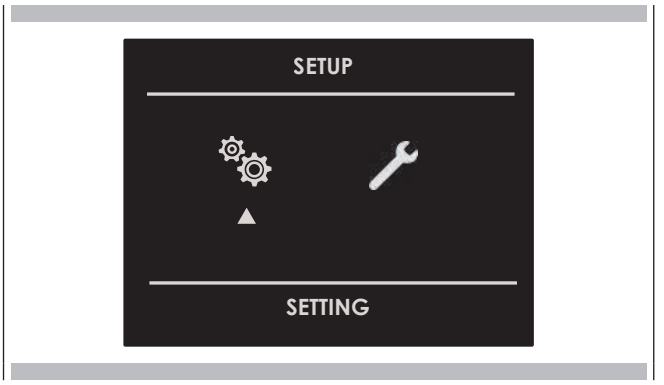
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



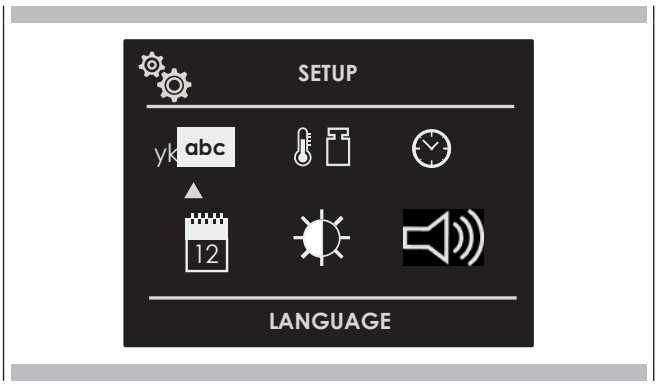
With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key ⏎ to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

NOTE The Setting menù can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

1. Press the keys ◁ ▷ to select the sub menu and confirm by means of the ⏎ key.



2. Use this menu to change the following settings:
   Press the keys ◁ ▷ or △ ▽ to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the ⏎ key.

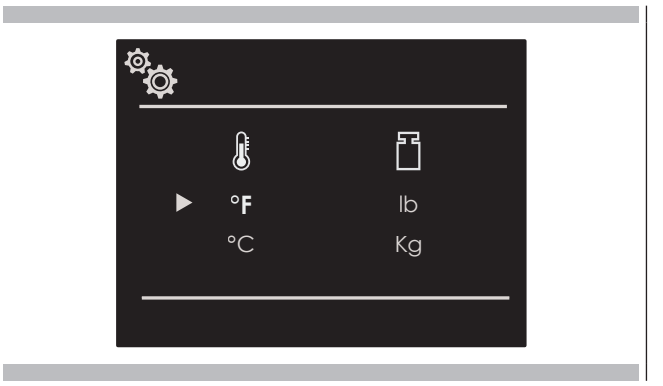


Language

Press the arrow key△ ▽to select a language from among those available, and confirm with the ⏎ key.

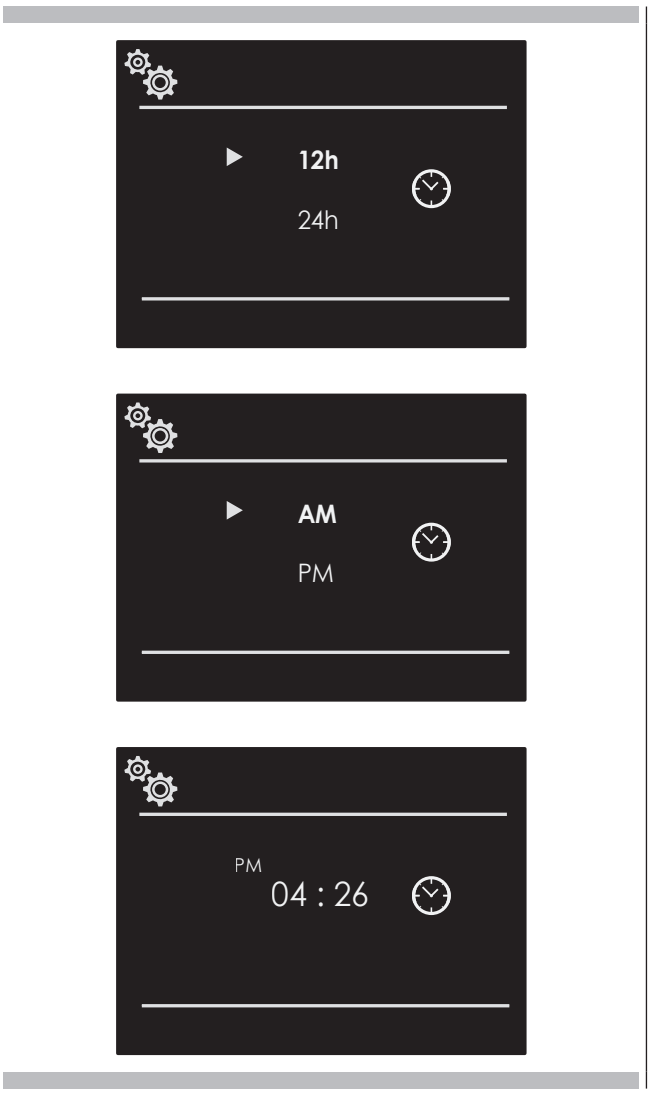
Temperature & Weight

Press the arrow key ◁ ▷ and △ ▽ to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/ib and confirm with the ⏎ key.



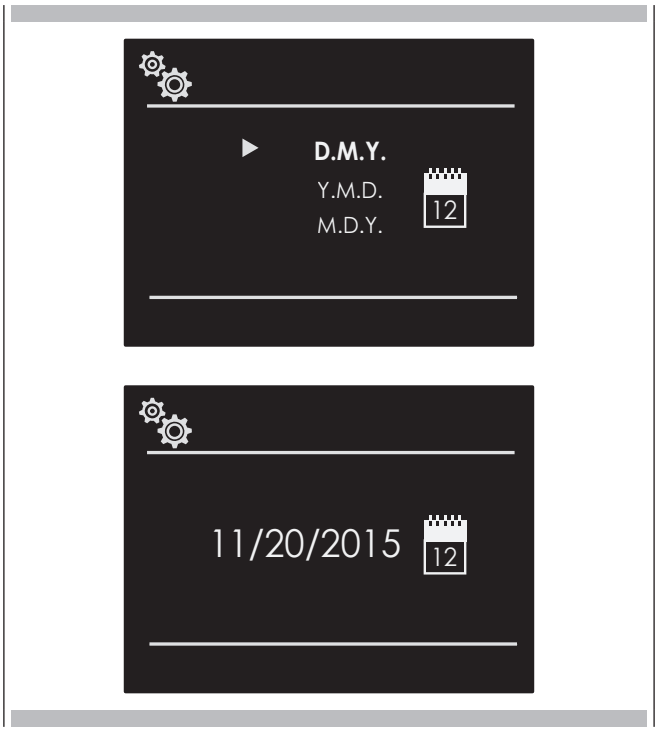
Time

Press the arrow key △ ▽ to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the ⏎ key. Subsequently, set the time using the arrows △ ▽ and confirm with the ⏎ key.



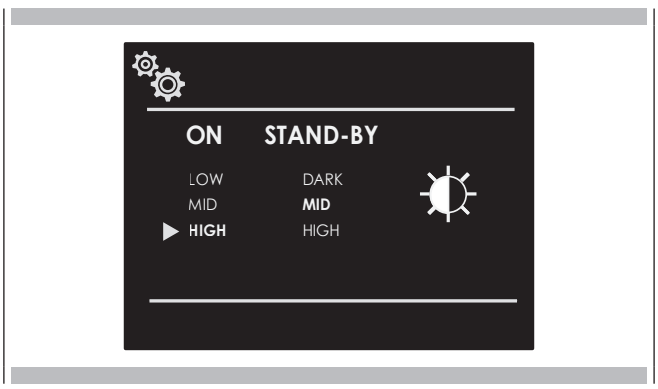
Date

Press the arrow key △ ▽ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the ⏎ key. Subsequently set the value using the arrows △ ▽ and confirm with the ⏎ key.



Brightness

Press the arrow key ◁ ▷ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows △ ▽ select the required degree of luminosity and confirm with the ⏎ key.

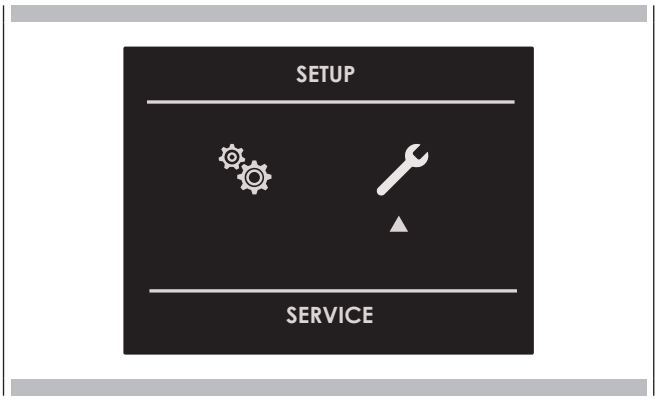


Volume

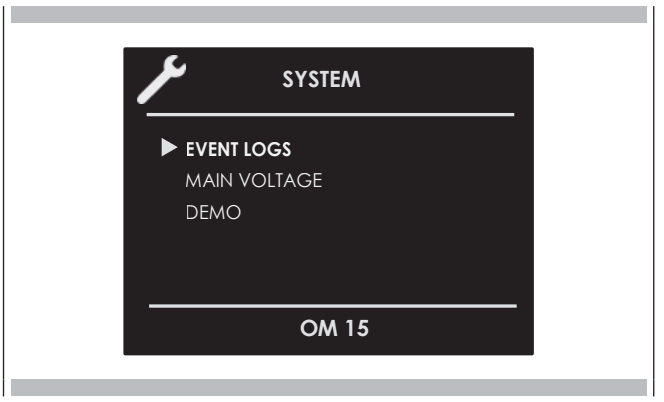
Press the arrow △ ▽ to select the desired volume level and confirm by pressing the ⏎ key.

With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key ⏎ to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys ◁ ▷ to select the sub menu and confirm with the ⏎ key.

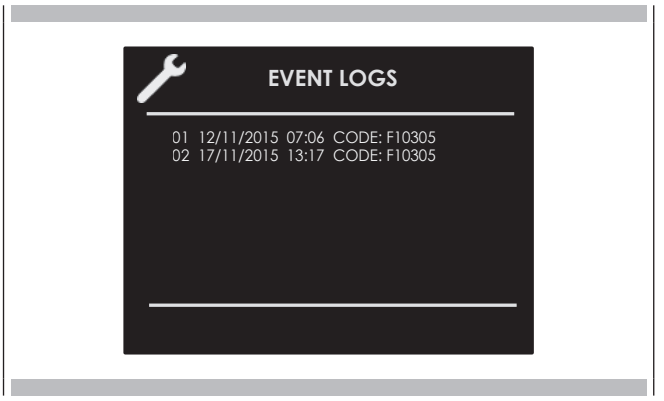


2. Use this menu to change the following settings:
   Press the keys △ ▽ to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the ⏎ key.



Event Log

The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.



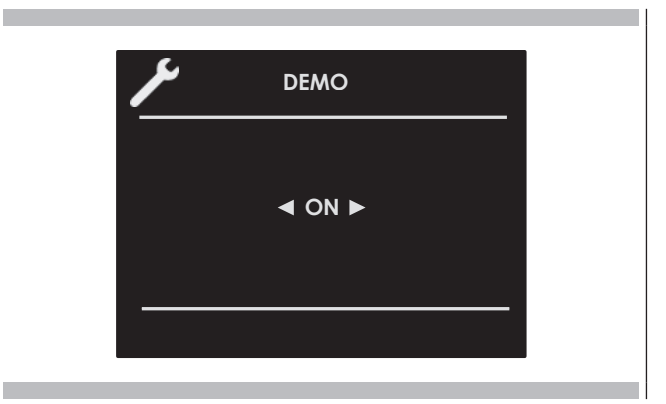
Demo

The purpose of this function is to set the DEMO mode, which makes the oven useless for cooking but automatically performs a demonstration of functions.

1. Press the keys ◁ ▷ to select the item ON.
2. Confirm with the ⏎ key.
3. Press the ⏻ key.

After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.
To temporarily stop the DEMO function, simply keep any key pressed for a few seconds until the oven switches to standby.
To start it again, press the ⏻ key.
To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the ⏎ key.

NOTE Once set, the function remains enabled even if the oven is disconnected from the power mains.



Switching the oven on and offf

IMPORTANT

- The ↵ key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press ⏻ to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.

Selecting the cooking mode

IMPORTANT

- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the BROIL functions.
- Position the grill or grills on an appropriate level.

OVEN 45 cm	OVEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)	CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)
CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)	CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)	CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
ECO BAKING	ECO BAKING
BROIL (ECO GRILL)	BROIL (ECO GRILL)
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)	DOUBLE GRILL (FULL GRILL)
DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)	DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)
UPPER BAKING	UPPER BAKING
PIZZA	PIZZA
DEFROST	CLEAN

OVEN 45 cm	OVEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
DEHYDRATE	DEFROST
BAKE (BASE HEAT)	DEHYDRATE
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)	BAKE (BASE HEAT)
SABBATH On some models	ROAST (CONVENTIONAL HEAT)
	SABBATH On some models

1. Select the icon ⊞ and press the key ↵ Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows ◁ ▷ and confirm with the key ↵.
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the ◁ ▷ keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the ↵ key to start cooking, otherwise, if the ↵ key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the ↵ key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the ↵ key and then the ↩, key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows ◁ ▷.

Changing temperature

IMPORTANT

- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows △ ▽ subsequently confirming by means of the ↵ key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows △ ▽.

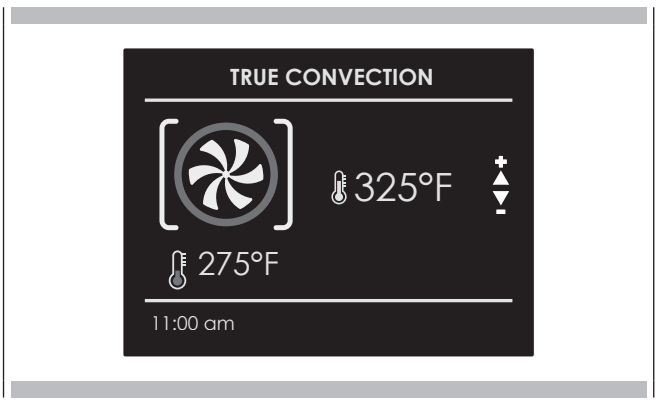
OVEN 45 cm						
COOKING MODE	**ICON**	**FAST PREHEAT**	**MEAT PROBE**	**TEMPERATURE**		
				Min.	**Preset**	**Max.**
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				50°C	60°C	70°C
BAKE (BASE HEAT)				50°C	50°C	200°C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)				50°C	190°C	230°C
ECO BAKING				50°C	165°C	230°C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)				50°C	165°C	230°C
PIZZA				50°C	230°C	230°C
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)				50°C	165°C	230°C
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)				50°C	165°C	230°C
DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)				50°C	165°C	230°C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)				50°C	165°C	200°C
BROIL (ECO GRILL)				50°C	230°C	230°C
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)				50°C	230°C	230°C
UPPER BAKING				50°C	180°C	230°C
SABBATH (if present)					60°C	

OVEN 60 cm - OVEN 75 cm - OVEN 90x48 cm - OVEN 90X60 cm						
COOKING MODE	**ICON**	**FAST PREHEAT**	**MEAT PROBE**	**TEMPERATURE**		
				Min.	**Preset**	**Max.**
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				50°C	60°C	70°C
BAKE (BASE HEAT)		≫		50°C	50°C	250°C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)		≫		50°C	190°C	250°C
ECO BAKING	ECO			50°C	165°C	250°C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		≫		50°C	165°C	250°C
PIZZA	PIZZA	≫		50°C	230°C	250°C
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		≫		50°C	165°C	250°C
CONVECTION GRILL (*) (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		≫		50°C	165°C	250°C
DOUBLE CONVECTION GRILL (*) (TURBO GRILL)		≫		50°C	165°C	250°C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)		≫		50°C	165°C	250°C
BROIL (*) (ECO GRILL)		≫		50°C	230°C	250°C
DOUBLE GRILL (*) (FULL GRILL)		≫		50°C	230°C	250°C
UPPER BAKING		≫		50°C	180°C	250°C
SABBATH (if present)	SAb			60°C		
CLEAN	CLEAN			250°C		

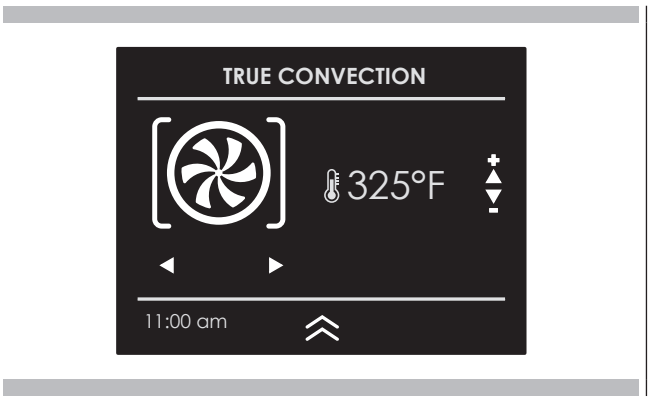
(*) Some ovens can even have a motorised rod for cooking on a spit.

Pre-heating phase

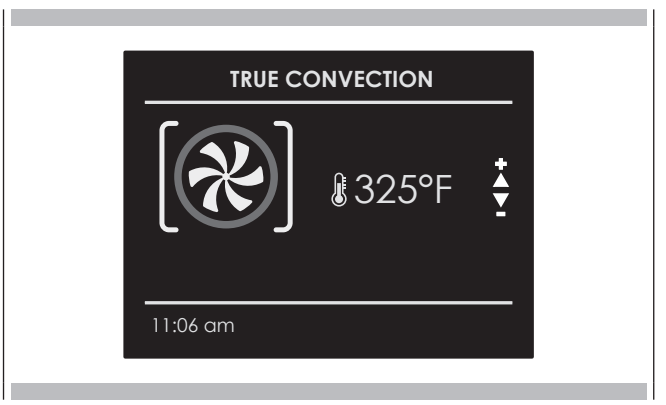
While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.

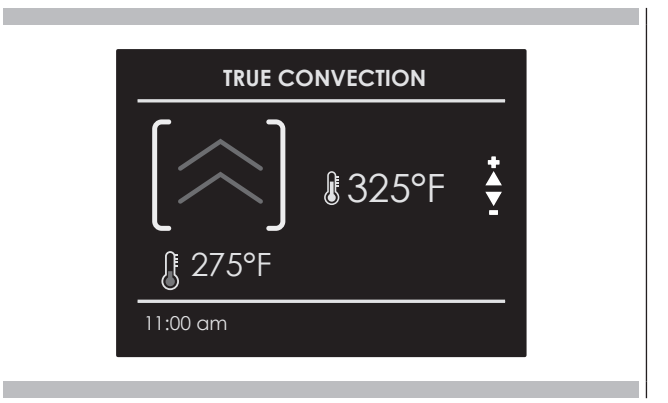


Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.



3. Press the ⏎ key again to run the function.
   The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.





Fast Preheat

The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the ⏎ key to display the cooking mode preview display page.
2. Press the ⏲ key.
   Select the icon ⏲ by means of the arrows and confirm with the key ⏎. The symbol ⩔ appears in the lower part of the screen.

Eco

This mode is intended to save energy.
Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals.
The preheat time is very short and cooking tends
to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Using Oven Lights

A single light key activates the lights.
Touch ☼ to turn lights on or off .
Oven lights turn on automatically when the door is opened.
When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: Once switched on, the lights go off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key or open the door.

Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time. The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

⚠ CAUTION

Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.

NOTE The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

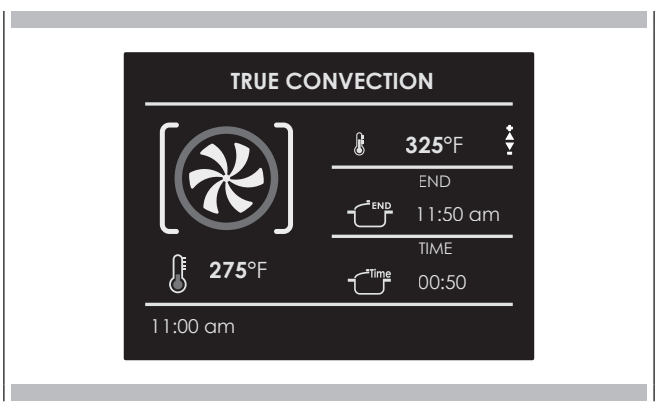
Cook Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.
   a) Select Time to set the duration and press ↵.
   b) Select END to set the stop time and press ↵.
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows △ ▽ and confirm with the ↵ key.
4. After pressing the ↵ key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking time
- End of cooking time



5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the ⏲ e key and enter the new cooking time before pressing the ↵ key again.

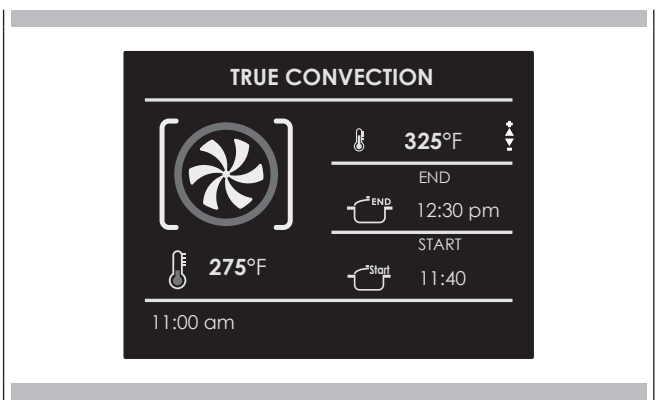
Stop Time

Use the "Stop Time" function to delay the start of timed cooking. Enter the cooking stop time and the oven will automatically calculate the start time. The oven switches on and off automatically.

To Delay the Start of a Timed Mode

1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
2 Select END to set the stop time and press ↵.
3 Set the cooking stop time by means the arrows △ ▽ and confirm by means of the ↵ key.
4 After pressing the ↵ key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking stop time
- Cooking start time



- After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the key Time and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key ↵ again.

14 - Setting the Meat Probe (if present)

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.
This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.
When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.
Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.
The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.
For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

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

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

NB: Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

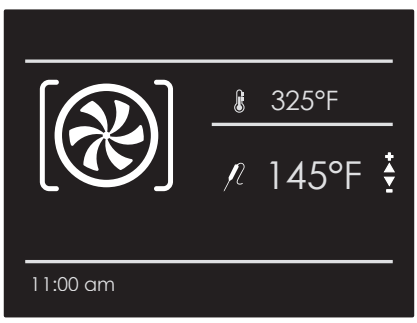
Food	Minimum internal temperature
Mince	
Hamburger	71° C
Beef, veal, lamb, pork	74° C
Chicken, turkey	74° C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63° C
Medium	71° C
Well done	77° C
Pork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

⚠ WARNING

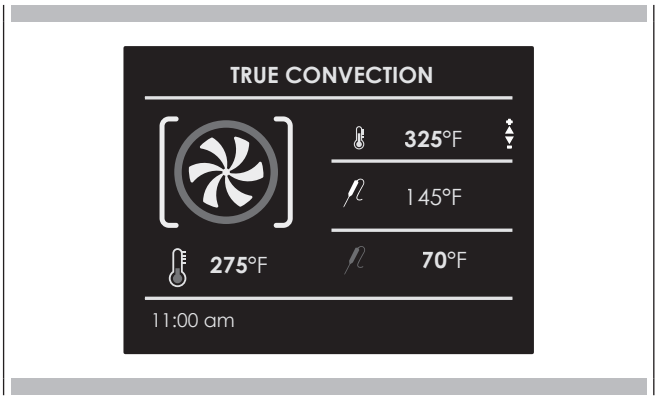
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

NOTE: The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.
If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.
The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).
The oven stores the last temperature set by the user.

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.
The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon appears on the screen.
When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



1. Set the required probe temperature by means of the arrows △ ▽ and confirm with the ⏎ key.



2. After pressing the ⏎ key, cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the arrows △ ▽.

To change the probe temperature, press the ⏎ key and then the ⮌ key and finally, the ⏎ key again.

Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.
Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 35.

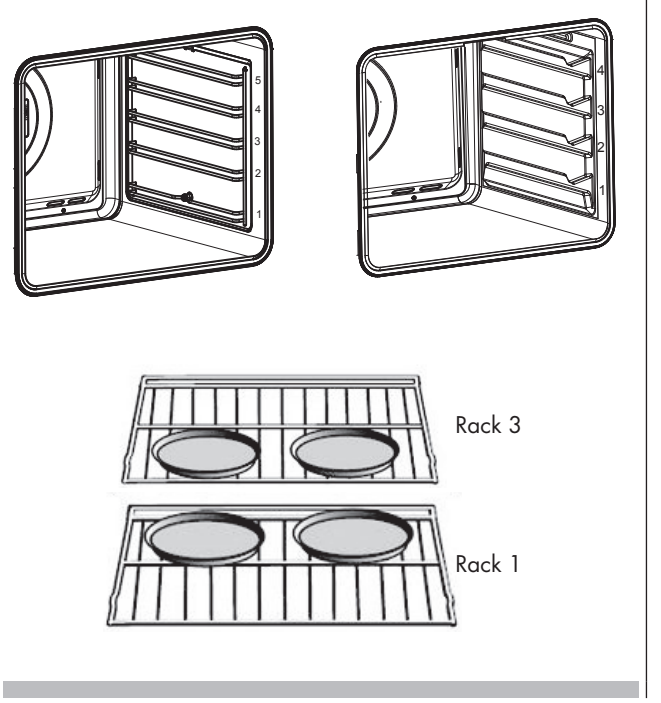
True Convection Tips and Techniques

- Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie , or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3 , and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
  - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm).air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page35.

Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
Cream Puffs
Popovers
Casseroles and One-Dish Entreés
Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue- Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

RACK POSITION



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

- Reduce the temperature by 25°F (15°C).
- Use the same baking time as Bake mode if under 10 to 15 minutes.
- Foods with a baking time of less than 30 minutes should be checked for doneness 5 minutes earlier than in standard bake recipes.
- If food is baked for more than 40 to 45 minutes, bake time should be reduced by 25%.

Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

Quick and easy recipe tips

Converting from standard **BAKE** to **CONVECTION ROAST**:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in **CONVECTION ROAST** will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165ºF (75ºC).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Convection Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Dehydrate Tips and Techniques

- Dehydrating can be done using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140ºF (60ºC).
- The Dehydrate mode temperatures available are 120ºF (50ºC) to 160ºF (70ºC).
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.
- This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

Dehydrate Chart

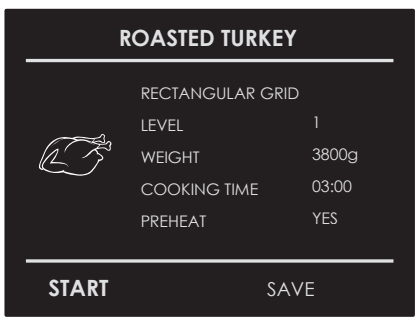
FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4 Slices: 12 - 16	Orange peel: dry and brittle Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9 - 13 Fresh: 8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle

The Recipe function of your oven gives you the chance to cook food without having to set the oven manually every time. By selecting a "SET" recipe, the cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		FRESH	BREAD PIZZA FIRST	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PEICES		
		WHOLE	FISH	
		IN PEICES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon 📖 and press the button ⏎.
2. Using the arrows △ ▽ select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the ⏎ key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows △ ▽ and the arrows ◁ ▷ and confirm by means of the ⏎ key.
4. Using the arrows △ ▽ choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm with the ⏎ key.
5. Select the required recipe by means of the arrows △ ▽ and confirm using the ⏎ key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:



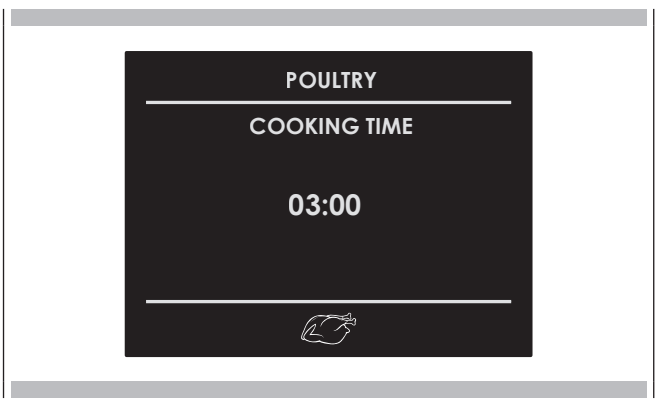
7. To start the recipe, confirm with the ⏎ key.
   During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

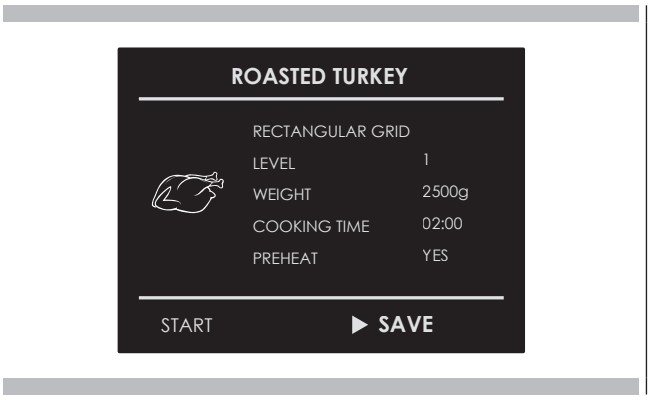
Once a recipe has been selected, the "Time" and "Weight" setting can be changed and the recipe can be saved among the "PERSONAL" ones.

1. Once a recipe has been selected, press the key △ and confirm by means of the ⏎ key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows △ ▽ and confirm by means of the ⏎ key.

3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows △ ▽ and confirm again by means of the ⏎ key.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the ⏎ key.

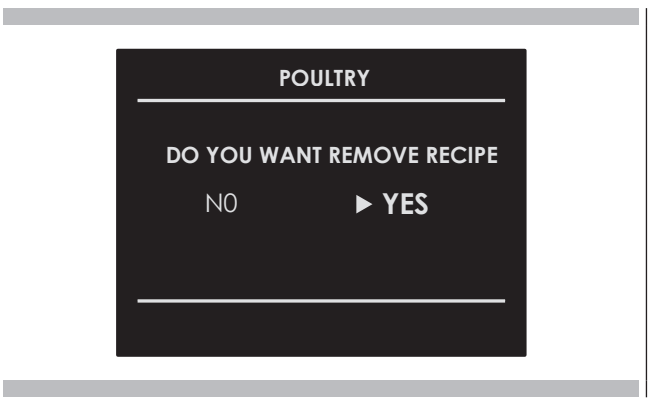


NOTE If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the ⏎ key.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Press the key ◁ and select the choice and confirm with the ⏎ key.



The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.
When the Sabbath function is selected, the following functions are disabled:

- Oven lights
- All the keys except ON/OFF
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

To set the Sabbath Mode function, switch on the oven and select the icon and press the key . Select the Sabbath function by means of the arrows ◁ ▷ and confirm twice with the key .
The function starts by showing the icon on the display screen.

NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature is not adjustable but fixed at 140°F (60°C) The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

⚠ WARNING

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

Clean

Assisted cleaning

High temperature cycle (250°C), combined with self-cleaning panels for gentle, non-invasive cleaning of the cooking chamber.
Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidisation process which transforms residues into gaseous products.
The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.

⚠ WARNING

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

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.
All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced. The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

Removing the door

⚠ WARNING

Make sure that:

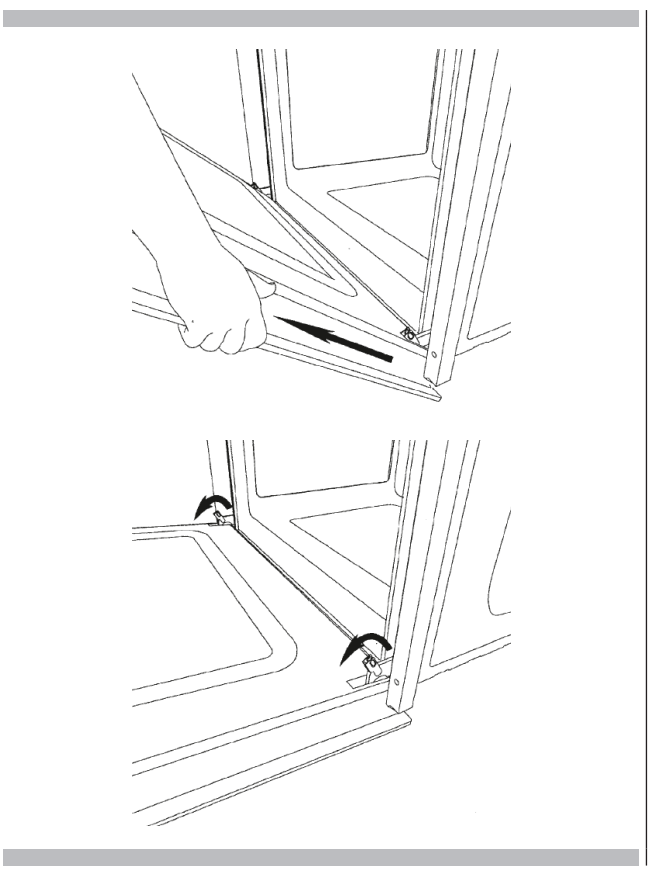
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Removing the standard oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it fromits mountings.

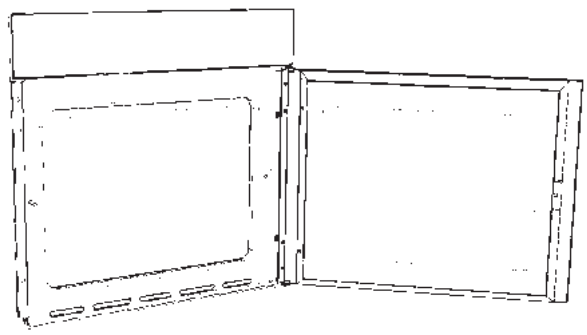
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers



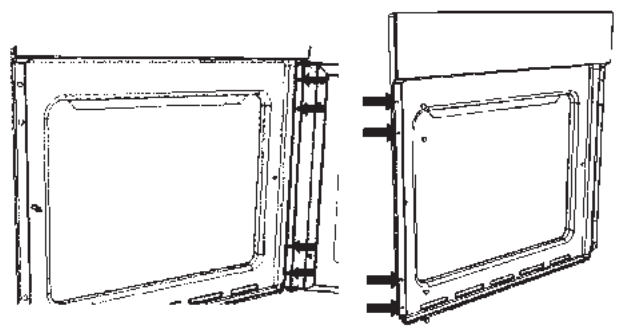
Removing the slide oven door

1. Decide whether you want the door to open to the left or right before positioning the appliance in the oven recess.

2. Fully open the door.

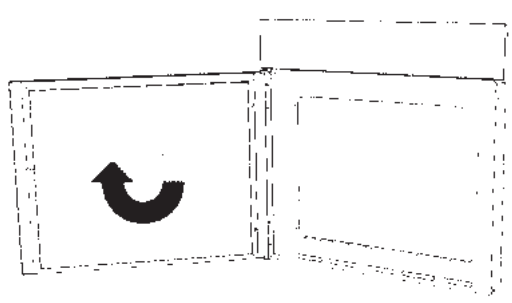


3. Remove the four fixing screws from the door hinge.



4. Remove the four plastic caps from the opposite side and unscrew the locking pin.

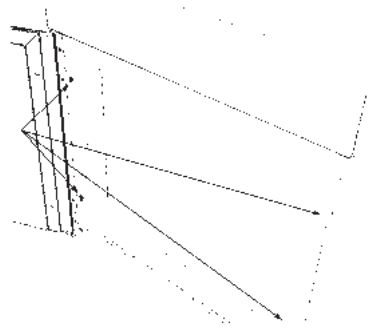
5. Turn the door 180°.



6. Secure the door in its new position using the 4 screws removed previously.

NOTE: Make sure that the oven door is perfectly parallel with the front panel. If it is not, adjust it by means of the screws you have just inserted.

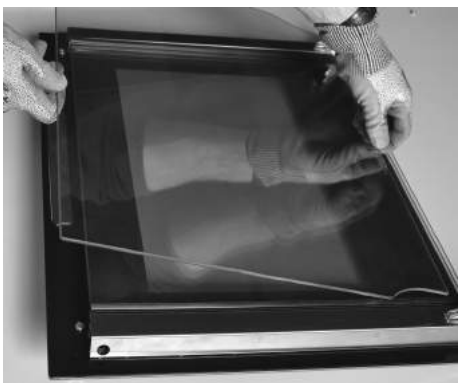
7. Fix the oven in the oven recess using the 4 screws and the plastic spacers provided.

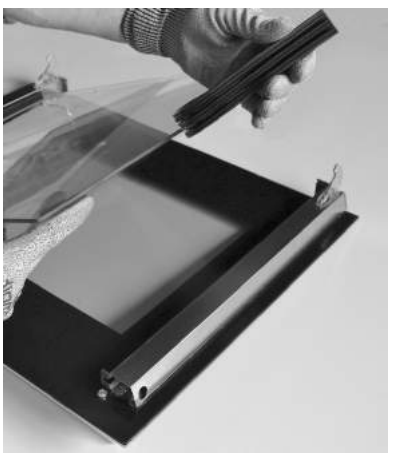


How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

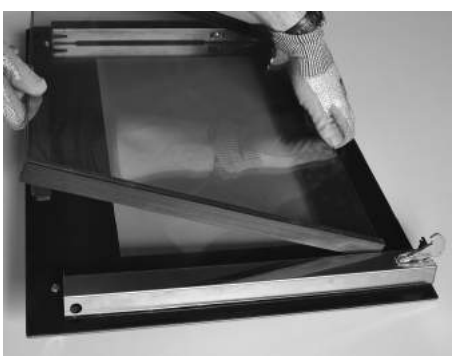
1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Simultaneously press the keys of the two side covers, removing the upper strip.

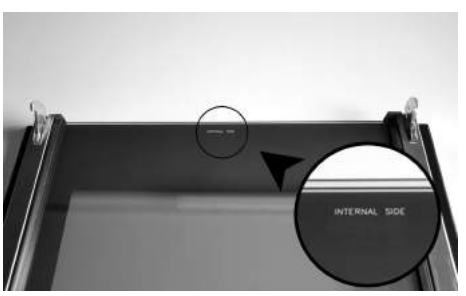
4. Slide out the internal glass as shown below. Remove the second and third panes of glass (middle panes) for cleaning sliding out the rubber strip.





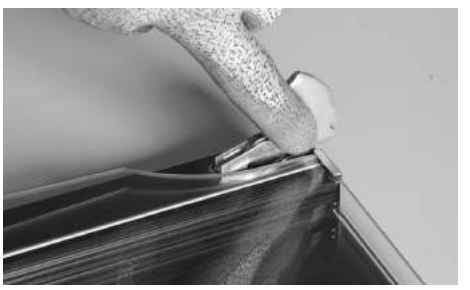
5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.





NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the pack of three glass panes between the two uprights and replace the top strip.

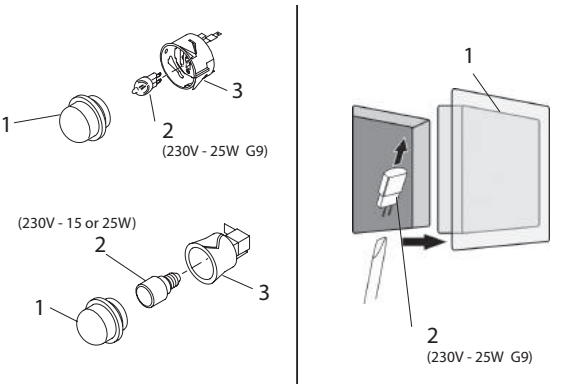


Replacement of the oven light

⚠ WARNING

Make sure that:

- The oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.



1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
2 Remove the lens (1).
3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
5 Use one with the same Volt and Watt (see figure).
6 Screw the lens (1) back on.
7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	- Oven not preheated - Aluminum foil on oven rack or oven bottom - Baking utensil too large for recipe - Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	- Oven not preheated - Using glass, dull or darkened metal pans - Incorrect rack position - Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Food is baking or roasting too slowly	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	- Baking time not long enough - Using shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	- Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	- Baking temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Pie crust edges too brown	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

20 - Solving Operational Problems

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 34. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 16.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Before contacting service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph “WARRANTY for Home Appliances”.

For authorized service or parts information see paragraph “WARRANTY for Home Appliances”.
For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below.
Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____

TABLE DES MATIERES	PAGE
1 - Consignes de sécurité	**2**
2 - Caractéristiques du produit	**3**
3 - Installation du four	**4**
Caractéristiques électriques	4
Respect de l'environnement	4
Branchement du four au réseau électrique	10
4 - Mode d'emploi	**11**
Première utilisation du four	11
Grilles du four amovibles (si présentes)	11
5 - Tableau de commande	**12**
Clavier	12
6 - Généralités concernant le four	**13**
Codes d'erreur	13
Bips sonores	13
Réglages par défaut	13
F Codes numériques d'erreur	13
Préchauffage et Préchauffage rapide	13
Minuterie	13
7 - Conseils Généraux Sur le Four	**14**
Préchauffage du four	14
Suggestions d'utilisation	14
Ustensiles	14
Condensation du four et température	14
Cuisson à haute altitude	14
8 - Démarrage	**15**
Instructions à suivre lors du premier allumage	15
9 - Réglages utilisateur	**16**
Langue	16
Température et poids	16
Heure	16
Date	17
Luminosité	17
Volume	17
10 - Réglage du système	**18**
Journal d'événements	18
Démo	18
11 - Mise en marche du four	**19**
Allumage et arrêt du four	19
Sélection du mode de cuisson	19
Modification du mode de cuisson	19
Modification de la température	19

TABLE DES MATIERES	PAGE
12 - Tableaux des modes de cuisson	**20**
Phase de préchauffage	22
Préchauffage rapide	22
Eco	22
Éclairage du four	22
13 - Fonctionnement du mode temporisé	**23**
Temps de cuisson	23
Temps d'arrêt	23
14 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)	**24**
15 - Comprendre les différents modes de fonctionnement du four	**26**
Conseils et techniques de rôtissage	26
Directives générales	26
Conseils et techniques de vraie convection	26
Conseils et techniques de convection cuisson	27
Conseils et techniques pour le convection grill	27
Conseils et Techniques de Grill (Broil)	27
Conseils et Techniques de Déshydratation	27
Tableau de grillade à déshydratation	28
16 - 16 - Recettes	**29**
17 - Instructions pur le mode Shabbat (sur certains modèles)	**31**
18 - Entretien du four et nettoyage	**32**
Nettoyage	32
Retirer la porte	32
Retirer la porte du four coulissante	33
Comment démonter les vitres internes de la porte panoramique« FULL GLASS »	33
Pour remplacer une ampoule	34
19 - Résolutions des problèmes de cuisson	**35**
20 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	**36**
21 - Assistance ou Service Après-Vente	**37**
Enregistrement des données d'entretien	37

⚠ IMPORTANT

Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. La plaque est visible simplement en ouvrant la porte. Toujours indiquer les informations indiquées sur la plaque pour identifier l'appareil lors de la commande de pièces de rechange.

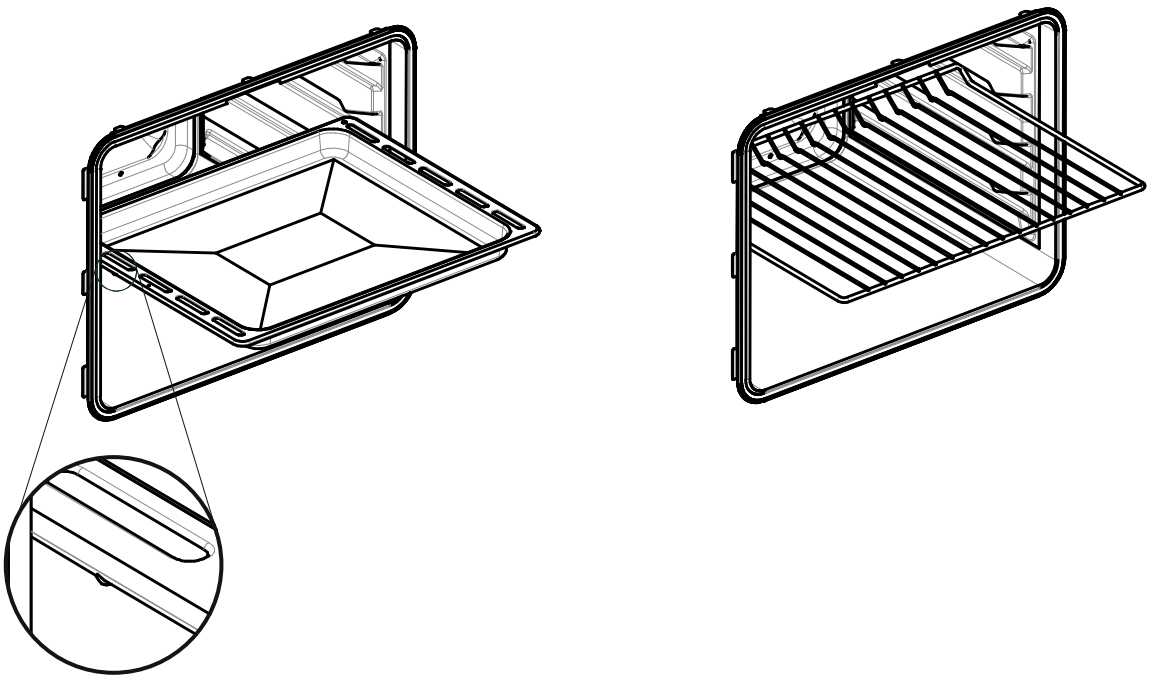
- **Avant de procéder au démontage d'une pièce, prenez soin de débrancher le câble du réseau électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si des composants de ce dernier sont cassés (par ex. La vitre). Débranchezle du réseau électrique et appelez l'assistance technique.**
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le gril est employé, pour tous les modèles laisser la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, peut rester en fonctionnement tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **En cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud.**
- Les parents et adultes devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Veuillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Tenir à l'écart les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.**
- Cet appareil n'est pas sensé être utilisé par des personnes(**y compris enfants de plus de 8 ans**) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes sauf si une personne responsable de la sûreté de ces appareils a au préalable supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.
- **Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.**
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses.
- Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- **AVERTISSEMENT : S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, afin d'éviter le risque d'électrocution.**
- Le four est froid et hors tension avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

⚠ IMPORTANT

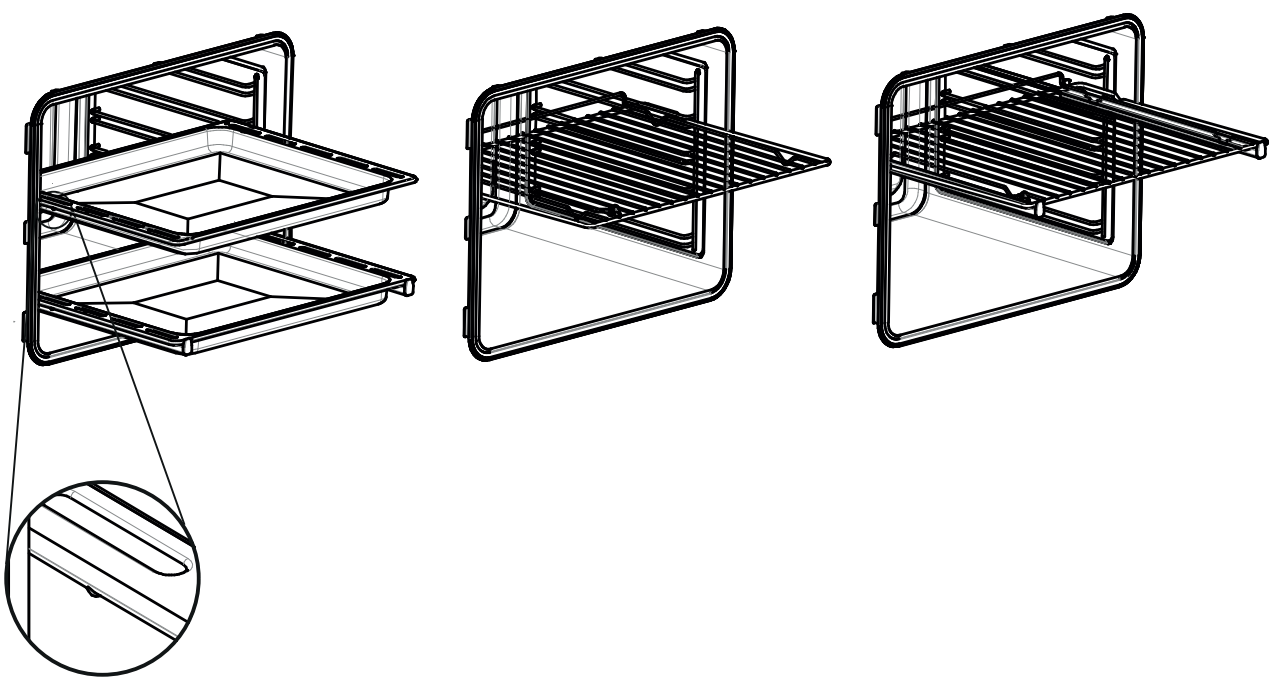
Si le four est installé dans une pièce avec une température ambiante inférieure à 37°F (3°C), F*0117 peut s'afficher. Quand une température ambiante plus élevée est atteinte, le message d'erreur disparaît.

Consulter les figures ci-dessous pour l'introduction correcte des grilles.

GLISSIÈRES EMBOUTIES



GLISSIÈRES DÉMONTABLES



Pour encastrer le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées dans la figure Découpe et Dimensions. Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four.
La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe.

⚠ AVERTISSEMENT

Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90 °C.

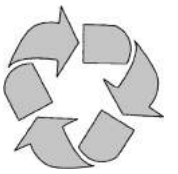
Caractéristiques électriques

Puissance absorbée maximum : (voir plaquette d'identification).

Tension d'alimentation : (voir plaquette d'identification).

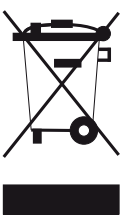
Respect de l'environnement

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

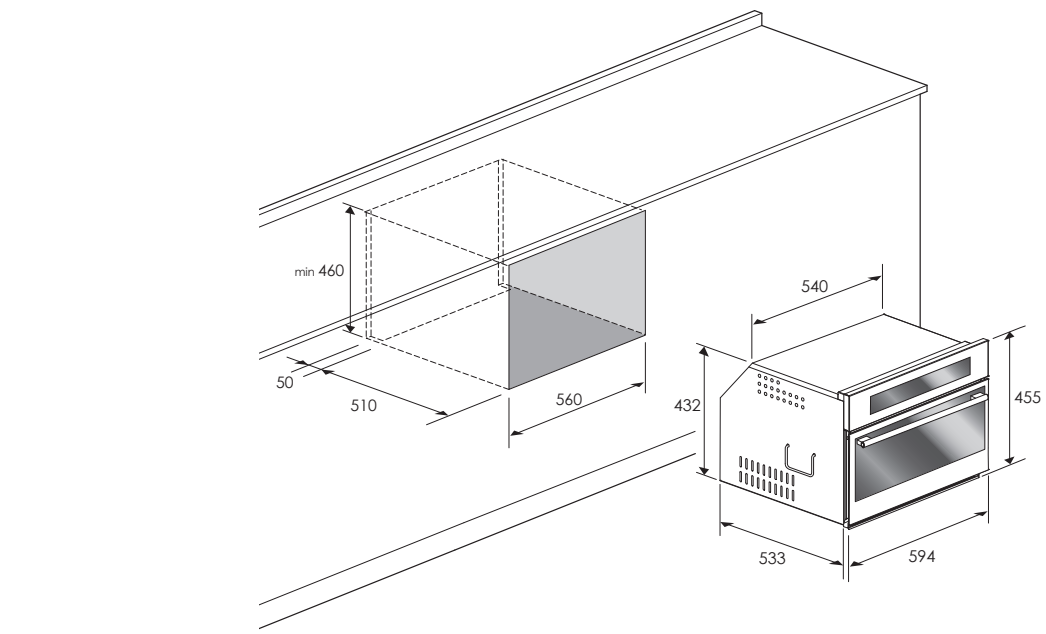


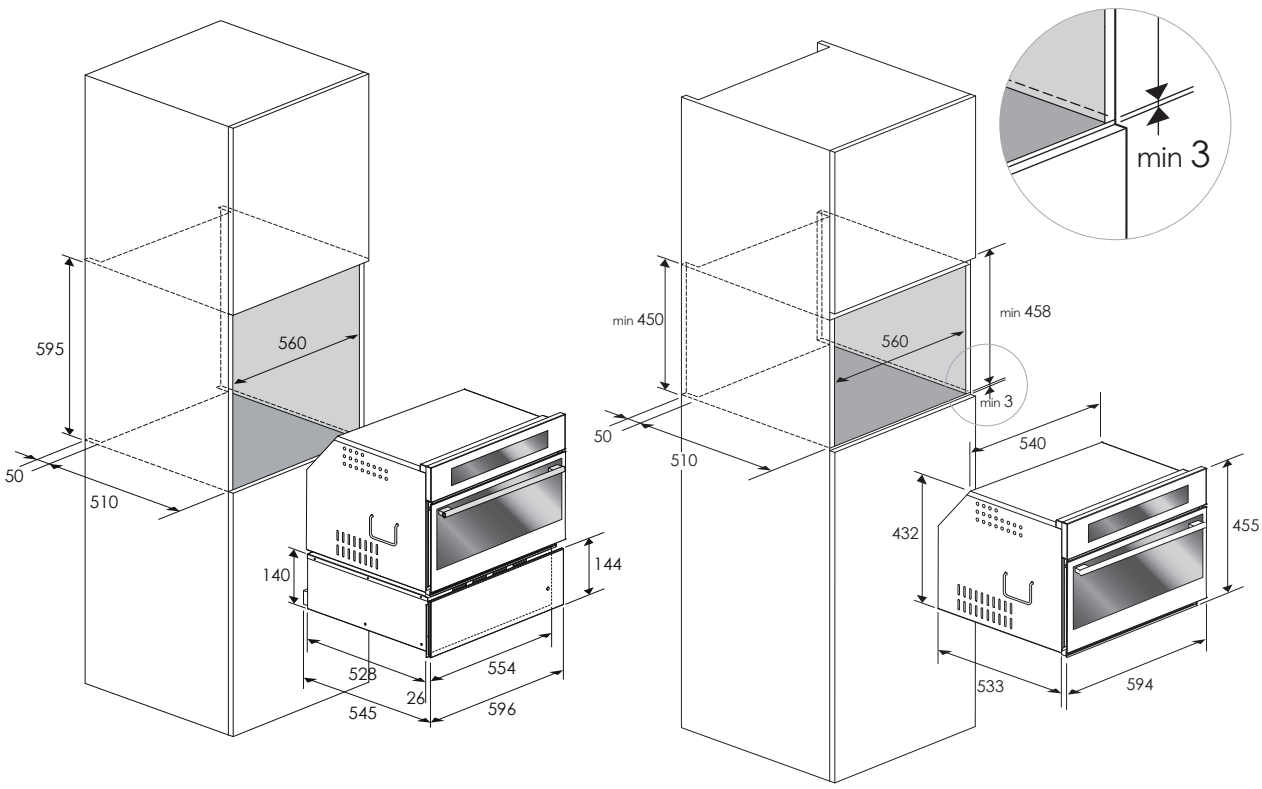
LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage. Pour l'élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger. CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/96/UE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

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



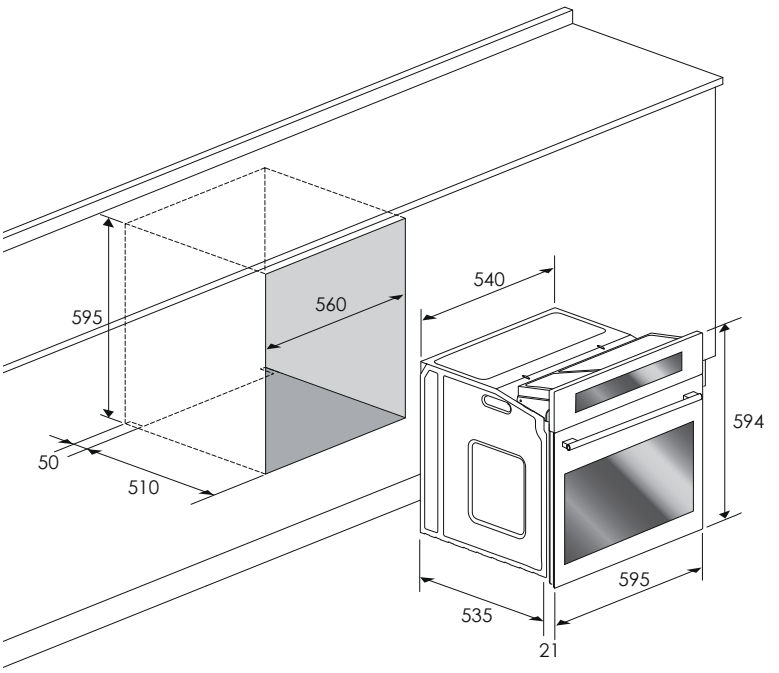
MOD. 45

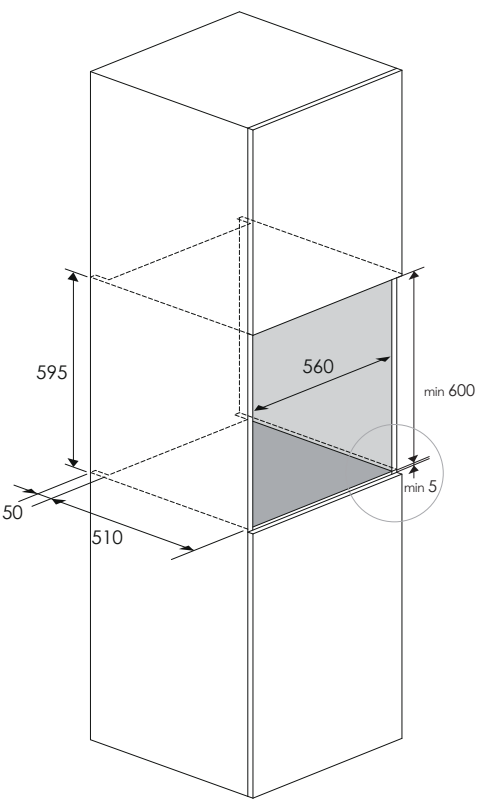


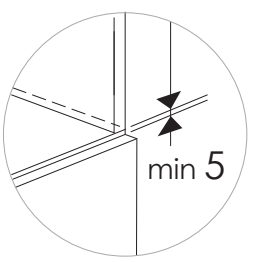


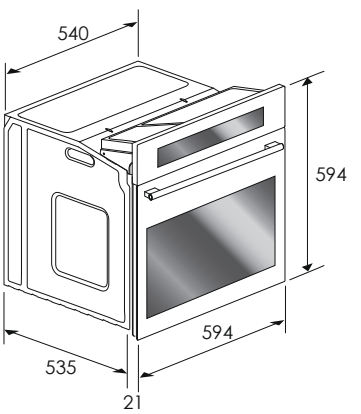
Les dimensions sont exprimées en centimètres

MOD. 60



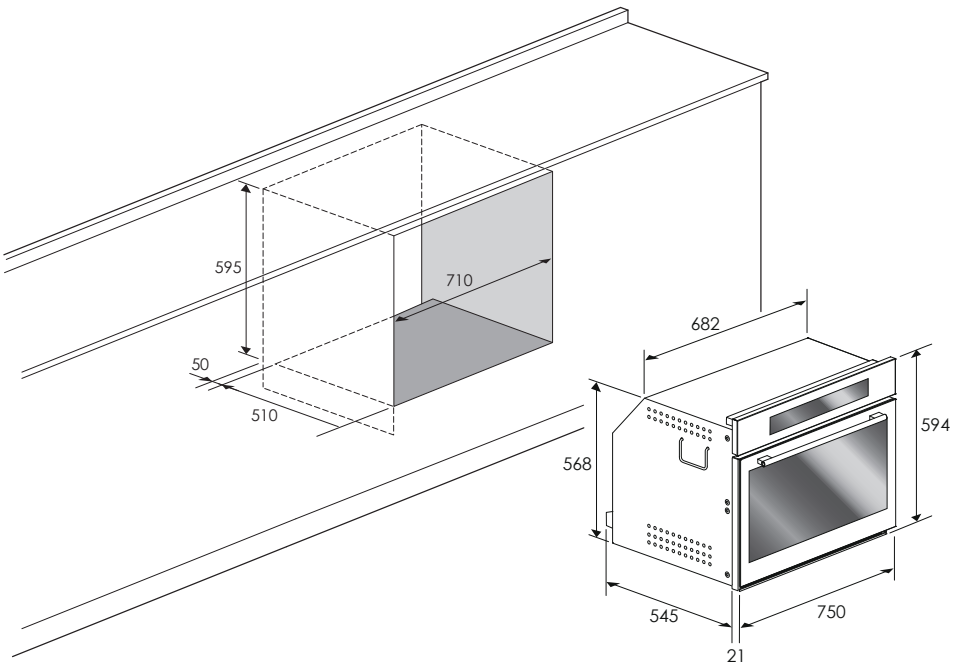


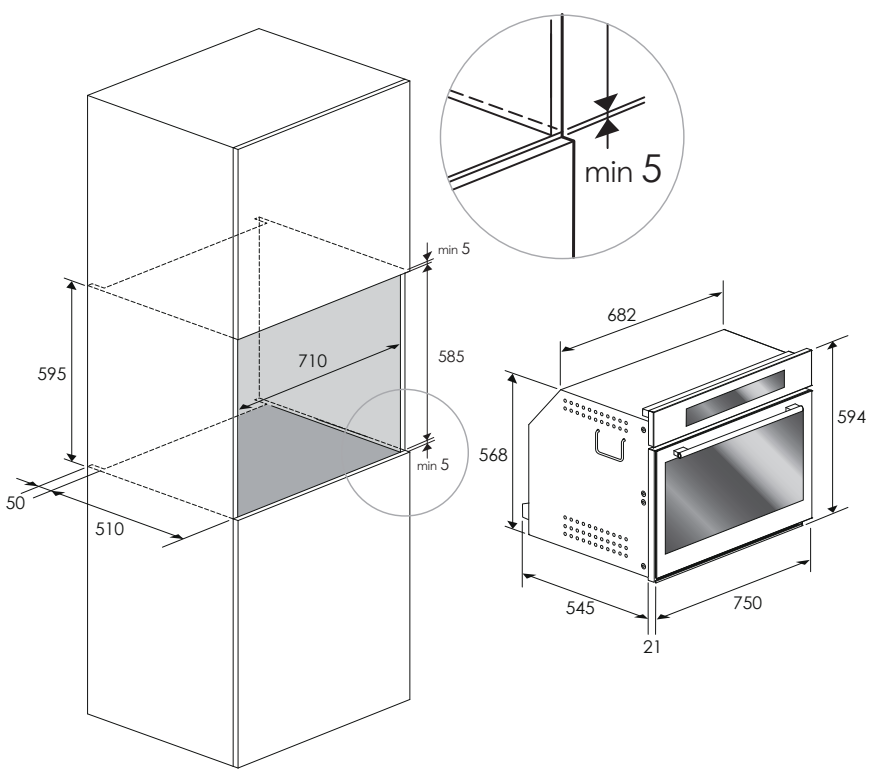




Les dimensions sont exprimées en centimètres

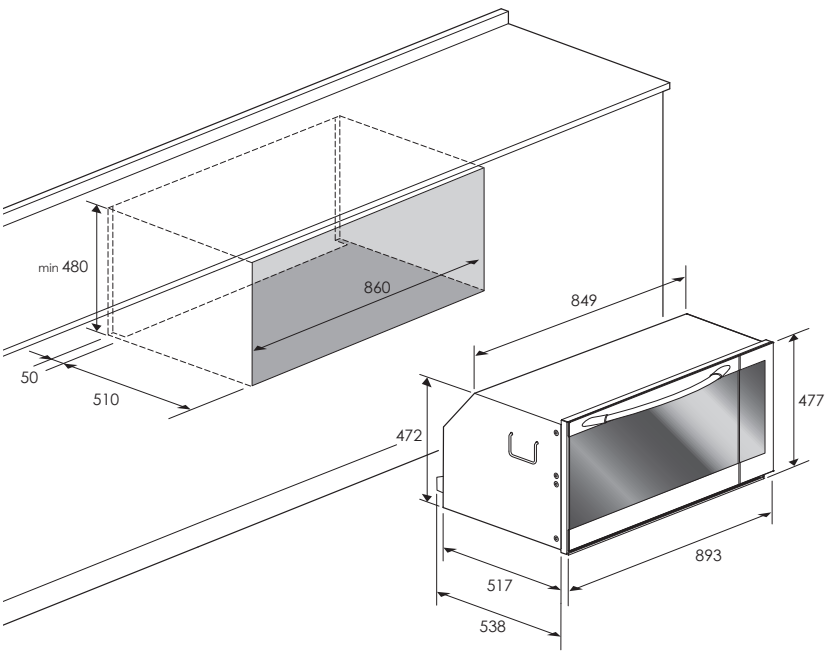
MOD. 75

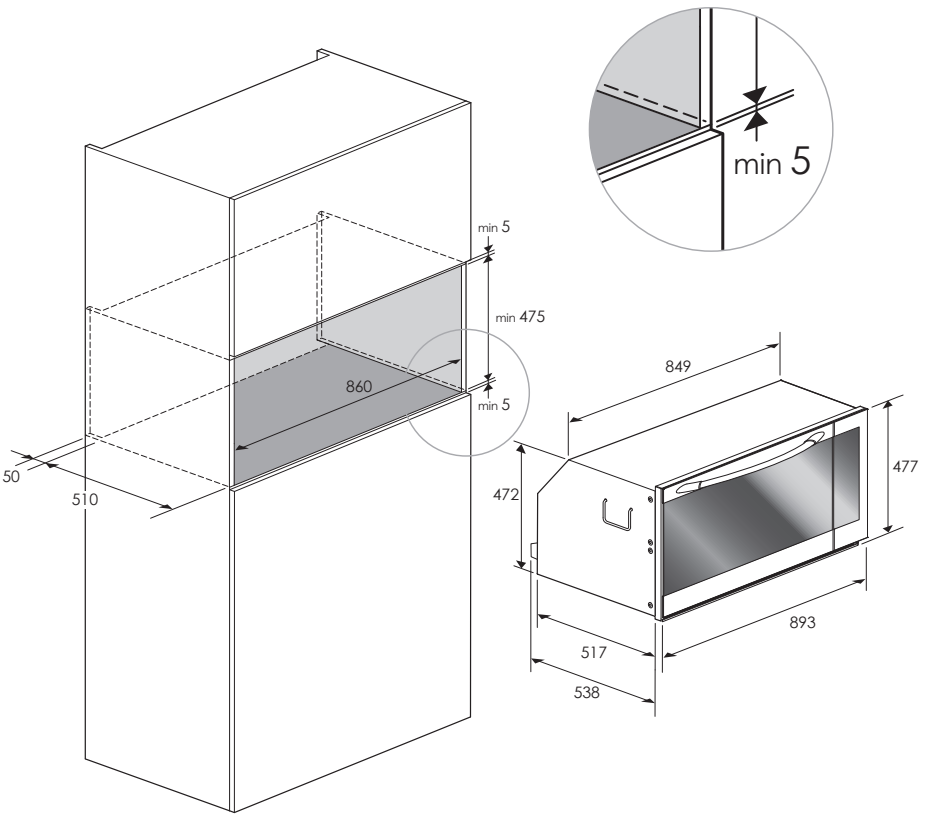




Les dimensions sont exprimées en centimètres

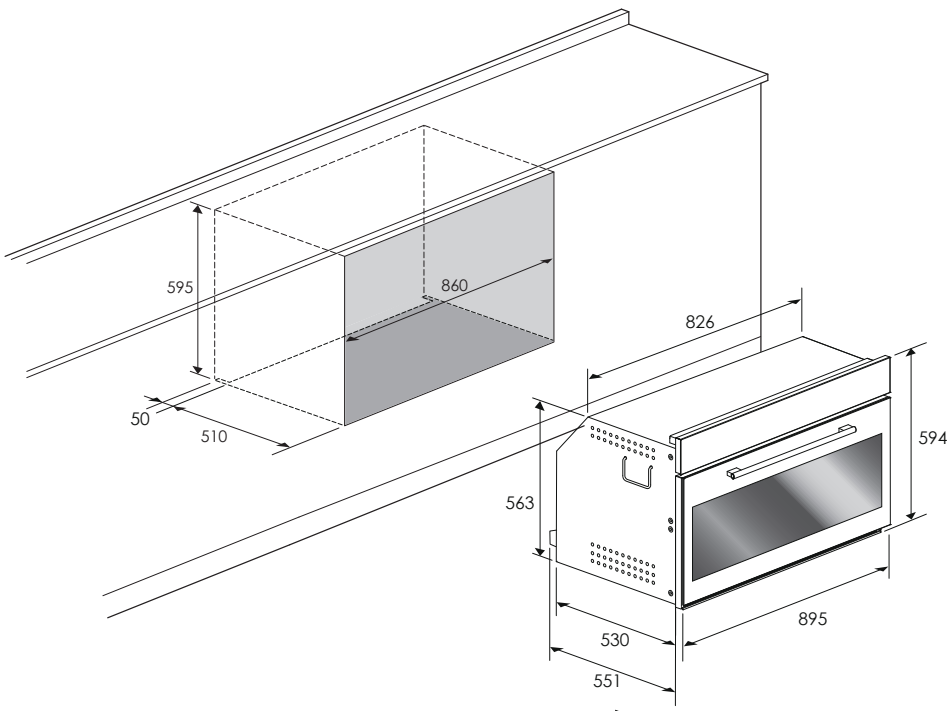
MOD. 90x48

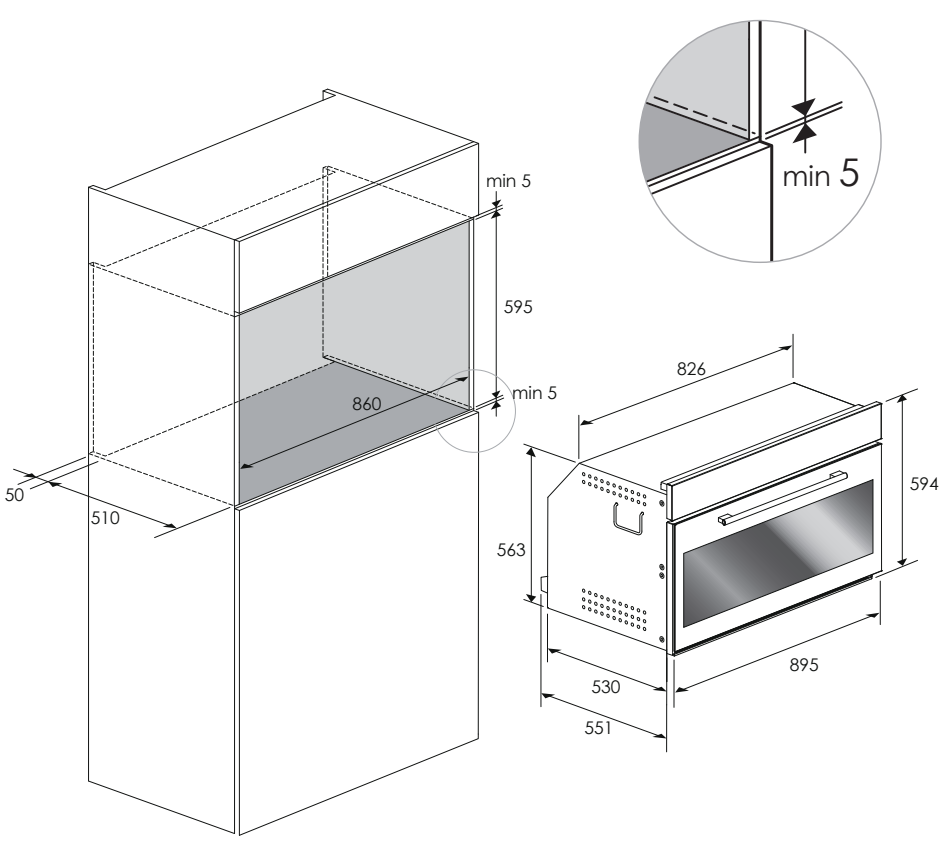




Les dimensions sont exprimées en centimètres

MOD. 90x60





Les dimensions sont exprimées en centimètres

Branchement du four au réseau électrique

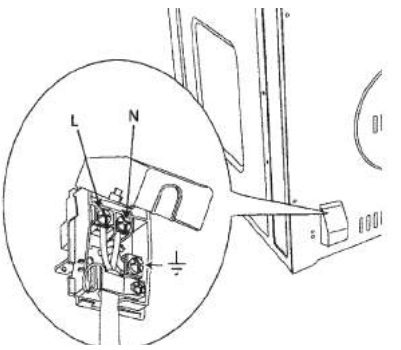
⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être relié à la terre.

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique.
La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte.
Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.
Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu. Pour le branchement, utiliser un câble flexible, en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.
Un tel appareil doit être doté d'une alimentation électrique conforme aux réglementations
régissant les installations électriques.

La prise ou l'interrupteur doit être facilement accessible quand le four est entièrement installé.

TYPES DE CABLES ET DIAMETRES MINIMAUX			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



Première utilisation du four

Nettoyer soigneusement le four avec de l'eau savonneuse et bien rincer.
Faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale afin de brûler toute trace de
graisse qui, autrement, pourrait générer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

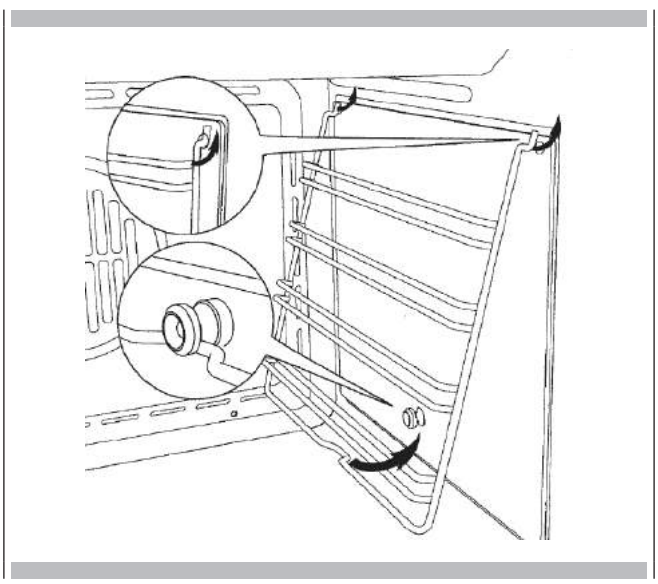
Ne jamais utiliser de feuilles d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut causer des dégâts au four.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à ne pas le forcer pour éviter d'endommager l'émail.

Grilles du four amovibles (si présentes)

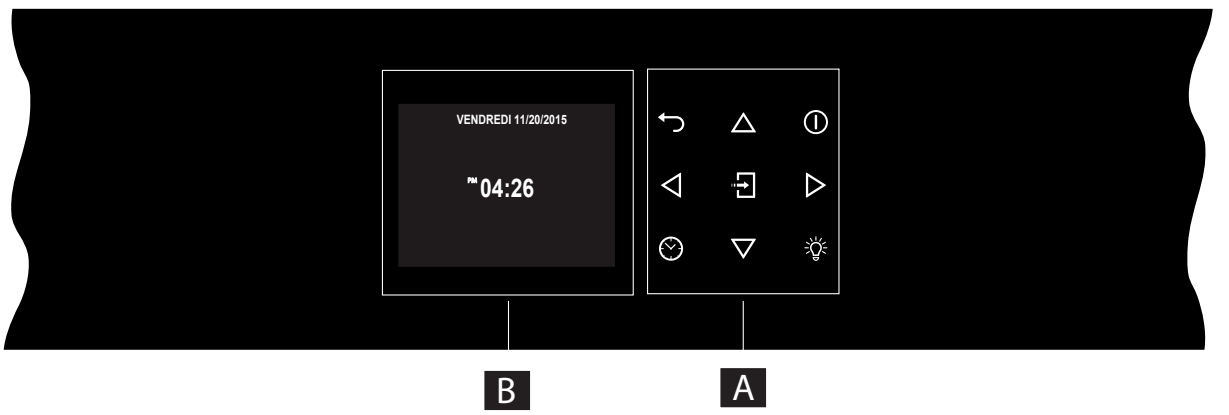
Pour retirer les cadres latéraux des fours aux parois lisses, procéder comme indiqué dans la figure.



5 - Tableau de commande

Votre appareil peut présenter des petites différences par rapport à l'illustration ci-dessous.

A - Clavier
B - Ecran



Clavier

Pour utiliser les touches, appuyer dessus, légèrement. Le clavier ne fonctionnera pas si on enfonce pus d'une touche à la fois.

	Flèches de déplacement
	Retour à la page-écran précédente: la pression continue permet de retourner à la page d'accueil.
	Allumage et arrêt du four
	Confirme les paramètres et démarre les opérations de cuisson Quand la touche est enfoncée pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyer de nouveau pour faire remettre en marche.
	Pour configurer la minuterie. Accéder au menu Fonctions pendant la cuisson.
	Allumage et arrêt de la lumière du four.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et autres. En effet, tous ces matériaux pourraient fondre ou brûler une fois l'appareil allumé.

Codes d'erreur

Ce code s'affiche quand la commande électrique indique une défaillance. Quand une erreur s'affiche, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et l'erreur se représente à chaque redémarrage (dans ce cas, appeler le service d'assistance); si, en revanche, l'erreur correspond à une défaillance d'importance secondaire, le four pourra encore être utilisé au redémarrage dans les fonctions n'impliquant pas la partie défaillante (par exemple un élément thermique).

Bips sonores

Valide la réception de la commande après la pression d'une touche.
Il signale également qu'une fonction temporisée s'est achevée (ex. horloge ou cuisson temporisée). Pendant l'exécution d'une recette, le signal sonore prévient l'utilisateur que le four attend une opération de sa part (par ex. introduire le plat ou le retourner).
Les bips sonores indiquent aussi une défaillance du four.

Réglages par défaut

Dès la sélection d'un mode de cuisson, celui-ci sélectionne automatiquement une température adaptée, qui peut cependant être modifiée au besoin.

F Codes numériques d'erreur

Ces codes s'affichent quand l'unité de commande électronique détecte un problème au niveau du four ou de l'électronique de contrôle.
Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Setup. Cette erreur peut être communiquée au technicien du service d'assistance pour qu'il comprenne à l'avance la cause possible d'erreur.

Préchauffage et Préchauffage rapide

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le préchauffage démarre ; pendant ce temps, la température instantanée s'affiche avec l'icône du thermomètre.
Dès que la valeur 100% de la température est atteinte, un signal sonore indique la fin du préchauffage et la valeur de température actuelle disparaît
Si vous avez besoin de faire chauffer le four rapidement, vous pouvez utiliser le mode de préchauffage rapide, qui utilise les résistances et le ventilateur de convection d'une manière spéciale pour réduire le plus possible le temps de réchauffement.
Une fois que les fonctions de cuisson pour lesquelles un préchauffage rapide est disponible, ont été paramétrées et après que la température souhaitée a été réglée, cliquer sur la touche ⏲. Après avoir accédé au menu Fonctions, sélectionner l'icône ⩓ avec les touches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche ⏎.
Dès que la température de consigne est atteinte, le signal sonore correspondant se déclenche et les deux icônes « Préchauffage rapide » et « Température actuelle » disparaissent. Le four passe automatiquement sur le mode de cuisson qui avait été défini précédemment : maintenant il est possible d'enfourner les aliments.

Minuterie

⚠ AVERTISSEMENT

La minuterie du four n'allume pas et n'éteint pas le four ; elle sert uniquement à vous avertir avec l'avertisseur sonore. Quand on souhaite éteindre le four automatiquement, il est nécessaire d'utiliser la fonction Fin de cuisson et la fonction de cuisson retardée.

REMARQUE Enfoncer le bouton OFF ne réinitialise pas et n'arrête pas non plus la minuterie.

1. Enfoncer le bouton ⏲ et régler le temps souhaité à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec le bouton ⏎. Pour faire basculer la sélection entre les heures et les minutes, utiliser les flèches ◁ ▷.
2. Il est possible de paramétrer le temps de 1 minutes à 12 heures et 59 minutes et, quand celui-ci est paramétré, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état du bas jusqu'à ce que ce temps se soit écoulé ou que la minuterie soit réinitialisée.
3. Pour modifier ou annuler le temps paramétré, il est nécessaire de remettre la minuterie à zéro et de maintenir le bouton ⏲ enfoncé pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, puis il passe en MIN:SEC pendant la dernière minute.
5. Quand le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et l'avertisseur sonore sonne pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton ⏲ soit enfoncé.

Préchauffage du four

- Préchauffez le four pour les modes de Cuisson, Convection Europ. et Convection Cuisson.
- Utilisez le mode de préchauffage rapide lorsqu'un bref délai est nécessaire pour préchauffer le four.
- Sélectionnez une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats lorsque vous cuisinez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à garder la viande juteuse.
- Places les grilles de four dans leur position appropriée avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson choisie est toujours affichée.
- Un signal va confirmer que le four est préchauffé et l'écriture "température détectée" s'éteindra.

Suggestions d'utilisation

- Ne posez pas les plats sur la porte ouverte.
- Utilisez la lumière intérieure du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

Ustensiles

- Les plats en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez des plats en verre.
- Utilisez des plats qui donnent le brunissage désiré. Le type du finissage du plat aide à déterminer le brunissage.
- Les plats métallisés lisses et brillants ou anodisés/antiadhésifs plus pâles réfléchissent la chaleur, donnant un brunissage plus léger, plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat.
- Les plats mats, rugueux, foncés vont absorber la chaleur donnant une croûte plus brune plus croustillante. Utilisez ceux-ci pour les tartes.
- Pour des croûtes croustillantes, brunes, utilisez des plats anodisés/ antiadhésifs ou foncés ou en métal mat ou en verre. Des plats isolés peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne cuisez pas avec le gril vide dans le four, cela pourrait changer la performance de cuisson.
- Rangez-le en dehors du four.

Condensation du four et température

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend de l'humidité contenue dans la nourriture. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le tableau de commande.
- Votre nouveau four a un capteur électronique de température qui permet de maintenir soigneusement la température sélectionnée. Votre ancien four devait avoir un thermostat mécanique qui passait graduellement à une température plus élevée. Il est normal que vous ayez à ajuster vos recettes préférées en cuisinant dans un nouveau four.

Cuisson à haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et les durées de cuisson varient de la norme.

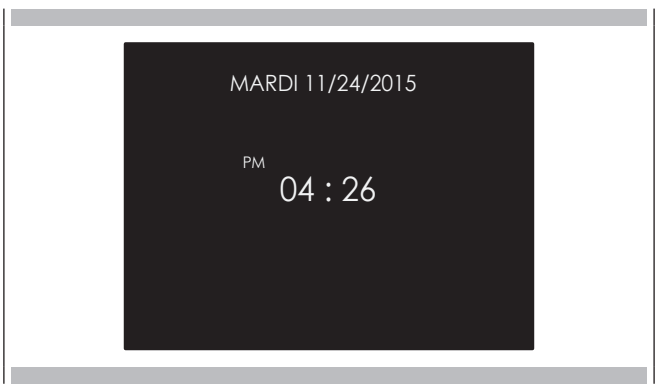
Instructions à suivre lors du premier allumage

Une fois le four branché pour la première fois à l'alimentation électrique, l'unité de contrôle se prépare automatiquement à la mise au point de certains paramètres utilisateur qui seront gardés en mémoire à chaque allumage successif.

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

Pour les instructions de mise au point, consulter le paragraphe USER SETTING.

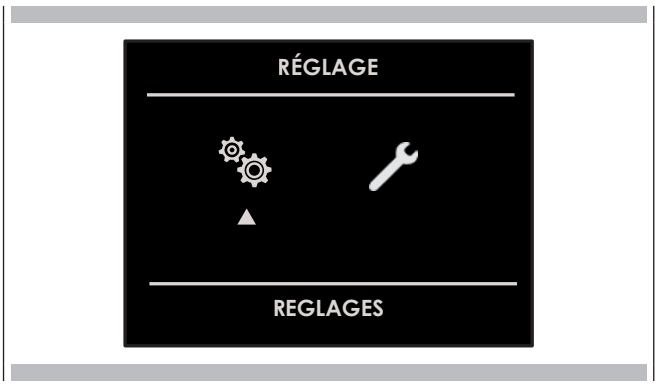
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



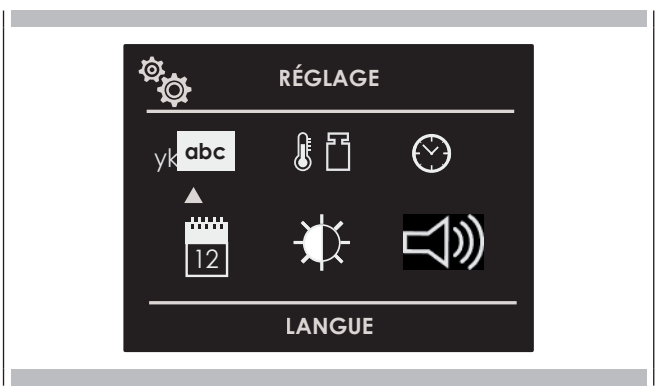
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône puis confirmer avec la touche pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

REMARQUE Le menu Paramètres ne peut jamais tre paramétré si une fonction temporisée quelconque est déjà activée. il convient donc, tout 'abord, de supprimer toutes les fonctions temporisées activées.

1. Enfoncer les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche .



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
   Enfoncer les touches ◁ ▷ ou △ ▽ pour sélectionner la paramètre ou changer un sous-menu parmi les six disponibles, puis confirmer avec la touche .

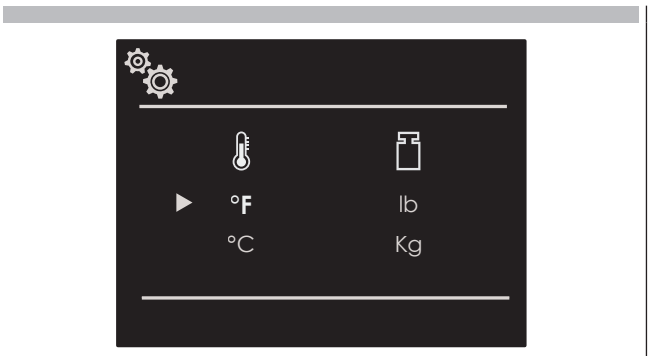


Langue

Enfoncer la touche flèche △ ▽ pour sélectionner une langue parmi celles disponibles puis confirmer avec la touche .

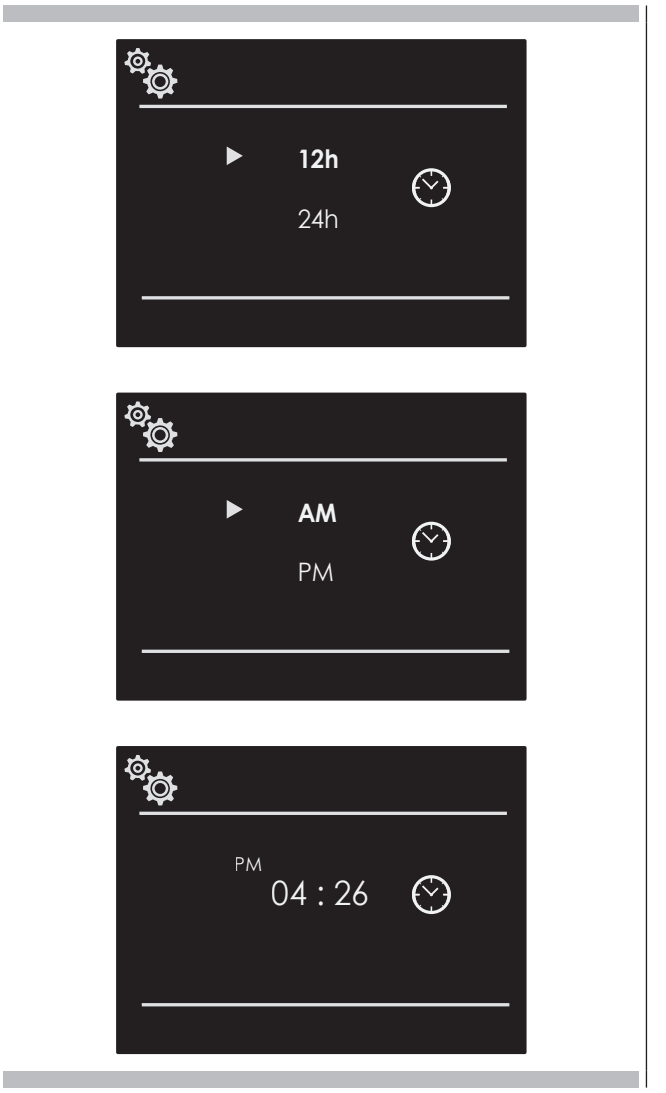
Température et poids

Enfoncer la touche flèche ◁ ▷ et △ ▽ pour sélectionner une des deux options de température "°C/°F" ou l'une des options de poids Kg/ib puis confirmer avec la touche .



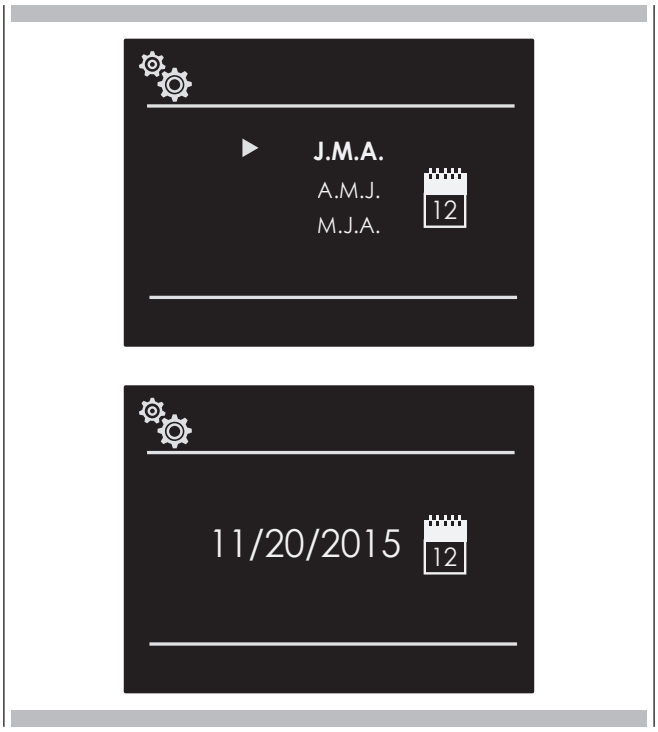
Heure

Enfoncer la touche flèche△ ▽ pour sélectionner le format de l'heure :" 12h AM/PM ou 24h" , puis confirmer avec la touche . Ensuite, paramétrer l'heure avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche .



Date

Enfoncer la touche flèche △ ▽ pour sélectionner le format de la date parmi les options disponibles : "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A.", puis confirmer avec la touche ⏎. Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche ⏎.



Luminosité

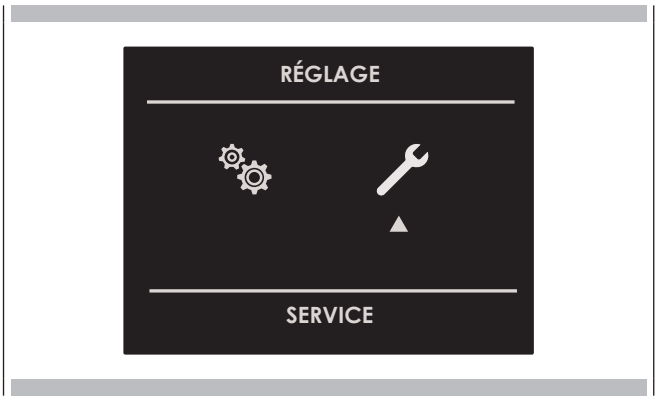
Enfoncer la touche flèche ◁ ▷ pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches △ ▽ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche ⏎.

Volume

Appuyer sur la flèche △ ▽ pour sélectionner le degré de volume requis et confirmer avec la touche ⏎.

Quand le four est allumé, sélectionner l'icône puis confirmer avec la touche pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de configurer certains paramètres ou des fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des erreurs.

1. Cliquer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu, puis confirmer avec la touche .



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
   Cliquer sur les touches △ ▽ pour sélectionner l'élément à paramétrer ou à afficher parmi les trois disponibles, puis confirmer avec la touche .

Journal d'événements

Ce menu permet de vérifier les erreurs enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués au servie après-vente,

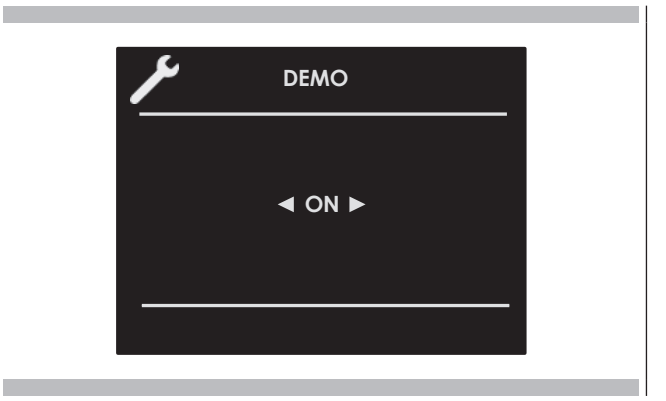
Démo

Cette fonction sert à activer le mode DEMO, qui rend le four inutilisable pour les cuissons mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

1. Cliquer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner "ON"
2. Confirmer avec la touche .
3. Cliquer sur la touche ⏻.

Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.
Pour suspendre momentanément la fonction DEMO, il suffit de maintenir enfoncée quelques secondes une touche quelconque jusqu'à ce que le four se mette en veille ; pour le redémarrer, cliquer sur la touche ⏻.
Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmer avec la touche .

REMARQUE : Si elle est sélectionnée, la fonction reste active même si le four est débranché de la prise de courant du secteur.



Allumage et arrêt du four

IMPORTANT

- La touche ⏎ n'arrête pas la fonction.
- Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement pourrait continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four se soient refroidies.

Cliquer sur ⏻ pour allumer le four puis appuyer une nouvelle fois pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Sélection du mode de cuisson

IMPORTANT

- Ne laissez pas longtemps la porte ouverte pendant la cuisson.
- La porte doit rester fermée pendant les fonctions BROIL.
- Positionner la ou les grilles sur le niveau approprié.

FOUR 45 cm	FOUR 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION	CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION
CUISSON PAR CONVECTION	CUISSON PAR CONVECTION
GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR	GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR
CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION	CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION
CUISSON ÉCO	CUISSON ÉCO
GRILL	GRILL
DOUBLE GRILL	DOUBLE GRILL
DOUBLE GRILL VENTILÉ	DOUBLE GRILL VENTILÉ
CUISSON DE VOÛTE	CUISSON DE VOÛTE
PIZZA	PIZZA
DÉCONGÉLATION	NETTOYAGE

FOUR 45 cm	FOUR 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
DÉSHYDRATATION	DÉCONGÉLATION
CUISSON DE SOLE	DÉSHYDRATATION
CUISSON	CUISSON DE SOLE
SABBAT sur certains modèles	CUISSON
	SABBAT sur certains modèles

1. Sélectionner l'icône ▦ puis cliquer sur la touche ⏎. Sélectionner le mode de cuisson approprié en fonction des aliments à cuire, à l'aide des flèches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche ⏎.
2. Sur cette page, il est possible de modifier le mode de cuisson en utilisant les touches ◁ ▷.
3. Si la température proposée est correcte, validez avec la touche ⏎ pour démarrer la cuisson ; autrement, en l'absence de pression sur la touche ⏎, elle s'active automatiquement au bout de 10 secondes et l'icône du mode de cuisson devient animée.

Modification du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, cliquer sur la touche ⏎. Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.
2. Pour changer le mode de cuisson quand le four est en marche, cliquer sur la touche ⏎ puis sur la touche ⮌. Il est alors possible de choisir un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe, à l'aide des des flèches ◁ ▷.

Modification de la température

IMPORTANT

- Dans les modes de cuisson où la température est fixe, la valeur n'est pas affichée.
- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by

1. Il est possible de modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson avec les flèches △ ▽ puis en confirmant avec la touche ⏎.
2. Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de changer la température à n'importe quel moment, avec les flèches △ ▽.

12 - Tableaux des modes de cuisson

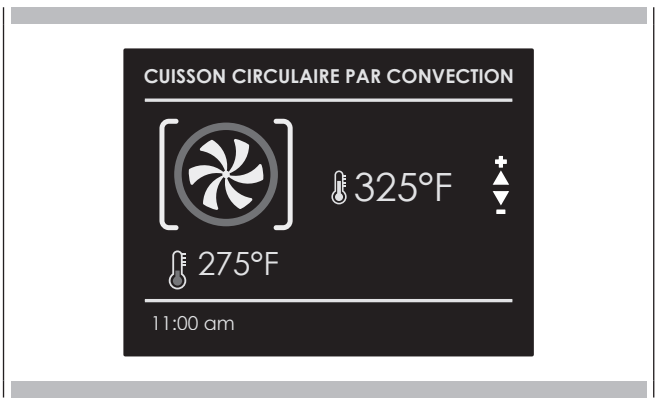
FOUR 45 cm						
MODE DE CUISSON	**ICÔNE**	**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**	**SONDE DE TEMPÉRATURE**	**TEMPÉRATURE**		
				Min.	**Prédéfinie**	**Max.**
DÉCONGÉLATION				40°C	50°C	60°C
DÉSHYDRATATION				50°C	60°C	70°C
CUISSON DE SOLE		⌃⌃		50°C	50°C	200°C
CUISSON		⌃⌃		50°C	190°C	230°C
CUISSON ÉCO				50°C	165°C	230°C
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		⌃⌃		50°C	165°C	230°C
PIZZA		⌃⌃		50°C	230°C	230°C
CUISSON PAR CONVECTION		⌃⌃		50°C	165°C	230°C
GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR		⌃⌃		50°C	165°C	230°C
DOUBLE GRILL VENTILÉ		⌃⌃		50°C	165°C	230°C
CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION		⌃⌃		50°C	165°C	200°C
GRILL		⌃⌃		50°C	230°C	230°C
DOUBLE GRILL		⌃⌃		50°C	230°C	230°C
CUISSON DE VOÛTE		⌃⌃		50°C	180°C	230°C
SABBAT (si présent)					60°C	

FOUR 60 cm - FOUR 75 cm - FOUR 90x48 cm - FOUR 90X60 cm						
MODE DE CUISSON	**ICÔNE**	**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**	**SONDE DE TEMPÉRATURE**	**TEMPÉRATURE**		
				Min.	**Prédéfinie**	**Max.**
DÉCONGÉLATION				40°C	50°C	60°C
DÉSHYDRATATION				50°C	60°C	70°C
CUISSON DE SOLE		≪		50°C	50°C	250°C
CUISSON		≪		50°C	190°C	250°C
CUISSON ÉCO	ECO			50°C	165°C	250°C
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		≪		50°C	165°C	250°C
PIZZA	PIZZA	≪		50°C	230°C	250°C
CUISSON PAR CONVECTION		≪		50°C	165°C	250°C
GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR (*)		≪		50°C	165°C	250°C
DOUBLE GRILL VENTILÉ (*)		≪		50°C	165°C	250°C
CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION		≪		50°C	165°C	250°C
GRILL (*)		≪		50°C	230°C	250°C
DOUBLE GRILL (*)		≪		50°C	230°C	250°C
CUISSON DE VOÛTE		≪		50°C	180°C	250°C
SABBAT (si présent)	SAb			60°C		
NETTOYAGE	CLEAN			250°C		

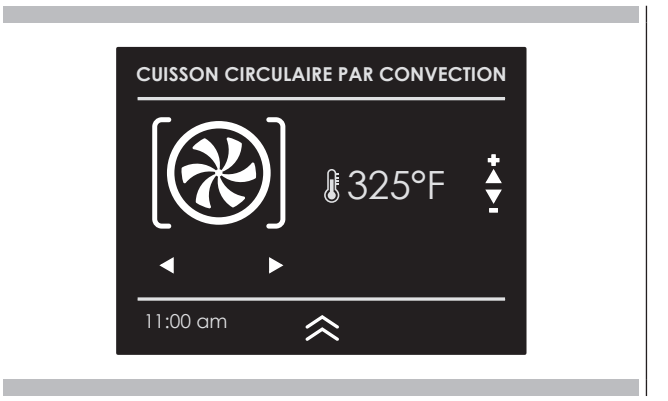
(*) Certains fours peuvent être équipés de moteur de la tige et de la broche pour la cuisson au tournebroche.

Phase de préchauffage

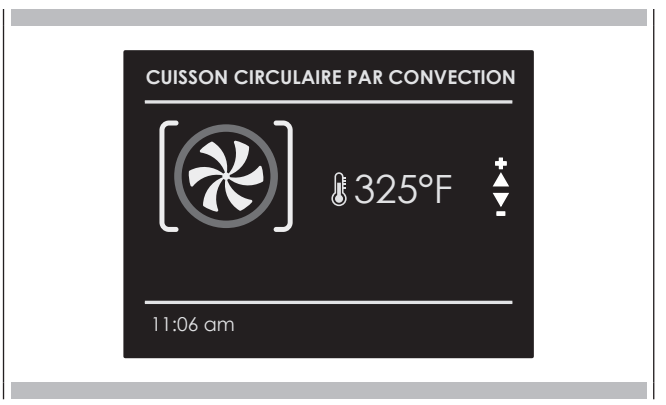
Pendant que le four est en préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode du cuisson.

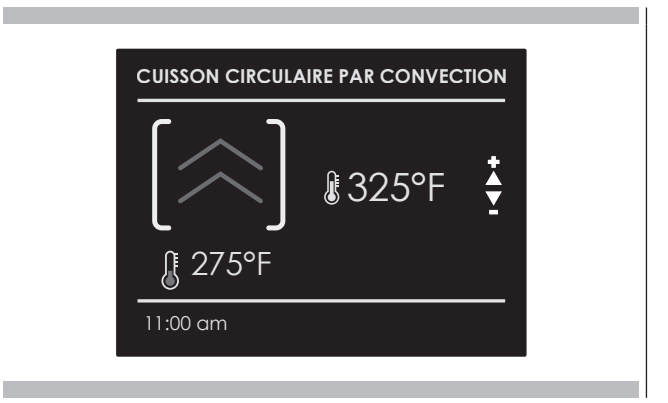


Dès que la température de consigne est atteinte, le four émet un signal sonore et l'indication de la température instantanée disparaît.



3. Cliquer de nouveau sur la touche pour faire partir la fonction. L'icône de la fonction active reste affichée jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction commute ensuite automatiquement au mode de cuisson choisi.





Préchauffage rapide

La fonction FAST PREHEAT permet d'atteindre la température souhaitée dans un délai plus bref par rapport au préchauffage standard. La fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes BAKE (sauf le Sabbat et Eco), CONVECT et PIZZA

Pour sélectionner FAST PREHEAT :

1. Sélectionner le mode de cuisson comme indiqué précédemment et cliquer sur la touche pour afficher la page d'aperçu du mode cuisson.
2. Cliquer sur la touche .
   Sélectionner l'icône à l'aide des flèches et confirmer avec la touche . Le symbole s'affiche en bas de l'écran.

Eco

Ce mode est conçu pour réaliser des économies d'énergie.
Il est parfait pour les aliments surgelées ou précuits et pour des repas composes de petites portions. Le temps de préchauffage est extrêmement court et la cuisson tend à être plus lente. Il est déconseillé pour les charges importantes, par exemple des grosses portions et la préparation de grands repas.

Éclairage du four

Un seul bouton lumineux active les lampes des fours.
Toucher pour allumer ou éteindre les lumières.
L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.
Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

REMARQUE : Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les rallumer, cliquer sur la touche ou ouvrir la porte.

Assurez-vous que l'horloge en temps réel affiche l'heure correcte.
Dans le mode temporisé, le four s'éteint à la fin du temps de cuisson programmé.

⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais laisser les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson. Ceci pourrait compromettre les propriétés des aliments.

REMARQUE Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée. Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

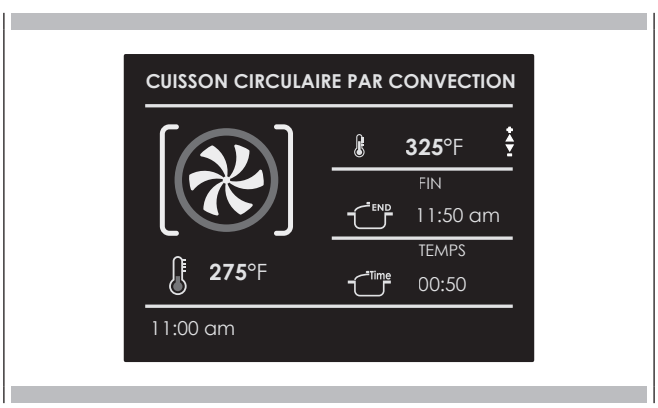
Temps de cuisson

Utilisez la fonction « Cook Time » pour faire fonctionner le four pendant une période de temps déterminée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement quand le temps a expiré.

Régler un mode temporisé

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Il existe deux manières de paramétrer la fonction.
   a) Sélectionner pour régler la durée puis cliquer sur .
   b) Sélectionner pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
3. Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche .
4. Après avoir enfoncé la touche , la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent..

- Mode cuisson
- Température
- Temps de cuisson
- Heure de fin de cuisson



5 Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint et un signal acoustique avertit que la cuisson est finie.

Pour modifier le temps de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche puis de saisir le nouveau temps de cuisson en cliquant de nouveau sur la touche .

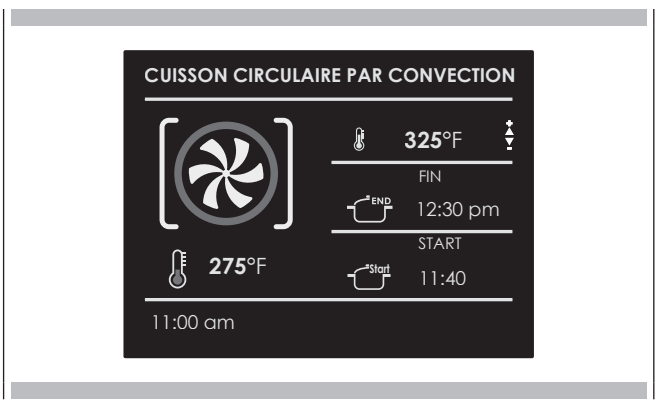
Temps d'arrêt

Utilisez la fonction « Stop Time » pour retarder le démarrage de la cuisson temporisée. Réglez le temps de fin de cuisson et le four calculera automatiquement l'heure de démarrage. Le four démarre et s'éteint automatiquement.

Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

1 En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).
2 Sélectionner pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
3 Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches △ ▽ puis conformer avec la touche .
1 Après avoir enfoncé la touche , la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent à l'écran.

- Mode cuisson
- Température
- Heure de fin de cuisson
- Heure de début de cuisson



- À la fin le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche et d'entrer le nouveau temps de cuisson ou la nouvelle heure d'arrêt de cuisson puis de cliquer de nouveau sur la touche .

14 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)

Quand vous cuisinez des biftecks ou de la volaille, c'est la meilleure manière pour savoir quand les aliments sont cuits correctement.
Ce four peut être doté, en option, de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.
Quand la sonde est utilisée, le four contrôle automatiquement le temps de cuisson.

REMARQUE la sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
La tendreté, l'arôme et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.
La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson.
En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!

La température atteinte par l'aliment pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes liés à la santé et à l'hygiène. La viande, la volaille, le poisson ainsi que les œufs crus peuvent contenir des bactéries.
Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé. Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

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

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- Farcir la volaille juste avant de la manger. Ne jamais acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.
- Eviter d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire les aliments seulement partiellement, de la conserver puis de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la prolifération des bactéries en raison des températures "chaudes" atteintes dans les aliments.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

NB : Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

Quoiqu'il en soit, il est recommandé de consulter le tableau suivant extrait de la National Food Safety Database (USA).

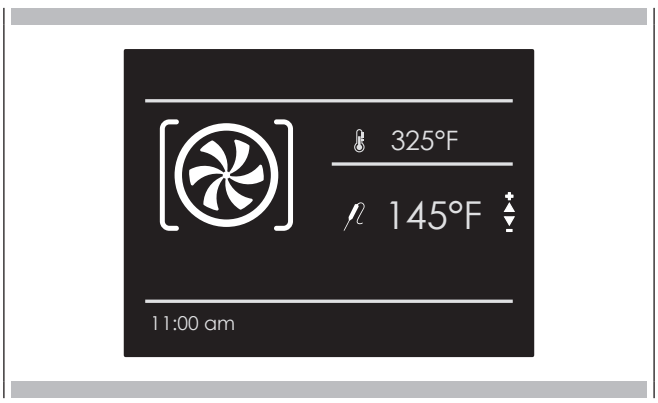
Aliment	Température interne minimum
Hachis	
Hamburger	71° C
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	74° C
Poulet.Dinde	74° C
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
saignant	63° C
à point	71° C
bien cuit	77° C
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
à point	71° C
bien cuit	77° C
Jambon frais	71° C
Saucisses fraîches	71° C
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	82° C
Canard	82° C
Dinde entière (non farcie)	82° C
Poitrine de dinde	77° C

⚠ AVERTISSEMENT

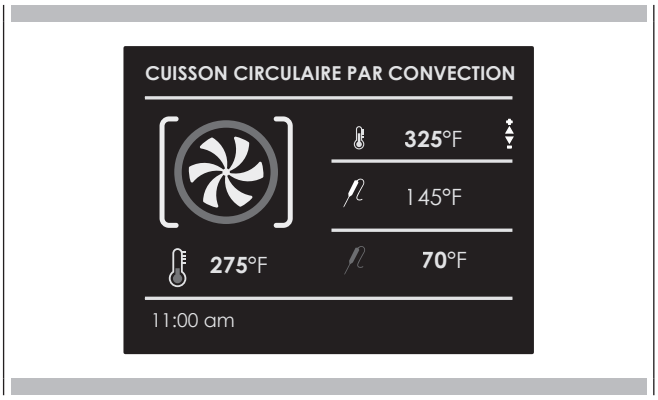
- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Toujours retirer la sonde par la poignée. Si elle est retirée en tirant sur le cordon, elle risque d'être endommagée.
- Toujours s'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant d'introduire la sonde. Autrement elle pourrait s'abîmer.

REMARQUE : La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour toutes les fonctions (la fonction sonde thermique n'est pas disponible non plus pour la fonction Recettes) Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche.
Si la sonde de température est enlevée par inadvertance pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.
La température programmable pour la sonde va de 104°F à 212°F (40°C à 100°C).
Le four garde en mémoire la dernière valeur de température programmée par l'utilisateur.

Introduisez la pointe de la sonde dans la partie centrale et plus épaisse de la viande.
Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, les os, des parties du four ou les plats.
La sonde thermique est reconnue automatiquement dès son introduction et l'icône s'affiche à l'écran.
Quand un mode de cuisson est mis en marche avec la sonde déjà en place, la page de configuration de la fonction s'affiche automatiquement.



1. Sélectionner la température de sonde souhaitée à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche ⏎.



2. Après avoir enfoncé la touche ⏎, la cuisson démarre et les informations de la cuisson avec sonde s'affichent.

- Mode cuisson
- Température du four
- Température programmée de la sonde
- Température instantanée de la sonde

Une fois la température de consigne atteinte, le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

REMARQUE : Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de modifier la température à n'importe quel moment avec les flèches △ ▽.

Pour modifier la températire de la sonde, cliquer sur la touche ⏎ puis sur la touche ⮌ et enfin de nouveau sur la touche ⏎.

Conseils et techniques de rôtissage

Le rôtissage est la cuisson à l'air réchauffé. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.
Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1" - 1½" (2,5 – 3 cm) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N''utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent insolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Des conseils pour résoudre des problèmes de cuisson sont disponibles page 35.

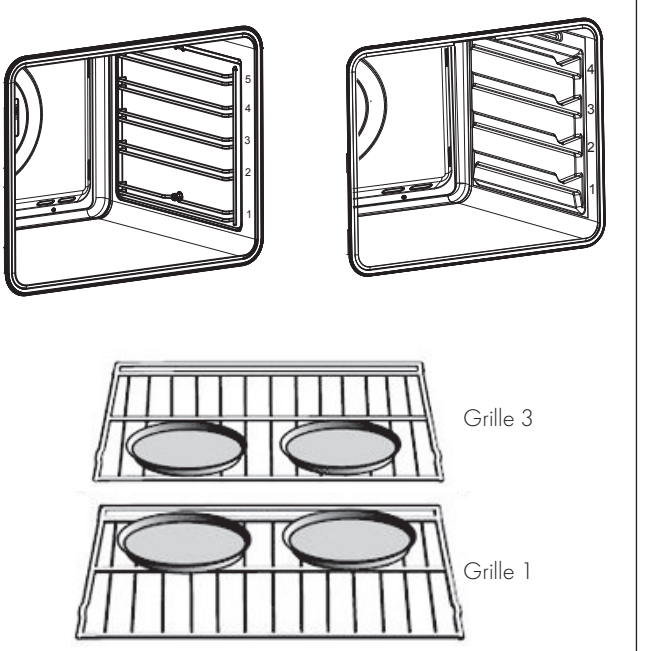
Conseils et techniques de vraie convection

- Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsque vous utilisez un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour des repas préparés au four est effectuée sur les positions de grille 1, 2, 3 et 4. Les quatre grilles peuvent être utilisées pur des cookies, des biscuits et des biscuits apéritifs
  - 2 grilles de cuisson : Utiliser positions 1 et 3.
  - Lorsqu'on cuit plusieurs gâteaux en même temps, distribuer les plats de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous.(Voyez le dessin à droite). Laissez 1" - 1 ½" (2,5 – 3 cm).
- La conversion de votre propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui sera avantagée par la cuisson par convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.
- Des conseils pour résoudre des problèmes de cuisson sont disponibles page 35.

Aliments recommandés pour le mode convection européenne

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux
Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains
Choux à la crème
Petits pains popovers
Casseroles et Entrées un plat
Plats à four (grille positions 1, 2, 3)
Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue, Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

POSITION DES GRILLES



Conseils rapides et faciles de recette

Convertir de la CUISSON à la CONVECTION EUROPÉENNE:

- Réduisez la température de 25 °F (15 °C).
- Utilisez le même temps de cuisson que la cuisson normale si la durée est de 10 à 15 minutes.
- Les aliments avec un temps de cuisson de moins de 30 minutes doivent être vérifiés pour leur cuisson 5 minutes plus tôt que dans les recettes standard.
- Si la nourriture cuit plus de 40 – 45 minutes, réduisez le temps de cuisson de 25%.

Conseils et techniques de convection cuisson

- Ne pas préchauffez le rôtissage à convection.
- Rôtissez dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous rôtissez des poulets entiers ou des dindes, groupez les ailes et attachez légèrement les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez le plat de grill 2-pièces pour les rôtissages non-couverts.
- Utilisez la sonde ou le thermomètre pour déterminer la cuisson intérieure sur la température "END" (fin).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les gros oiseaux doivent aussi être recouverts d'une feuille (et les plats rôtis) pendant une certaine durée de la cuisson pour empêcher que le plat ne soit brûlé.

Conseils rapides et faciles de recette

Conversion de la **CUISSON** standard au **RÔTISSAGE PAR CONVECTION**:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson plus tôt.
- Casseroles ou plat à rôti qui sont cuits couverts par **ROTISSAGE PAR CONVECTION** cuiront le même temps que
- La température minimum de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165ºF (75ºC).
- Après avoir enlever l'objet du four, couvrez sans serrer avec une feuille pendant 10 à 15 minutes avant le découpage s'il est nécessaire d'augmenter la température de l'aliment de 5 à 10 °F (3 à 6 °C).

Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et techniques pour le convection grill

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le gril à convection avec la porte fermée.
- Ne pas préchauffé pour le four.
- Utilisez le plat de gratin (broil) à 2-pièces.
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill (broil) à convection).

Temps de grill (broil) et de grill (broil) à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.
Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et Techniques de Grill (Broil)

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le mode Broil avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant sont utilisation.
- Utilisez le plat de gratin (broil) à 2-pièces.
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill (broil) à convection).

Temps de grill (broil) et de grill (broil) à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.
Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et Techniques de Déshydratation

- On peut déshydrater des aliments en utilisant le mode déshydratation. Une température plus faible est utilisée et l'air chauffé circulant enlève doucement l'humidité pour préserver la nourriture.
- La température en mode déshydratation est préprogrammée à 140°F (60°C).
- Les températures du mode déshydratation possibles sont de 120°F (50°C) à 160°F (70°C).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments requièrent 14/15 heures pour complètement se déshydrater.
- Consultez un livre sur la conservation des aliments pour les temps spécifiques et la conservation de certains aliments.
- Ce mode est approprié pour des fruits, des légumes, des herbes et des morceaux de viande.
- Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins spécialisés.
- En utilisant des feuilles de papier, une certaine humidité peut être absorbée avant la déshydratation (comme des morceaux de tomate ou de pêche).

Tableau de grillade à déshydratation

ALIMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROX.* (heures)	VERIFIER LA CUISSON
FRUIT			
Pommes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ (env. 6 mm)	11 - 15	Légèrement pliables
Bananes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ (env. 6 mm)	11 - 15	Légèrement pliables
Cerises	Laver et sécher avec une serviette Pour les cerises fraîches, dénoyauter	10 - 15	Pliables, tannées, moelleuses
Peaux d'orange et tranches	tranches 1/4 d'orange ; une partie de la peau d'oranges finement pelée	Peaux : 2 - 4 Tranches: 12 - 16	Peau d'orange : sèche et cassante Tranches d'orange : les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées a la serviette	En boîte: 9 - 13 Fraîches: 8 - 12	Souples et pliables
Fraises	Laver et sécher avec une serviette Tranches d'épaisseur 1/2'' (12 mm) Peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sèches et cassantes
LÉGUMES			
Poivrons	Laver et sécher avec une serviette Retirer la membrane du poivron et le couper grossièrement en morceaux d'environ 2,5 cm.	16 - 20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher avec une serviette Couper l'extrémité du pied. Morceaux de1/8 Po	7 - 12	Fermes et cassant, secs
Tomates	Laver et sécher avec une serviette Tranches minces 1/8'' (3 mm) d'épaisseur.	16 - 23	Sèches, couleurs rouge brique
FINES HERBES			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincer et assécher à la serviette	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilique	Utiliser des feuilles 7,5 à 10 cm du haut. Vaporiser d'eau, secouer et sécher en tapotant	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant

La fonction Recettes de votre four vous permet de cuisiner sans avoir à programmer manuellement le four à chaque fois. Quand vous sélectionnez une recette « PROGRAMMÉE», le mode de cuisson et la température sont réglés automatiquement en fonction de la recette choisie dans le menu.

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Liste de recettes	Informations affichées
PRECONFIGUREES OU PERSONNELLES		FRAIS	PAIN PIZZA ENTREES	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELÉ		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LEGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà programmée :

1. Allumer le four, sélectionner l'icône 📖 et enfoncer le bouton ⏎.
2. A l'aide des flèches △ ▽ sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREE) et "PERSONAL" (PERSONNELLE) et confirmer avec la touche ⏎.
3. Sélectionner le type d'aliment à cuire, à l'aide des flèches △ ▽ et des flèches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche ⏎.
4. A l'aide des flèches △ ▽ choisir entre "FRESH" (FRAIS) ou "FROZEN" (CONGELE) ou, dans d'autres cas, entre "WHOLE" (ENTIER) ou "IN PEICES" (EN MORCEAUX) puis confirmer avec la touche ⏎.
5. Sélectionner la recette souhaitée avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche ⏎.
6. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :

7. Pour démarrer la recette, valider avec la touche ⏎.
   Au cours de la réalisation d'une recette, des signaux sonores et visuels demandent d'effectuer quelques opérations. Simplement suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.
8. À la fin le four s'éteint et un signal sonore et visuel (à l'écran) indique que la recette est terminée.

Sauvegarder une recette personnalisée :

Une fois une recette sélectionnée, il est possible de changer les paramètres de Temps et de Poids en sauvegardant la recette parmi les recettes PERSONNELLES.

1. Une fois qu'une recette a été sélectionnée, cliquer sur la touche △ puis confirmer avec la touche ⏎.
2. Pour modifier le poids, entrer le poids souhaité à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche ⏎.

3. Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Pour modifier le temps, utiliser les flèches△ ▽ puis confirmer de nouveau avec la touche ⏎.

4. Il est alors possible d'enregistrer la recette dans la liste des recettes "PERSONAL" (PERSONNELLES) en sélectionnant "SAVE" (ENREGISTRER), puis confirmer avec la touche ⏎.

REMARQUE Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et qu'elles en sont pas enregistrées immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour demander si on souhaite les enregistrer.

5. Pour faire partir la recette, cliquer sur la touche ⏎.

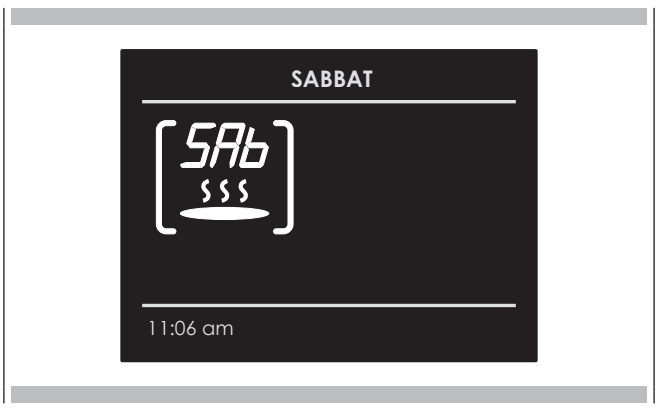
Effacer une recette personnalisée :

1. Pour éliminer une recette de la liste des personnalisées, sélectionnez-la.
2. Cliquer sur la touche ◁, puis sélectionner le choix et confirmer avec la touche ⏎.

La fonction Sabbath Mode de votre four est conforme aux lois juives. Grâce à cette fonction, la four peut n'exécuter que la fonction statique. Quand la fonction Sabbat est sélectionnée, les fonctions suivantes sont désactivées :

- Ampoules du four
- Toutes les touches sauf ON/OFF.
- Fonction Sonde de température
- Fonction de cuisson temporisée
- Fonction Minuterie
- L'icône de l'affichage est fixe et non pas animée comme dans les modes de cuisson traditionnels.
- Avertissements sonores de l'afficheur et touches.

Pour configurer la fonction Mode Sabbath, allumer le four et sélectionner l'icône puis cliquer sur la touche . Sélectionner la fonction Sabbath à l'aide des flèches ◁ ▷ et confirmer en cliquant deux fois sur la touche .
La fonction démarre en affichant l'icône sur l'afficheur.



REMARQUE La fonction a une durée maximale de 72 heures.
La température n'est pas réglable mais fixe à 140°F (60°C). Il est possible de désactiver la fonction à tout moment en cliquant sur la touche OFF.

Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyage

Nettoyage assisté

Un cycle à température élevée (250°C), associé à des panneaux auto-nettoyants pour un nettoyage doux non invasif de la chambre de cuisson.
Le fonctionnement correct est combiné avec l'utilisation des panneaux latéraux et d'un carter de ventilateur catalytique : le four est traité avec un émail spécial ayant une structure micro-poreuse qui craquelle la graisse projetée grâce à un processus d'oxydation catalytique qui transforme les résidus en produits gazeux.
La fonction Turboclean st activée uniquement quand aucune fonction de cuisson n'a été sélectionnée. Il convient ensuite de procéder comme suit : allumer le four et cliquer sur le symbole comme indiqué sur la figure, pendant 5 secondes.

AVERTISSEMENT

Le processus de nettoyage s'effectue à une température de 250°C et dure une heure. Ne pas l'utiliser pour cuire des aliments !!

La lumière du four est activée et peut etre éteinte et se rallumer à tout moment.
Tous les panneaux auto-nettoyants fonctionnent efficacement pour trente processus de nettoyage ; après cette limite, il est nécessaire de remplacer les panneaux.
Les panneaux doivent être nettoyés exclusivement à l'eau du robinet et le remplacement de ces derniers peut être demandé auprès d'un revendeur spécialisé.

Retirer la porte

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que:

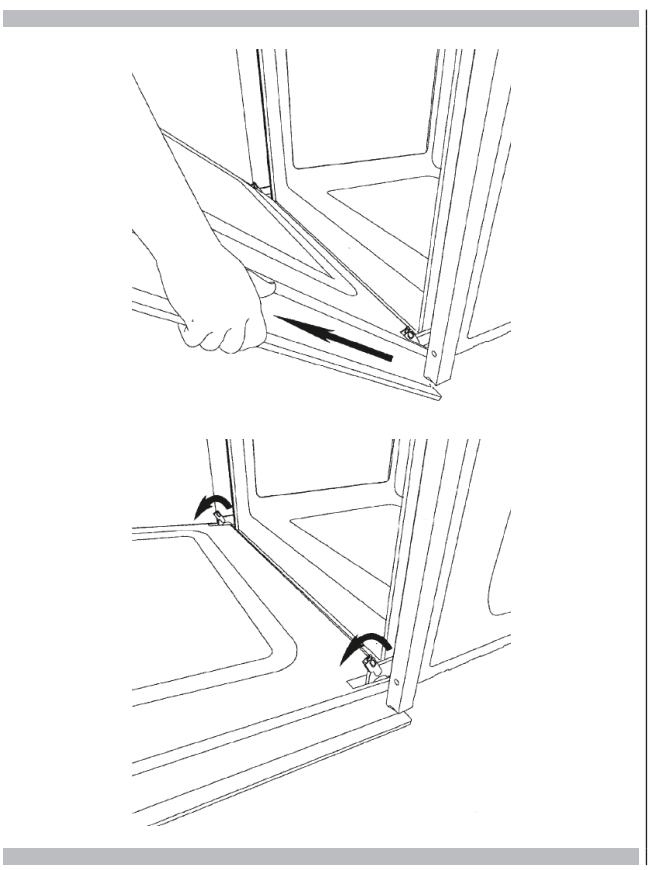
- Le four est froid et hors tension avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Manipulez-la avec soin pour ne pas la briser.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.
- Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correctement, cela pourrait provoquer des dégâts ou blesser des gens.

Retirer la porte standard du four

La porte du four peut être retirée rapidement et facilement. Pour cela, suivre les indications suivantes :

- Ouvrez la porte complètement.
- Soulevez les deux leviers indiqués ci-dessous.
- Fermez la porte dès le premier arrêt (causé par les leviers soulevés).
- Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer des ferrures.

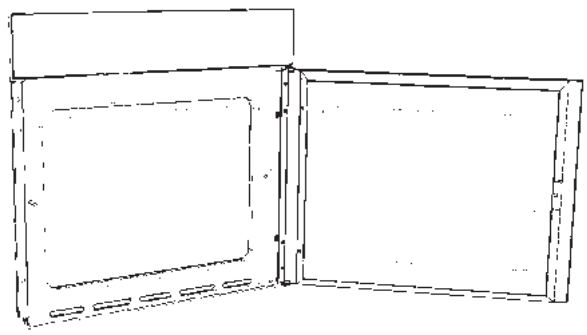
Pour la remise en place, remettre la porte, les charnières dans les ferrures et abaisser les deux leviers.



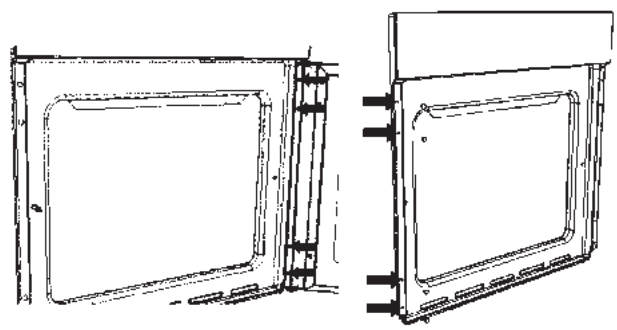
Retirer la porte du four coulissante

1. Décider si on souhaite que la porte s'ouvre vers la gauche ou vers la droite avant de positionner l'appareil dans la niche pour le four.

2. Ouvrir complètement la porte.

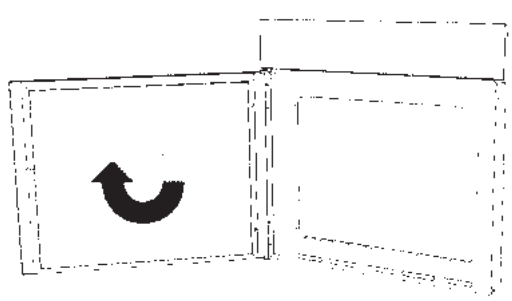


3. Retirer les quatre vis de fixation de la charnière de la porte.



4. Retirer les quatre capuchons en plastique du côté opposé et dévisser la goupille de blocage.

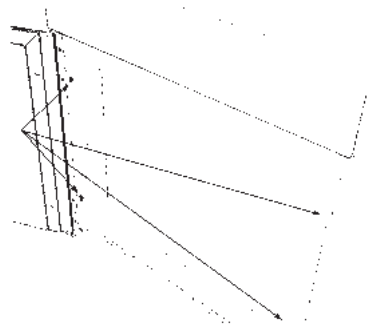
5. Tourner la porte de 180°.



6. Fixer la porte dans sa nouvelle position à l'aide des 4 vis retirées précédemment.

REMARQUE : S'assurer que la porte du four est parfaitement parallèle au panneau frontal. Si ce n'est pas le cas, ajuster avec les vis qu'on vient de visser.

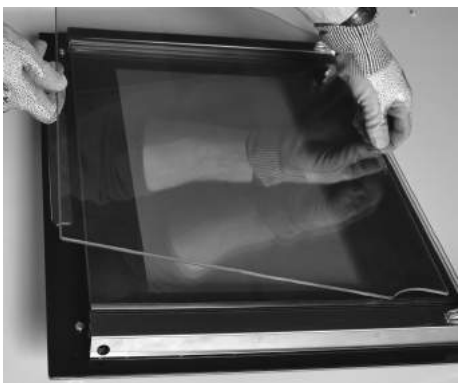
7. Fixer le four dans la niche à l'aide des 4 vis et des espaceurs en plastique, fournis.

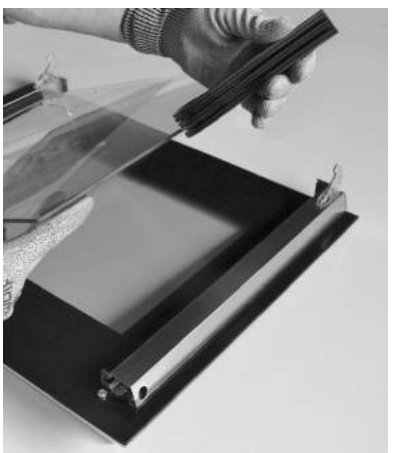


Comment démonter les vitres internes de la porte panoramique« FULL GLASS »

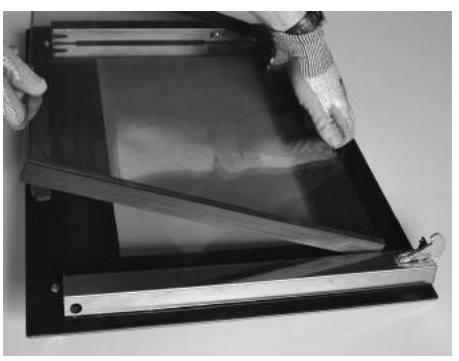
1. Mettre des gants de protection.
2. Placer la porte sur un plan horizontal ; mettre une toile douce dessous pour éviter que la partie esthétique ne se raye.
3. Presser simultanément le bouton des deux bouchons latéraux et extraire le listeau supérieur.

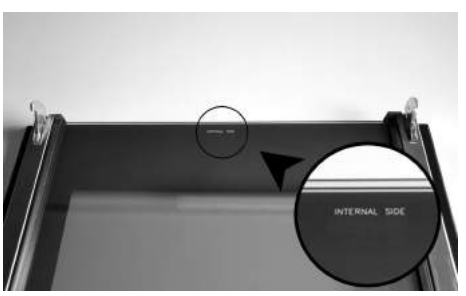
4. Faire glisser la vitre interne vers l'extérieur comme indiqué ci-dessous. Extraire la deuxième et la troisième vitre (verres intermédiaires) pour les nettoyer en retirant la bande en caoutchouc.





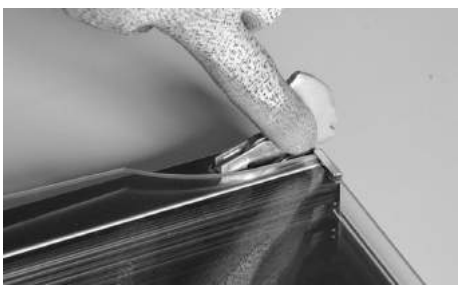
5. Pour remettre en place les verres intermédiaires après le nettoyage, procéder à l'inverse et vérifier que la mention INTERNAL SIDE est orientée de façon à être lisible correctement.





REMARQUE : un certain jeu entre les vitres intermédiaires et les supports latéraux est normal car il sert à compenser les dilatations thermiques des vitres.

6. Placer le pack des trois vitres entre les deux piédroits et remettre en place le listeau supérieur.

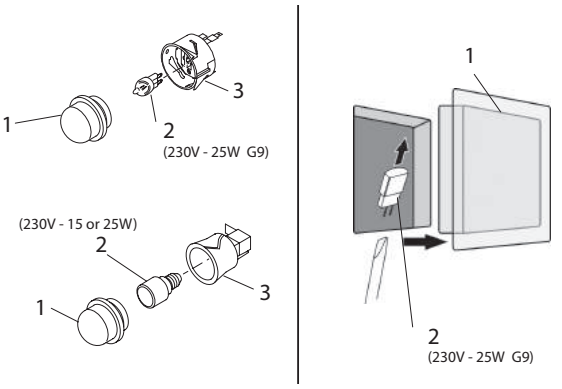


Pour remplacer une ampoule

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que:

- Le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- Les caches doivent être remis en place lorsque vous utilisez le four.
- Les caches servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.
- Les caches sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser. Les verres cassés peuvent blesser.



1 Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
2 Retirez le cache (1).
3 Enlevez l'ampoule (2) de sa douille (3).
4 Remplacez l'ampoule (2) avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
5 Employer un avec les mêmes Volt et Watt (voir Fig. 11).
6 Vissez le couvercle (1).
7 Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation.

Problème de cuisson	Cause
Aliment brunissant de façon hétérogène	- Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	- Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	- Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	- Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuit	- Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop grand
Bords de croûte de tarte trop bruns	- Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

20 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement

Avant d'appeler un dépannage, vérifiez ce qui suit pour éviter des charges de dépannage non nécessaires.

Problème de four	Solution des problèmes par étape
Autre erreur F__ figurant à l'affichage	Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. Assurez-vous que le four est bien branché. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voir Page 34. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voir les sections Horloge, Page 16.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et replacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

Avant de contacter l'assistance, merci de vérifier la section "Diagnostic de pannes". Cela pourrait vous épargnez le coût d'un appel d'assistance.
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous. Quand vous appelez, merci d'indiquer la date d'achat et le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aident à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données d'entretien

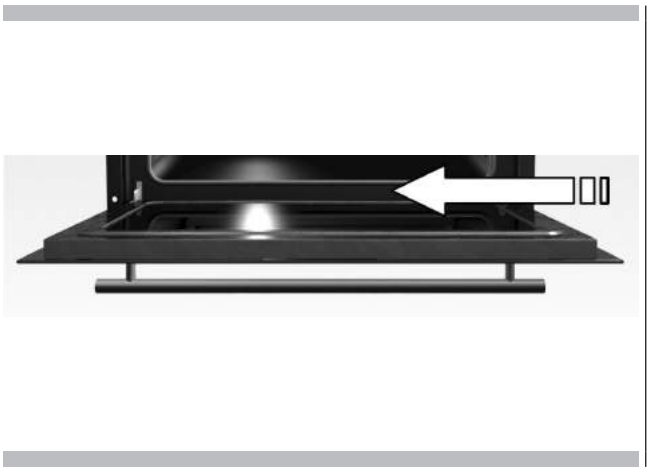
Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l'électroménager".

Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l'électroménager".
Pour l'emplacement de la plaquette d'identification, voir Page 2. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous.
Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Enregistrement des données d'entretien
Numéro de modèle _____
Numéro de série _____
Date d'installation ou de prise de possession _____

Index	SEITE
1 - Sicherheitshinweise	**2**
2 - Produktmerkmale	**3**
3 - Einbau des Ofens	**4**
Elektrik	4
Umweltverträglichkeit	4
Anschluss an die Hauptleitung	10
4 - Gebrauchsanweisungen	**11**
Erste Inbetriebnahme	11
Abnehmbare Führungen (falls vorhanden)	11
5 - Bedienfeld	**12**
Tastenfeld	12
6 - Allgemeine Informationen über den Ofen	**13**
Fehlercodes	13
Piepstöne	13
Standardeinstellungen	13
F Fehlercodes	13
Vorheizen und schnelles Vorheizen	13
Timer	13
7 - Allgemeine Tipps zum Ofen	**14**
Den Ofen vorheizen	14
Bedienungshinweise	14
Zubehör	14
Ofenkondensation und -temperatur	14
Kochen in großer Höhe	14
8 - Inbetriebnahme	**15**
Anleitung fürs erste Einschalten	15
9 - Nutzereinstellungen	**16**
Sprache	16
Temperatur & Gewicht	16
Uhrzeit	16
Datum	17
Hellligkeit	17
Lautstärke	17
10 - Systemeinstellungen	**18**
Ereignisprotokoll	18
Demo	18
11 - Den Ofen einschalten	**19**
Den Ofen ein- und ausschalten	19
Garfunktion auswählen	19
Garfunktion verändern	19
Temperatur verändern	19

Index	SEITE
12 - Tabelle der Garmethoden	**20**
Vorheizen	22
Schnelles Vorheizen	22
Eco	22
Ofenbeleuchtung	22
13 - Bedienung mit Zeitschaltung	**23**
Garzeit	23
Zeitstopp	23
14 - Bratenthermometer einstellen (falls vorhanden)	**24**
15 - Die verschiedenen Ofenfunktionen verstehen	**26**
Braten - Tipps und Techniken	26
Allgemeine Richtlinien	26
Umluft - Tipps und Techniken	26
Braten mit Umluft - Tipps und Techniken	27
Grillen mit Umluft - Tipps und Techniken	27
Grillen - Tipps und Techniken	27
Dehydrieren - Tipps und Techniken	27
Dehydriertabelle	28
16 - Rezepte	**29**
17 - Anleitungen für die Einstellung Sabbath (einige Modelle)	**31**
18 - Pflege und Reinigung des Ofens	**32**
Reinigung	32
Tür abnehmen	32
Tür mit seitlicher Öffnung abnehmen	33
Demontage der Innenscheiben für die Panoramatür „ FULL GLASS“	33
Austausch des Backofenlichts	34
19 - Lösung von Backproblemen	**35**
20 - Lösung von Betriebsproblemen	**36**
21 - Assistenz oder Kundendienst	**37**
Liste der Wartungseinsätze	37



⚠ WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Das Schild ist beim Öffnen der Tür leicht zu erkennen. Die Einzelheiten beim Bestellen von Ersatzteilen immer angeben, um das Gerät zu identifizieren.

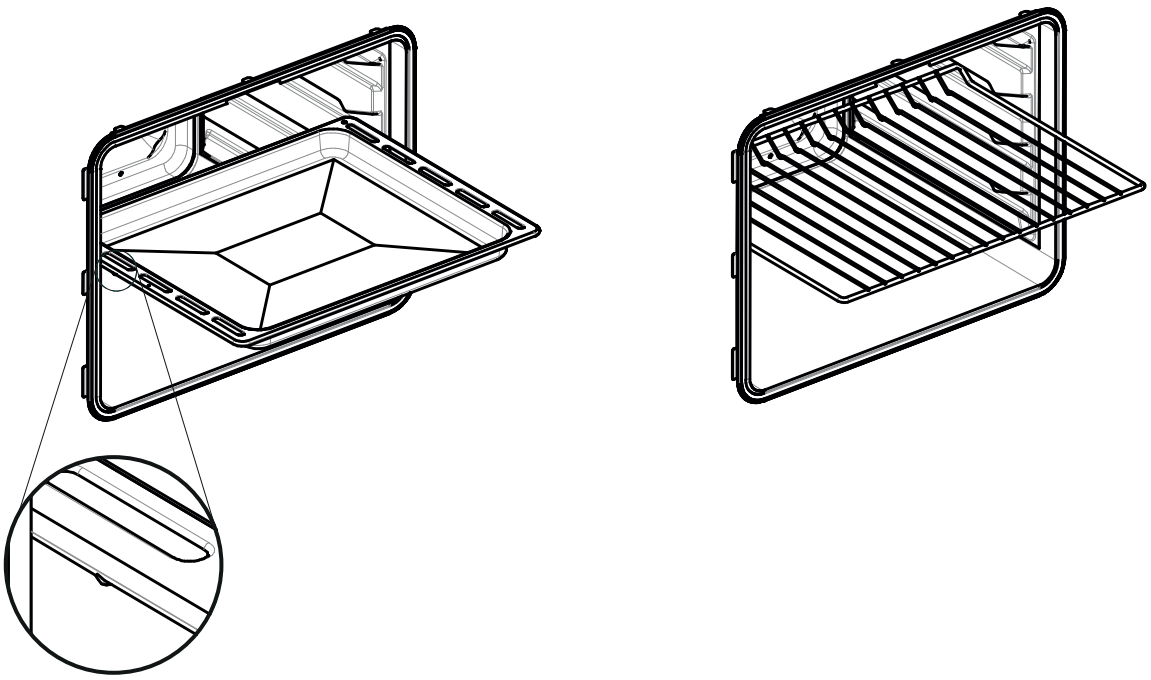
- **Entfernen Sie keine Herdbauteile, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen.**
- **Das Gerät nicht mit gebrochenen Teilen benutzen (z.B. das Glas). Trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.**
- Es wird empfohlen, den Herd vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand etwa eine Stunde auf höchster Stufe zu erhitzen, um die Gerüche des Isoliermaterials zu entfernen.
- Bei allen Ausführungen bleibt beim Grillen die Backofentür zu.
- Der Lüfter arbeitet solange der Herd heiß ist, d.h. er kann auch noch in Betrieb sein, wenn der Herd bereits ausgeschaltet ist.
- **Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß.Berühren Sie auf keinen Fall die Heizelemente auf der Innenseite des Ofens.**
- In der Gegenwart von Kindern sollten Eltern und Erwachsene bei der Benutzung des Produktes besonders vorsichtig sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Kinder unter 8 Jahre fernhalten, sofern sie nicht ständige beaufsichtigt werden.**
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, dass es von Personen **(einschließlich Kinder über 8 Jahre)** mit verminderter physischer Sensorik, mit verminderten mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder von dieser für die Benutzung des Gerätes eingewiesen.
- **Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur unter Beaufsichtigung durchführen.**
- Um einer Beschädigung der Emailleschicht vorzubeugen, sollte direkt auf dem Herdboden nichts abgelegt/ abgestellt werden (z.B. Alufolie, Fettauffangschale u.ä.).
- Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Glasofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerbrechen des Glases führen kann.
- Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, darf der Apparat darf nicht hinter einer Verkleidung installiert werden.
- **WARNUNG: Sicherstellen, dass das Gerät vor dem Austausch der Glühbirne ausgeschaltet ist, um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.**
- Der Backofen muss kalt und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.

⚠ WICHTIG

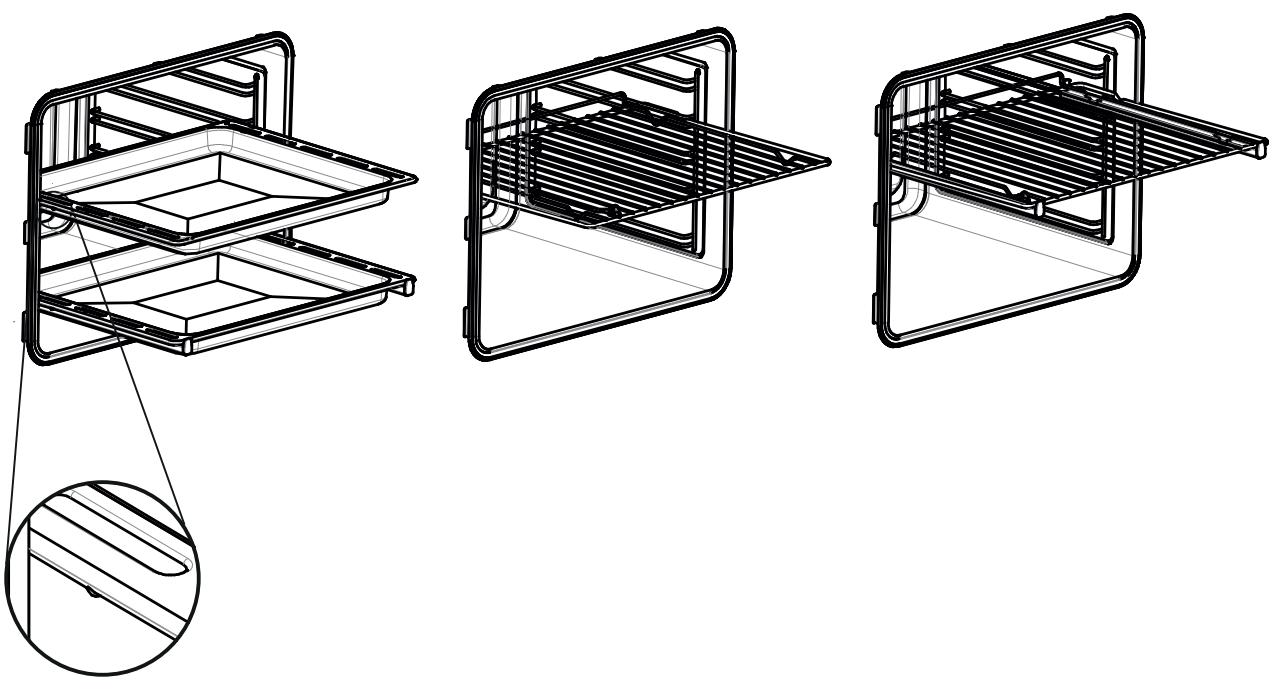
Wird der Ofen in einem Raum mit einer Temperatur unter 3 °C (37 °F) installiert, dann kann F*0117 angezeigt werden; beim Erreichen einer höheren Raumtemperatur erlöscht diese Anzeige.

Für das korrekte Einsetzen der Gitter wird auf die darunterliegenden Abbildungen verwiesen

GEFORMTE SCHIENEN



AUSBAUBARE SCHIENEN



Zum Einbau des Herdes wird ein Ausschnitt der angegebenen Abmessungen benötigt, wie in den Ausschnitt & Abmessungen angegeben.
Der Apparat wird mit Hilfe der zwei mitgelieferten Schrauben gesichert, die durch die Löcher in der Herdoberseite geführt werden.
Der Schrank, in den der Herd eingebaut wird, muss auf der Rückseite offen sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.Auf diese Weise wird einem Überhitzen vorgebeugt.

⚠ WARNUNG

Da das Gerät in Ihre Kücheneinrichtung eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen, die Kontakt mit dem Herd haben, gegen Temperaturen von etwa 90°C resistent sind.

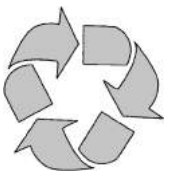
Elektrik

Maximale Leistungsaufnahme (siehe Leistungsschild).

Netzspannung: (siehe Leistungsschild).

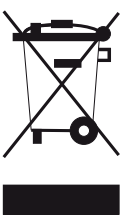
Umweltverträglichkeit

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

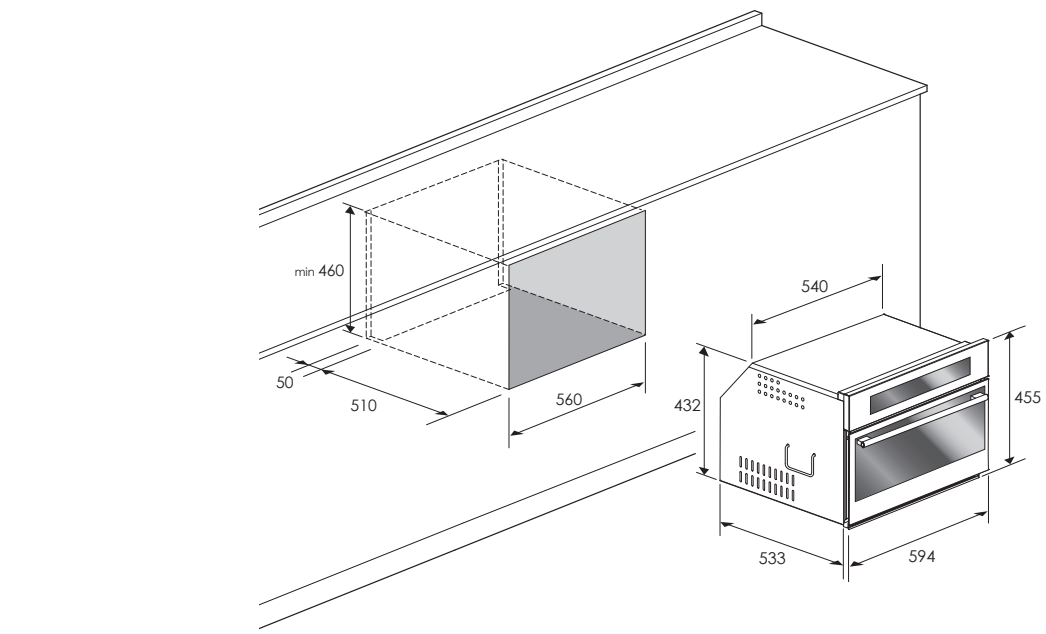


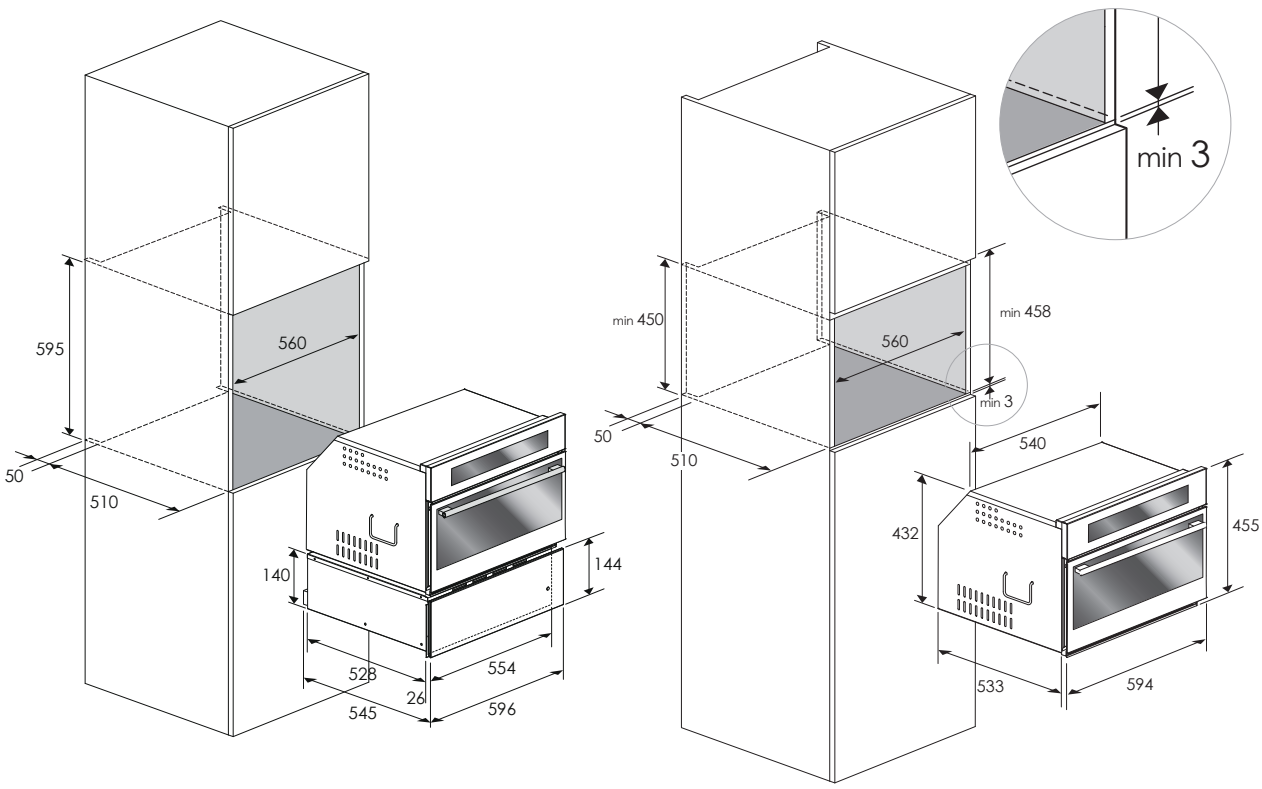
DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er zum Schutz der Umwelt und Gesundheit bei.

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



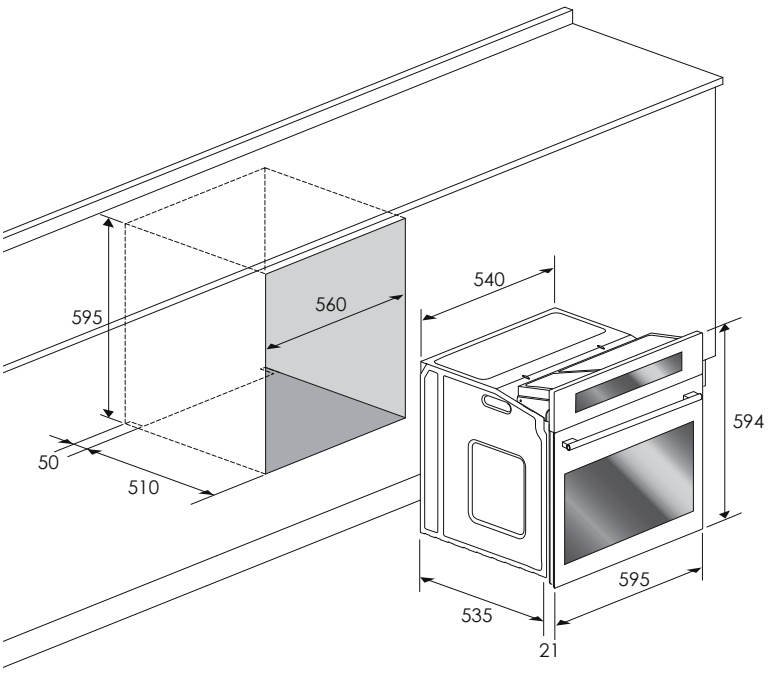
MOD. 45

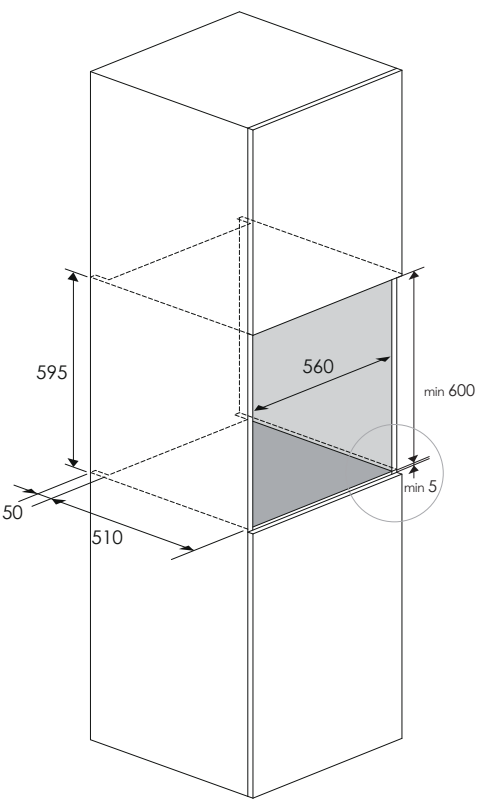


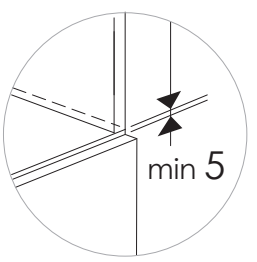


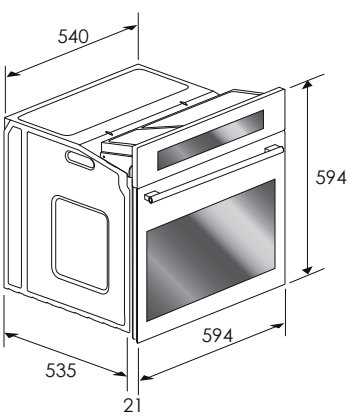
Abmessungen in Millimetern

MOD. 60



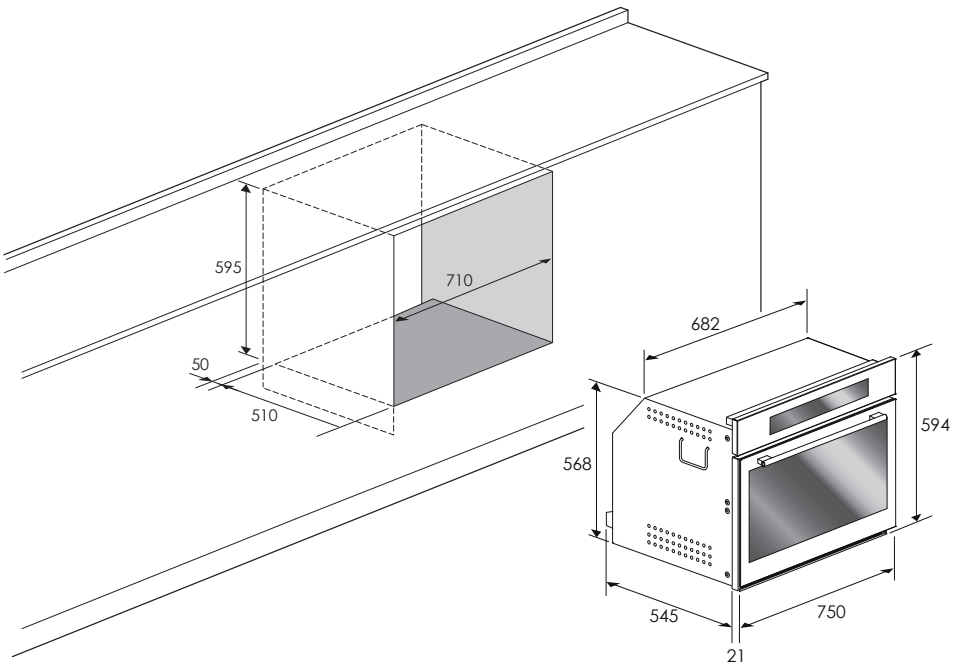


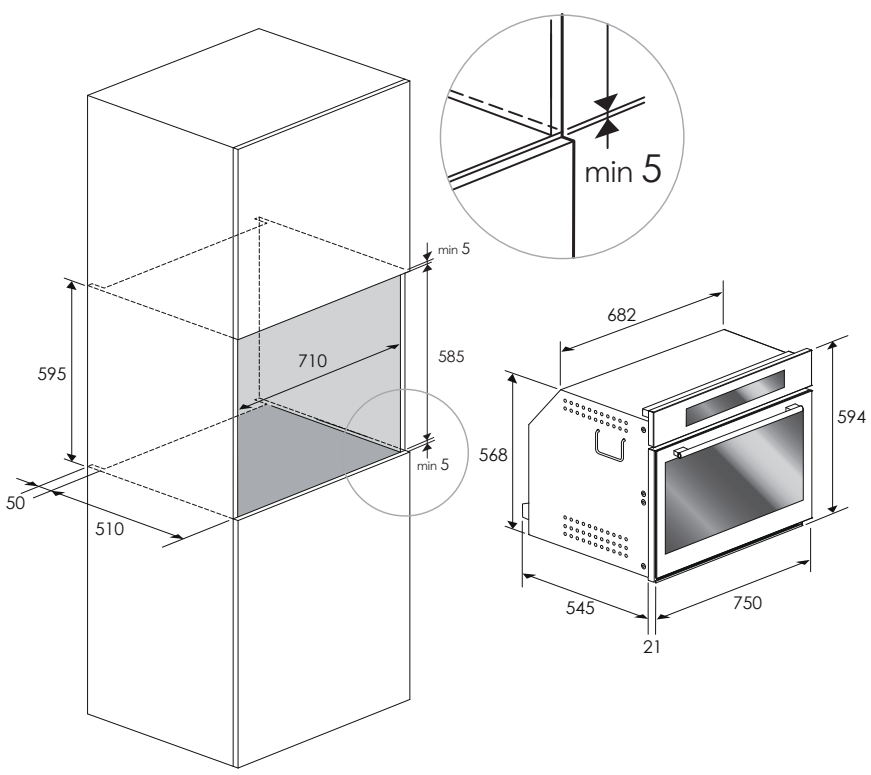




Abmessungen in Millimetern

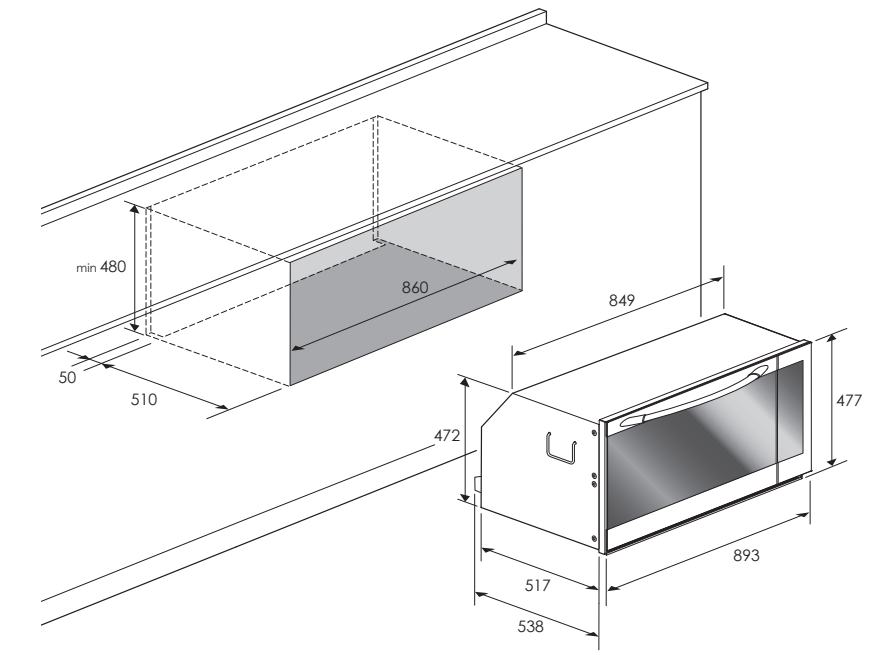
MOD. 75

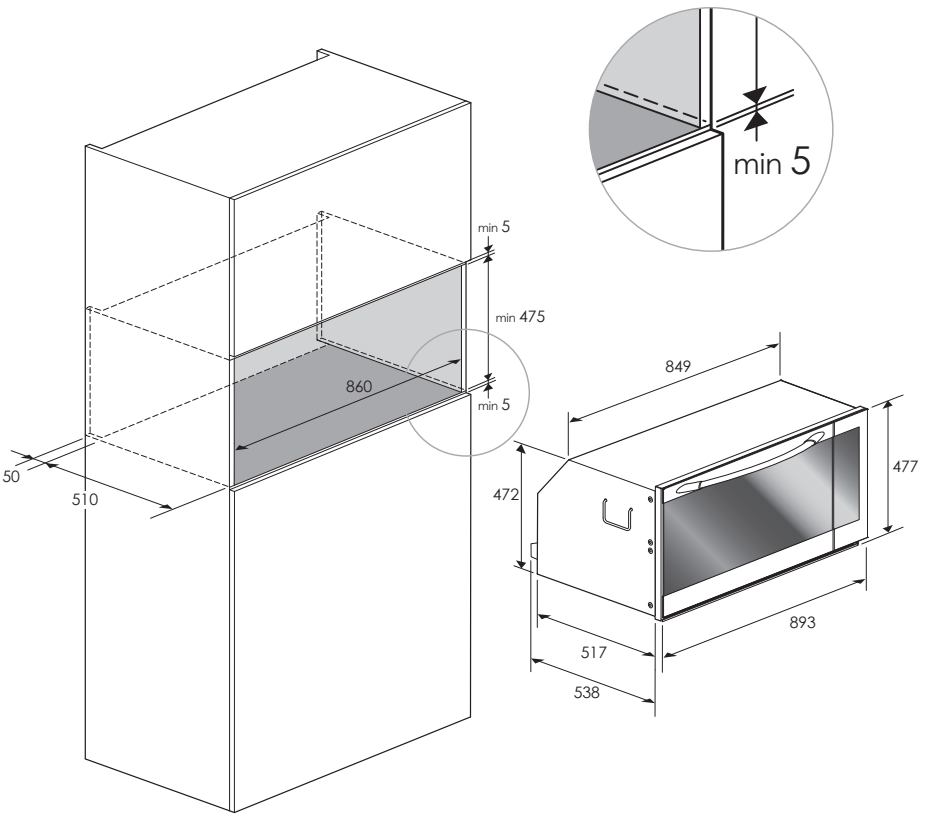




Abmessungen in Millimetern

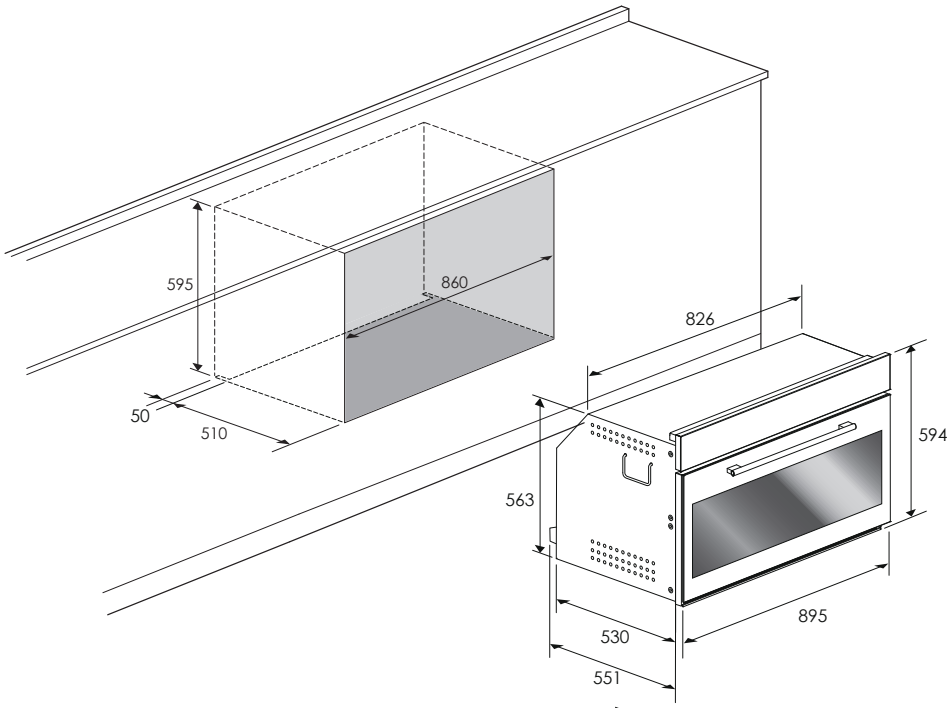
MOD. 90x48

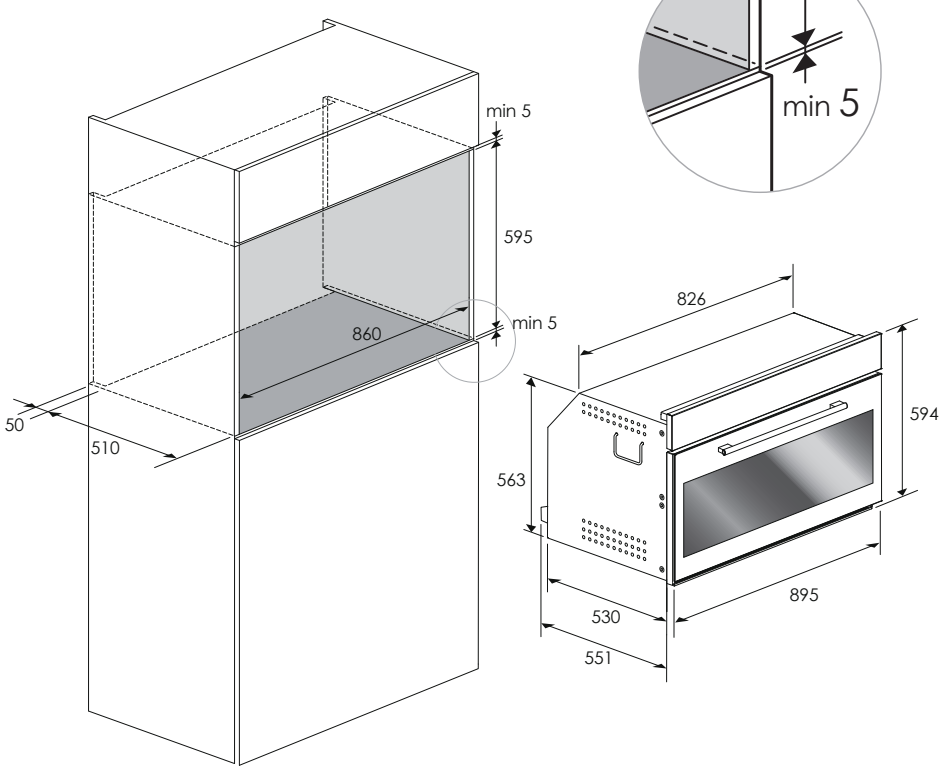




Abmessungen in Millimetern

MOD. 90x60





Abmessungen in Millimetern

Anschluss an die Hauptleitung

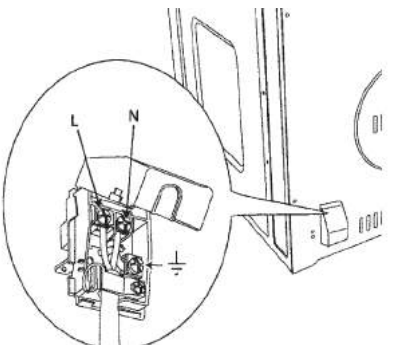
⚠ WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Der Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch konzipiert.
Angaben zur Speisespannung und zur Leistungsaufnahme finden Sie auf dem Leistungsschild, das bei geöffneter Herdtür oben links am Herd zu erkennen ist.
Der elektrische Anschluss ist unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Fachmann vorzunehmen.
Für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nicht-Beachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.
Sollte das mitgelieferte Versorgungskabel beschädigt sein, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundenservice oder einem dementsprechenden qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden , um Gefahren zu vermeiden.
Der Herd ist über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz anzuschließen.
Zum Anschluss ein Kabel verwenden. Dieses muss lang genug sein, damit der Ofen zur Wartung aus seinem Sitz herausgenommen werden kann.
Der Apparat muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften an das Stromnetz angeschlossen werden.

Steckdose oder Schalter müssen leicht zu erreichen sein, nachdem der Ofen installiert wurde.

KABELTYPEN UND MINIMALDURCHMESSER			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



Erste Inbetriebnahme

Den Ofen vollkommen mit Seifenwasser reinigen und gut nachspülen. Den Ofen 30 Minuten lang auf Maximaltemperatur laufen lassen, um alle Fettspuren zu entfernen, die ansonsten unangenehme Gerüche beim Garen erzeugen können.

⚠ WARNUNG

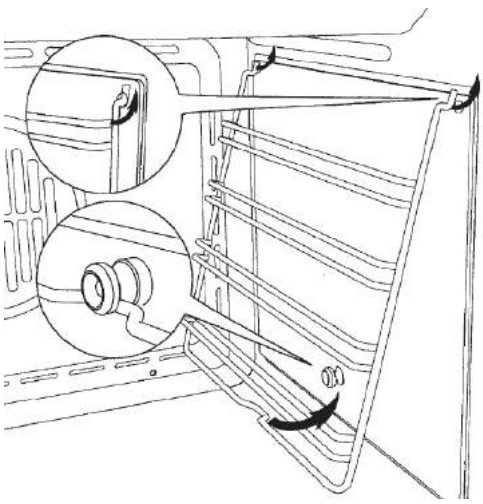
Nie Aluminiumfolie verwenden, um die Gitterroste des Backofens abzudecken oder den Backofen zu verkleiden. Das kann die Verkleidung des Backofens beschädigen, wenn sich die Hitze unter der Folie staut.

⚠ WARNUNG

Sicherstellen, den Grillrost nicht zu forcieren, um die Beschädigung der Emaillierung zu vermeiden.

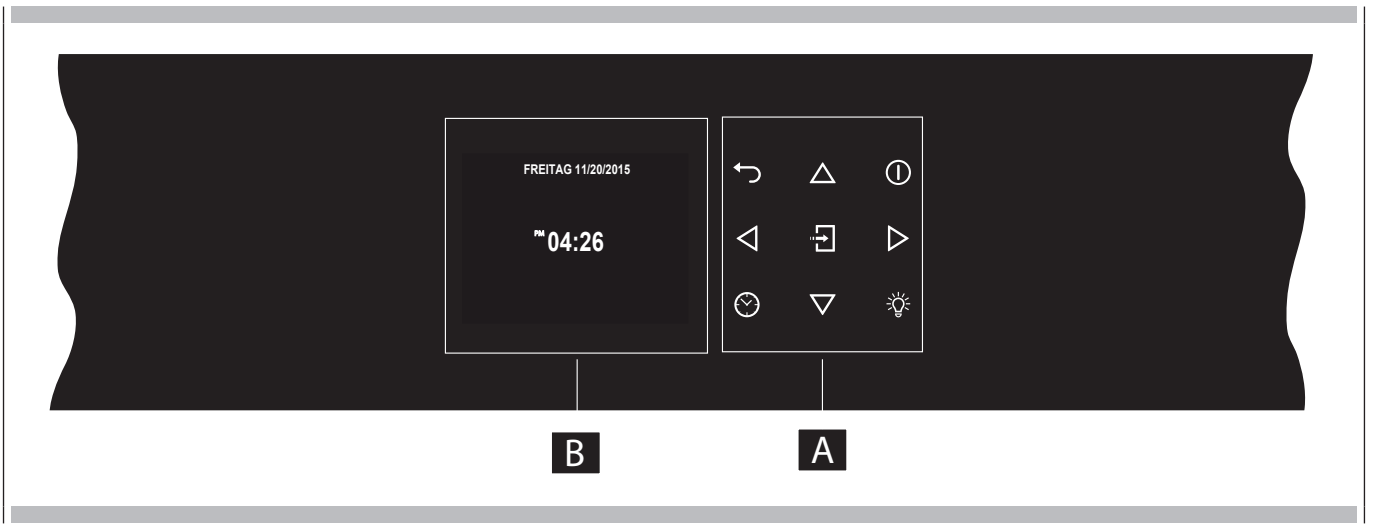
Abnehmbare Führungen (falls vorhanden)

Um die seitlichen Rahmen des glattwandigen Ofens zu entfernen, wie in der Abbildung aufgeführt, vorgehen.



Ihr Apparat kann sich leicht von der unten aufgeführten Abbildung unterscheiden.

A - Tastenfeld
B - Bildschirm



Tastenfeld

Die Tasten sanft drücken. Das Tastenfeld funktioniert nicht, wenn mehr als eine Taste gleichzeitig gedrückt wird.

	Bewegungspfeile
	Zurück zur vorherigen Seite. Gedrückt halten, um wieder auf die Homepage zu kommen
	Schaltet den Ofen ein und aus.
	Bestätigt die Einstellungen und startet den Garvorgang. Falls beim Garen gedrückt, dann wird die Funktion in Pause gesetzt. Zum erneuten Start nochmals drücken.
	Zum Einstellen des Timers. Eingabe der Menüfunktionen beim Garen.
	Schaltet die Ofenbeleuchtung ein und aus.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens, das gesamte Verpackungs- und Fremdmaterial vom Ofen/von den Öfen entfernen. Solches Material kann, falls es im Ofen verbleibt, schmelzen oder sich entzünden

Fehlercodes

Dieser Code erscheint, falls die elektronische Steuerung einen Fehler feststellt. Erscheint der Fehler, dann wird die derzeitige Funktion blockiert. Bezieht sich die Fehlermeldung auf eine Sicherheitsfunktion, dann kann der Ofen nicht mehr benutzt werden und bei jedem Startversuch wird der gleiche Fehler angezeigt (Kundendienst anrufen). Bezieht sich der Fehler auf ein geringeres Problem, dann kann der Ofen bis auf die Funktion, bei der die Fehlermeldung erscheint (z.B. Heizlelement) weiterhin benutzt werden.

Piepstöne

Bestätigen, dass das Kommando nach dem Drücken der Taste, empfangen wurde.
Sie zeigen auch an, dass eine Zeitfunktion beendet wurde (z.B. Timer oder zeitgesteuertes Garen). Beim Ausführen eines Rezepts, zeigt ein akustisches Signal an, dass der Ofen auf einen Eingriff durch den Bediener wartet (z.B. einen Teller hineinstellen oder etwas umdrehen). Piepstöne weisen auch auf einen Fehler des Ofens hin.

Standardeinstellungen

Die Garweise wählt automatisch eine geeignete Temperatur aus, wenn die Garweise gewählt wurde. Diese kann verändert werden, falls eine andere Art benötigt wird.

F Fehlercodes

Diese Codes werden angezeigt, wenn die elektronische Steuerung ein Problem am Ofen oder an der Elektronik findet.
Der Fehlercode wird im Fehlerprotokoll im Setup-Menü aufgezeichnet. Dieser Fehler kann dem Techniker des Kundendienstes mitgeteilt werden, so dass er/sie die mögliche Ursache des Problems im voraus verstehen kann.

Vorheizen und schnelles Vorheizen

Beim Einstellen einer Garfunktion und beim Heizen des Ofens startet das Vorheizen und die augenblickliche Temperatur wird gemeinsam mit der Temperaturikone angezeigt.
Sobald 100% erreicht sind, erklingt ein Ton "Vorheizen zu Ende" und die Anzeige der derzeitigen Temperatur verschwindet.
Soll der Ofen schnell aufgeheizt werden, steht die Funktion "schnelles Vorheizen" zur Verfügung: es benutzt die Heizelemente und den Umluftventilator auf besondere Art, so dass die Aufheizzeit verringert wird.
Nachdem eine der Garfunktionen gewählt wurde, bei der das schnelle Vorheizen verfügbar ist und die gewünschte Temperatur eingestellt wurde, Taste ⏲ drücken, nach Eingabe des Funktionsmenüs, Ikone ⩓ durch Tasten ◁▷ und mit Taste ⏎ bestätigen.
Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erklingt die Steuerung und beide Ikonen, "Ikone schnelles Vorheizen" und "derzeitige Temperatur" verschwinden. Der Ofen geht automatisch auf die gewünschte Garmethode über, die zuvor gewählt wurde: jetzt kann die Speise hineingestellt werden.

Timer

⚠ WARNUNG

Der Timer an Ihrem Ofen schaltet den Apparat weder ein noch aus, sein einziger Zweck ist es, Sie durch den Summer auf etwas aufmerksam zu machen. Möchten Sie den Ofen automatisch abschalten, dann wählen Sie bitte die Funktion "Garen zu Ende" oder die verzögerte Garfunktion.

MERKE Wird die OFF-Taste gedrückt, dann wird der Timer aber nicht zurückgesetzt oder gestoppt.

1. Taste ⏲ drücken und die gewünschte Uhrzeit mithilfe der Pfeile △▽ einstellen und mit der Taste ⏎ bestätigen. Um zwischen Stunden und Minuten zu wechseln, benutzen Sie die Pfeile ◁▷ .
2. Die Uhrzeit kann von 1 Minute bis 12 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und ist diese eingestellt, dann wird die verbleibende Zeit immer auf der unteren Statusleiste angezeigt, bis die Zeit abgelaufen ist oder zurückgesetzt wird.
3. Um die Zeiteinstellung zu verändern oder zu annullieren, muss die Taste ⏲ einige Sekunden lang gedrückt gehalten werden.
4. Das Format des Timer ist normalerweise STD:MIN und geht in der letzten Minute auf MIN:SEK über.
5. Ist die Zeit abgelaufen, dann wird 00:00 angezeigt und der Summer wird eine Minute lang ertönen, bis die Taste ⏲ gedrückt wird.

7 - Allgemeine Tipps zum Ofen

Den Ofen vorheizen

- Heizen Sie den Ofen zum Backen, Backen mit Umluft und Braten mit Umluft vor.
- Verwenden Sie die Funktion "schnelles Vorheizen", falls eine kürzere Vorheizzeit notwendig ist.
- Durch die Auswahl einer höheren Temperatur verkürzt sich die Vorheizzeit nicht.
- Vorheizen ist notwendig, um ein besseres Ergebnis beim Backen von Kuchen, Keksen, Gebäck und Brot zu erzielen.
- Vorheizen hilft beim Anbraten und Fleischsäfte zu versiegeln.
- Vor dem Vorheizen die Gitterroste in die richtige Position bringen.
- Beim Vorheizen wird die gewählte Gartemperatur immer angezeigt.
- Ein Piepston bestätigt, dass der Ofen vorgeheizt ist und die "festgestellte Temperatur" erlöscht.

Bedienungshinweise

- Keine Pfannen auf der offenen Ofentür abstellen.
- Die Innenbeleuchtung des Ofens dazu verwenden, um Speisen durch das Ofentürfenster zu betrachten anstatt die Tür öfters zu öffnen.

Zubehör

- Gläserne Backutensilien nehmen Hitze auf. Die Temperatur um 15°C (25°F) verringern, wenn in Glas gebacken wird.
- Verwenden Sie Töpfe, die die gewünschte Bräunung erreichen. Die Oberflächenbeschaffenheit der Töpfe hilft dabei, die richtige Bräunung zu erreichen.
- Glänzende, glatte Metallflächen oder leicht antihaftbeschichtete / eloxierte Töpfe reflektieren Hitze, wodurch eine leichtere Bräunung entsteht. Bei Kuchen und Keksen diese Utensilien verwenden.
- Dunkle, raue oder stumpfe Töpfe nehmen mehr Hitze auf, wodurch eine bräunere, knusprigere Kruste entsteht. Für Pasteten diese Utensilien verwenden.
- Für braune, knusperige Krusten dunkle antihalftbeschichtete / eloxierte oder dunkle, stumpfe Metallutensilien oder Glasware verwenden. Isoliertöpfe können die Garzeit verlängern.
- Nicht mit der leeren Grillpfanne im Ofen garen, denn dies kann das Garen verändern.
- Die Grillpfanne außerhalb des Ofens aufbewahren.

Ofenkondensation und -temperatur

- Es ist normal, dass eine gewisse Feuchtigkeit aus den Speisen beim Garen austritt. Die Menge hängt von der in der Speise enthaltenen Feuchtigkeit ab. Die Feuchtigkeit kann auf jeder Oberfläche, die kühler als die Innenseite des Ofens ist, beispielsweise am Bedienfeld, kondensieren.
- Ihr neuer Ofen verfügt über einen elektronischen Temperatursensor, mit dem die genaue Temperatur eingehalten werden kann. Ihr alter Ofen hatte wahrscheinlich einen mechanischen Thermostat, der langsam auf eine höhere Temperatur überging. Es kann sein, dass Sie Ihre Lieblingsrezepte dem neuen Ofen anpassen müssen.

Kochen in großer Höhe

- Falls Sie in einer großen Höhenlage kochen, dann weichen Rezepte und Garzeiten vom Standard ab.

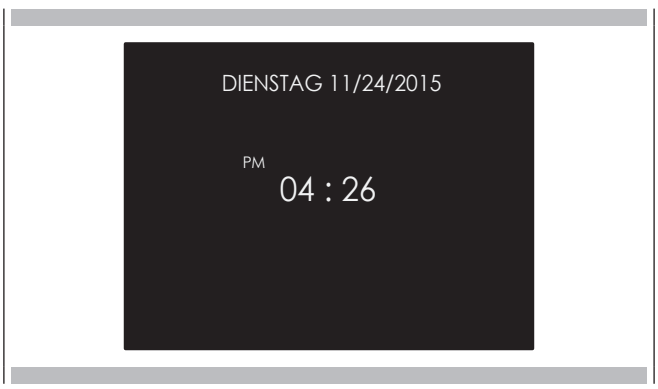
Anleitung fürs erste Einschalten

Nachdem der Ofen zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden wurde, dann bereitet sich die Steuerung automatisch auf einige Nutzereinstellungen vor, die auch für späteren Nutzungen abgespeichert bleiben.

- Sprache
- Temperatur & Gewicht
- Uhrzeit
- Datum

Die Anleitungen der Bedienungseinstellungen befinden sich im Abschnitt NUTZEREINSTELLUNGEN.

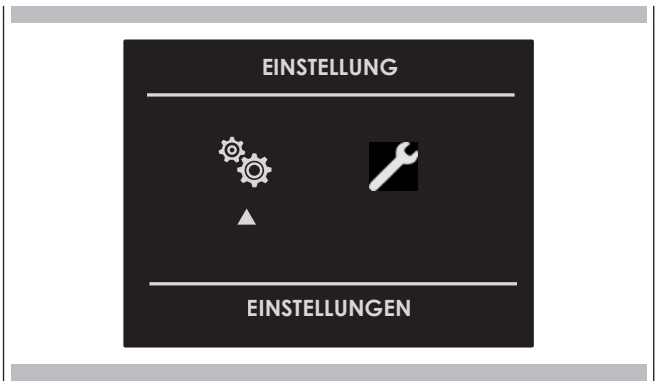
Nachdem die Nutzereinstellungen ausgeführt wurden, geht das Bedienfeld automatisch in "Standby" über.



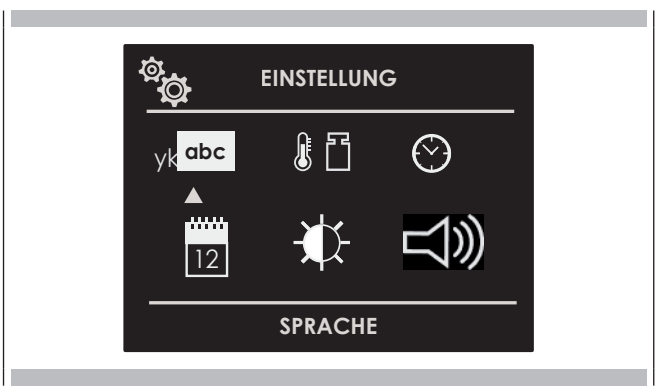
Mit eingeschaltetem Ofen, Ikone wählen und mit Taste bestätigen, um in das Menü EINSTELLUNGEN zu gelangen. Dieses Menü erlaubt es, die Einstellungen Ihres Ofens persönlich zu gestalten. Um auf diese zugreifen zu können, dürfen keine Garfunktionen oder Zeiteinstellungen aktiv sein.

MERKE Das MENÜ EINSTELLUNGEN kann nicht eingestellt werden, falls schon Zeiteinstellungen eingestellt wurden: zuerst alle laufenden Zeiteinstellungen löschen.

1. Taste ◁ ▷ drücken, um das untergeordnete Menü zu wählen und mit der Taste bestätigen.



2. Dieses Menü benutzen, um folgende Einstellungen zu verändern: Taste ◁ ▷ oder △ ▽ drücken, um die Einstellung zu wählen oder eines der sechs untergeordneten Menüs zu wählen und mit Taste bestätigen.

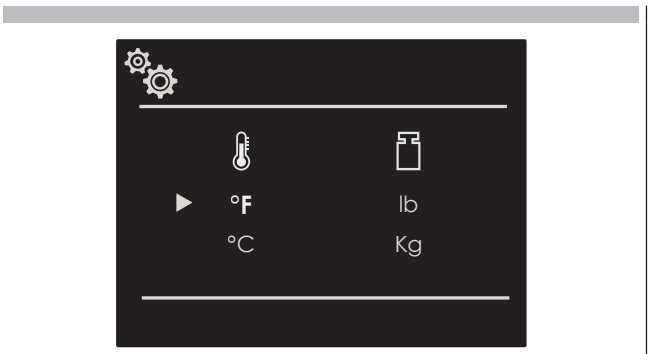


Sprache

Die Pfeiltaste △ ▽ drücken, um eine Sprache auszuwählen und mit Taste bestätigen.

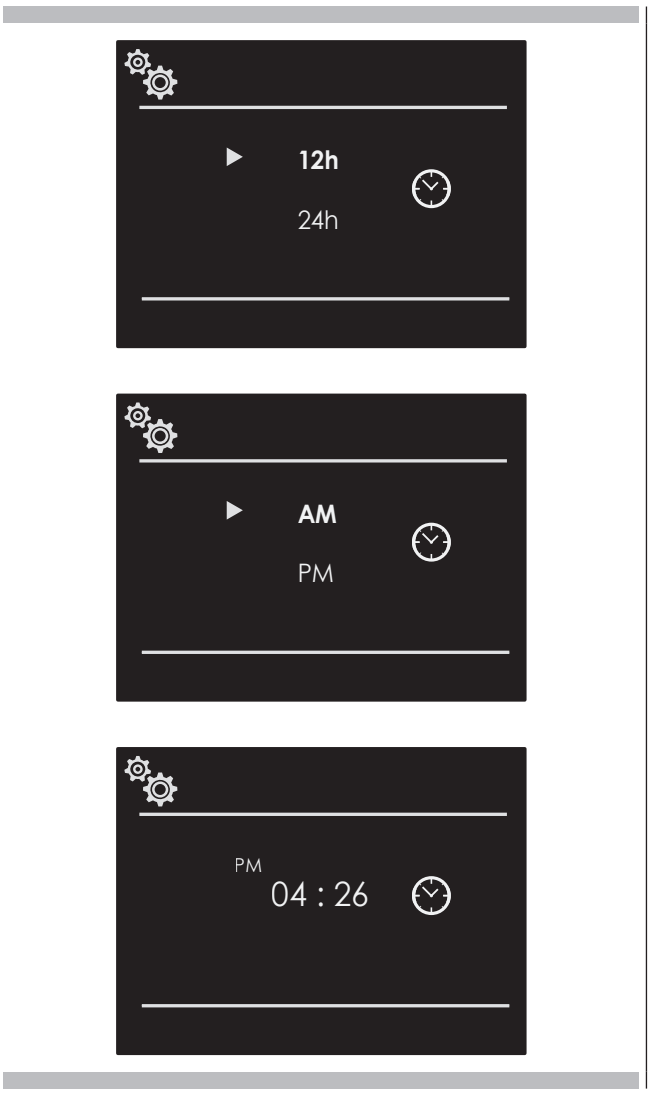
Temperatur & Gewicht

Taste ◁ ▷ und △ ▽ drücken, um eine der zwei Temperaturmaße "°C/°F" oder Gewichtsmaße Kg/ib zu wählen und mit Taste bestätigen.



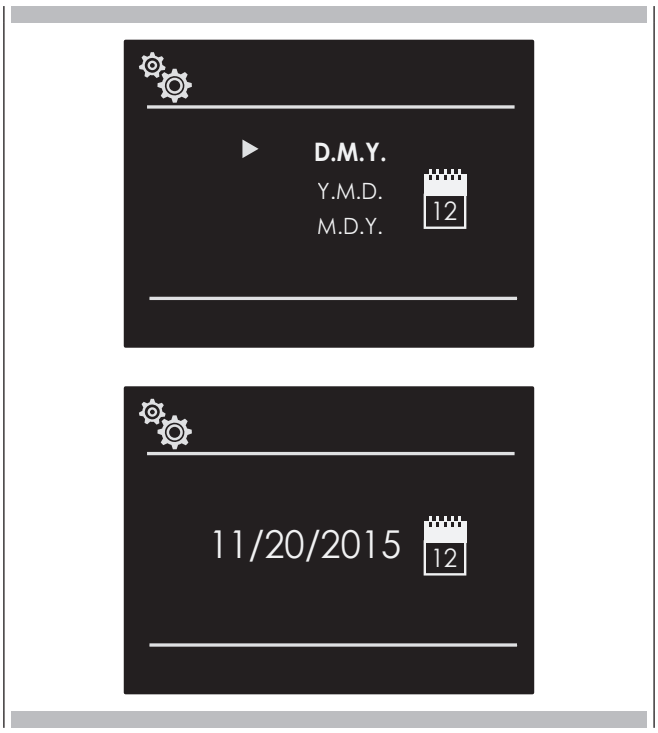
Uhrzeit

Pfeiltaste △ ▽ drücken, um ein Zeitformat "12h AM/PM oder 24h" auszuwählen und mit Taste bestätigen. Anschließend die Zeiteinstellung mit den Pfeilen △ ▽ einstellen und mit Taste bestätigen.



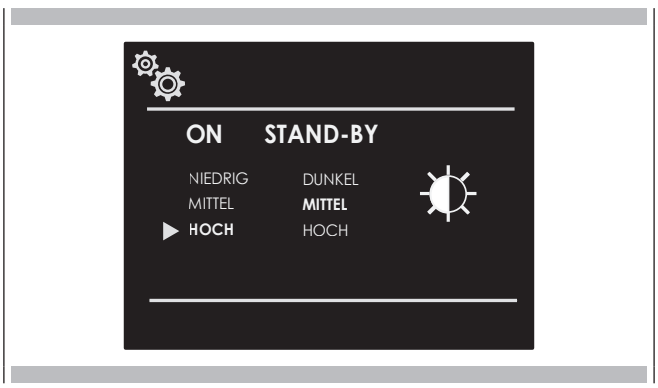
Datum

Pfeiltaste △ ▽ drücken, um das Datum unter den Formaten "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." auszuwählen und mit der Taste ⏎ bestätigen. Anschließend den Wert mit den Pfeilen △ ▽ einstellen und mit Taste ⏎ bestätigen.



Hellligkeit

Pfeiltaste ◁ ▷ drücken, um die Helligkeiteinstellung zwischen AN oder STANDBY auszuwählen, dann mit den Pfeilen △ ▽ den gewünschten Helligkeitsgrad auswählen und mit Taste ⏎ bestätigen.



Lautstärke

Den Pfeil △ ▽ drücken, um das erforderliche Volumen auszuwählen, und mit der Taste ⏎ bestätigen.

Mit eingeschaltetem Ofen, Ikone ⚙ wählen und mit Taste ↵ bestätigen, um in das Menü EINSTELLUNGEN zu gelangen. Dieses Menü erlaubt es, mehrere Parameter oder spezielle Funktionen einzustellen. Hier kann auf auf die Liste der Fehlerereignisse zugegriffen werden.

1. Tasten ◁ ▷ drücken, um das untergeordnete Menü zu wählen und mit Taste ↵ bestätigen.

2. Dieses Menü benutzen, um folgende Einstellungen zu verändern: Tasten △ ▽ drücken, um die Position, die eingestellt oder angezeigt werden soll, aus den drei verfügbaren auszuwählen und mit Taste ↵ bestätigen.

Ereignisprotokoll

In diesem Menü können Fehler geprüft und abgespeichert werden. Diese Codes können dem Kundendienst mitgeteilt werden.

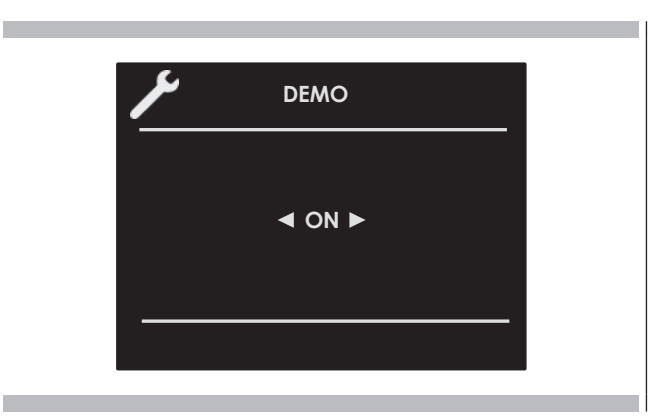
Demo

Mit dieser Funktion soll die Funktionsweise DEMO eingestellt werden, wodurch der Ofen nicht mehr benutzt werden kann, dieser aber automatisch einige Funktionen vorführt.

1. Taste ◁ ▷ drücken, um AN auszuwählen.
2. Mit Taste ↵ bestätigen.
3. Taste ⏻ drücken.

Nach etwa 30 Sekunden beginnt der Ofen in dieser Betriebsweise zu funktionieren.
Um die DEMO-Funktion zeitweilig zu stoppen, die Taste einfach einige Sekunden lang gedrückt halten, bis der Ofen auf Standby übergeht. Um erneut zu starten, die Taste ⏻ drücken.
Um die Funktion auszuschalten, in die Anzeige DEMO gehen und auf AUS drücken. Mit Taste ↵ bestätigen.

MERKE Diese Funktion bleibt auch eingestellt, wenn der Ofen von der Stromversorgung getrennt wird.



Den Ofen ein- und ausschalten

WICHTIG

- Taste ⏎ stoppt die Funktion nicht.
- Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, wird die Kühlventilator solange weiterarbeiten, bis die Innenteile des Ofens abgekühlt sind.

Taste ⏻ drücken, um den Ofen anzuschalten und nochmals drücken, um diesen auszuschalten. Der Ofen geht wieder in Standby über.

Garfunktion auswählen

WICHTIG

- Beim Garen die Tür nicht über längere Zeit offen lassen.
- Beim GRILLEN muss die Tür geschlossen bleiben.
- Den Grill/die Grille auf ein geeignetes Niveau setzen.

OFEN 45 cm	OFEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
UMLUFT	UMLUFT
HEISSLUFT	HEISSLUFT
UMLUFTGRILLEN MIT UNTERHITZE	UMLUFTGRILLEN MIT UNTERHITZE
HEISSLUFT MIT UNTERHITZE	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE
ÖKOLOGISCHES BACKEN	ÖKOLOGISCHES BACKEN
GRILL	GRILL
DOPPELTER GRILL	DOPPELTER GRILL
DOPPELTER GRILL BELÜFTET	DOPPELTER GRILL BELÜFTET
BACKEN OBEN	BACKEN OBEN
PIZZA	PIZZA
AUFTAUEN	REINIGUNG

OFEN 45 cm	OFEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
DEHYDRIEREN	AUFTAUEN
UNTERHITZE	DEHYDRIEREN
BACKEN	UNTERHITZE
SABBAT Bei einigen Modellen	BACKEN
	SABBAT Bei einigen Modellen

1. Ikone ▦ wählen und Taste ⏎ drücken. Die geeignete Garweise der Speise mit den Pfeilen ◁ ▷ wählen und mit Taste ⏎ bestätigen.
2. Auf der Seite der Anzeige kann die Garmethode immer noch mit den Tasten ◁ ▷ verändert werden.
3. Ist die vorgeschlagene Temperatur richtig, diese mit Taste ⏎ bestätigen, um mit dem Garen zu beginnen. Wird die Taste ⏎ nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, dann geht der Ofen in die automatische Betriebsweise über und die Ikone der Garvorgänge schaltet sich ein.

Garfunktion verändern

1. Beim Garen ohne Zeiteinstellung kann eine Pause mit Taste ⏎ vorgenommen werden. Alle Einstellungen des unterbrochenen Garvorgangs bleiben abgespeichert und können wieder gestartet werden, in dem die Taste erneut gedrückt wird.
2. Soll die Garweise verändert werden während der Ofen läuft, Taste ⏎ drücken und dann Taste ⮌. Jetzt kann eine andere Garweise aus den verfügbaren Funktionen mithilfe der Pfeile ◁ ▷ ausgewählt werden.

Temperatur verändern

WICHTIG

- Bei allen Garmethoden, bei denen die Temperatur eingestellt wurde, wird diese nicht am Bildschirm angezeigt.
- Nach einer Funktion wird am Bildschirm die Temperatur der restlichen Hitze des Innenraums auf der Standby-Seite angezeigt.

1. Auf der Anzeigeseite der Garmethoden kann die Temperatur mithilfe der Pfeile △▽ verändert und dann mit der Taste ⏎ bestätigt werden.
2. Nachdem der Garvorgang begonnen hat, kann die Temperatur immer und zu welchem Zeitpunkt auch immer mithilfe der Pfeile △ ▽verändert werden.

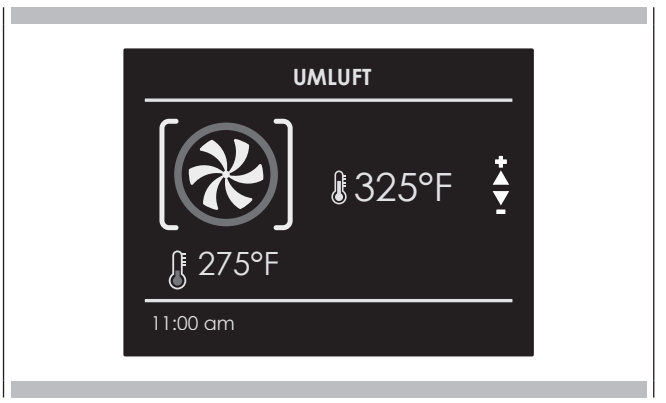
OFEN 45 cm						
GARWEISE	**IKONE**	**SCHNELLES VORHEIZEN**	**BRATEMTHER-MOMETER**	**TEMPERATUR**		
				Min.	**Voreinstel-lung**	**Max.**
AUFTAUEN				***	***	***
DEHYDRIEREN				50°C	60°C	70°C
UNTERHITZE		≈		50°C	50°C	200°C
BACKEN		≈		50°C	190°C	230°C
ÖKOLOGISCHES BACKEN	ECO			50°C	165°C	230°C
UMLUFT		≈		50°C	165°C	230°C
PIZZA	PIZZA	≈		50°C	230°C	230°C
HEISSLUFT		≈		50°C	165°C	230°C
UMLUFTGRILLEN MIT UNTERHITZE		≈		50°C	165°C	230°C
DOPPELTER GRILL BELÜFTET		≈		50°C	165°C	230°C
HEISSLUFT MIT UNTERHITZE		≈		50°C	165°C	200°C
GRILL		≈		50°C	230°C	230°C
DOPPELTER GRILL		≈		50°C	230°C	230°C
BACKEN OBEN		≈		50°C	180°C	230°C
SABBAT (falls vorhanden)	SAb				60°C	

OFEN 60 cm - OFEN 75 cm - OFEN 90x48 cm - OFEN 90X60 cm						
GARWEISE	**IKONE**	**SCHNELLES VORHEIZEN**	**BRATEMTHER-MOMETER**	**TEMPERATUR**		
				Min.	**Voreinstel-lung**	**Max.**
AUFTAUEN				***	***	***
DEHYDRIEREN				50°C	60°C	70°C
UNTERHITZE				50°C	50°C	250°C
BACKEN				50°C	190°C	250°C
ÖKOLOGISCHES BACKEN				50°C	165°C	250°C
UMLUFT				50°C	165°C	250°C
PIZZA				50°C	230°C	250°C
HEISSLUFT				50°C	165°C	250°C
UMLUFTGRILLEN MIT UNTERHITZE (*)				50°C	165°C	250°C
DOPPELTER GRILL BELÜFTET (*)				50°C	165°C	250°C
HEISSLUFT MIT UNTERHITZE				50°C	165°C	250°C
GRILL (*)				50°C	230°C	250°C
DOPPELTER GRILL (*)				50°C	230°C	250°C
BACKEN OBEN				50°C	180°C	250°C
SABBAT (falls vorhanden)					60°C	
REINIGUNG					250°C	

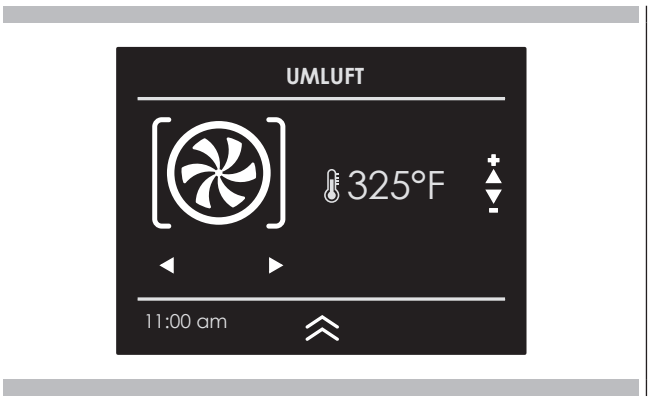
(*) Einige Öfen können auch mit einem Motor und dem Bratenspieß geliefert werden.

Vorheizen

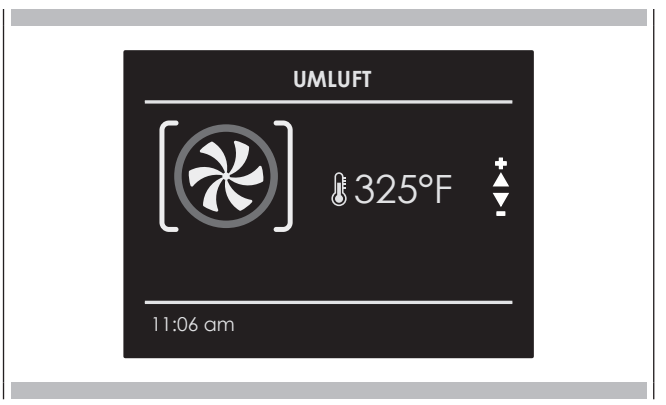
Befindet sich der Ofen in der Vorheizphase, dann wird die derzeitige Temperatur unter der Ikone der Garmethode angezeigt.

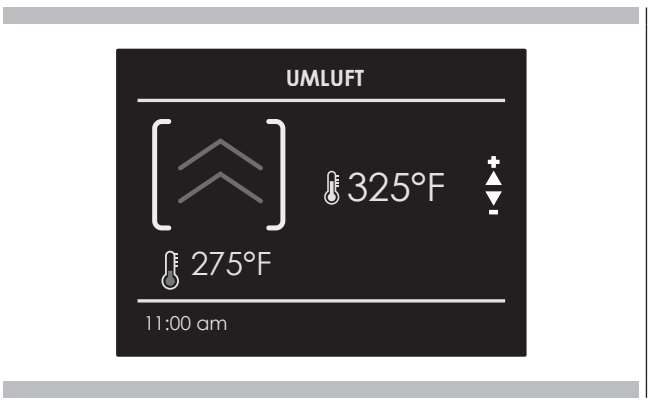


Sobald die Temperatur erreicht ist, erklingt ein akustisches Signal und die Temperaturanzeige verschwindet.



3. Taste ⏎ nochmals drücken, um die Funktion zu starten.
   Auf der Seite des Displays wird die Ikone der aktiven Funktionen solange angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Danach geht die Funktion auf die Automatik der ausgewählten Garmethode über.





Schnelles Vorheizen

Die Funktion SCHNELLES VORHEIZEN erlaubt es, die gewünschte Temperatur schneller als das normale Vorheizen zu erreichen. Diese Funktion kann bei allen Garmethoden in BACKEN (außer Sabbat und Eco), HEISSLUFT und PIZZA aktiviert werden.

Auswahl SCHNELLES VORHEIZEN

1. Die Garmethode, wie zuvor angegeben, auswählen und Taste ⏎ drücken, um die Seite mit der Vorschau der Garmethode aufzuzeigen.
2. Taste ⏲ drücken.
   Ikone mit den Pfeilen ⏲ wählen und mit Taste ⏎ bestätigen. Das Symbol ⌃⌃ erscheint unten am Bildschirm.

Eco

Diese Betriebsart beabsichtigt Energie zu sparen.
Besonders bei tiefgefrorenen oder vorgekochten Speisen und kleinen Portionen geeignet. Das Vorheizen ist sehr kurz und das Garen erfolgt langsamer. Es ist nicht für große Mengen oder große Zubereitungen geeignet.

Ofenbeleuchtung

Das Licht wird mit einer Lichttaste eingeschaltet.
☼ berühren, um das Licht ein- oder auszuschalten.
Das Ofenlicht geht automatisch an, wenn die Tür geöffnet wird.
Läuft der Ofen, dann geht das Licht automatisch beim Start an.
Das Ofenlicht schaltet automatisch aus, sobald der Ofenmodus gelöscht wird.

HINWEIS: Nach dem Einschalten schaltet das Licht automatisch nach 3 Minuten wieder aus. Um es erneut einzuschalten, die Taste drücken oder die Tür öffnen.

Überprüfen Sie, dass die richtige Uhrzeit eingestellt ist.
Die Zeiteinstellung schaltet den Ofen am Ende der Garzeit aus.

⚠ ACHTUNG

Niemals Speisen länger als eine Stunde vor dem Garen im Ofen lassen. Die Eigenschaften der Nahrungsmittel könnten verderben.

MERKE Zeiteinstellungen können nicht angewandt werden, wenn das Bratenthermometer an ist. Die maximale einzustellende Garzeit beträgt 12 Stunden.

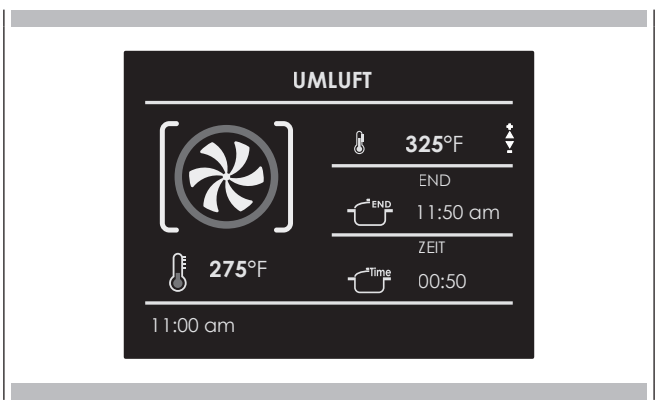
Garzeit

Die Funktion "Garzeit" verwenden, um den Ofen eine Zeit lang laufen zu lassen. Der Ofen startet sofort und geht automatisch aus, sobald die Zeiteinstellung zu Ende ist.

Zeiteinstellung

1. Garweise und Temperatur auswählen.
2. Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Funktion einzustellen.
   a) Time auswählen, um die Dauer festzulegen und ↵ drücken.
   a) End auswählen, um den Zeitstopp festzulegen und ↵ drücken.
3. Nachdem eine der beiden oben aufgeführten Möglichkeiten mithilfe der Pfeile △▽ gewählt wurden, mit Taste ↵ bestätigen.
4. Nachdem Taste ↵ gedrückt wurde, beginnt das Garen und die Information der Garzeit wird angezeigt.

- Garweise
- Temperatur
- Garzeit
- Ende der Garzeit



5 Nach dem Garen schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garen hin.

Soll die Garzeit verändert werden, wenn der Ofen schon läuft, einfach Taste ⏲ drücken und die neue Garzeit eingeben, dann wieder auf Taste ↵ drücken.

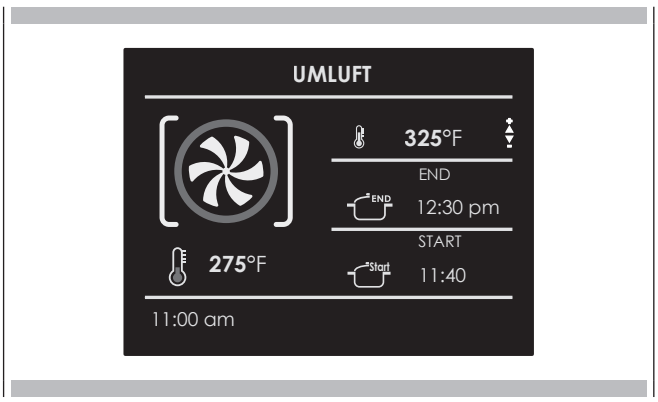
Zeitstopp

Die Funktion "Zeitstopp" verwenden, um den Start des zeitgesteuerten Garens zu verschieben. Den Zeitstopp des Garens eingeben, der Ofen berechnet automatisch die Startzeit. Der Ofen schaltet sich automatisch an und aus.

Startverzögerung der Zeitsteuerung

1 Zuerst die gewünschte Garzeit auswählen, wie im Abschnitt "GARZEITEN" angegeben ist.
2 End auswählen, um das Ende festzulegen und ↵ drücken.
3 Das Ende der Garzeit durch die Pfeile △▽ festlegen und mit Taste ↵ bestätigen.
4 Nachdem Taste ↵ gedrückt wurde, geht die Funktion in Standby über und die zeitlich verschobenen Einzelheiten des Kochvorgangs werden am Bildschirm angezeigt.

- Garweise
- Temperatur
- Uhrzeit Garen stoppt
- Uhrzeit Garen startet



- 5 Nach dem Garen schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garen hin.

Soll die Garzeit und das Ende verändert werden, wenn der Ofen schon läuft, einfach Taste Time drücken und die neue Garzeit oder Stoppzeit eingeben, dann wieder auf Taste ↵ drücken.

14 - Bratenthermometer einstellen (falls vorhanden)

Beim Garen von Braten, Steaks und Geflügel ist dies die beste Methode, um den richtigen Garpunkt festzustellen.
Dieser Ofen kann mit einem Bratenthermometer ausgestattet werden, das die Temperatur im Fleisch feststellen kann und den Garvorgang unterbricht, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
Wird ein Bratenthermometer verwendet, dann kontrolliert der Ofen automatisch die Garzeit.

MERKE: Das Bratenthermometer ist ein Zubehör und ist nur bei einigen Ausführungen des Produkts erhältlich.
Zarte und schmackhafte Gerichte sind das Resultat einer präzisen und praktischen Kontrolle.
Das Bratenthermometer ermöglicht es, die Innentemperatur von Speisen zu messen und verwendet diese, um das Ende der Garzeit zu bestimmen.
Fleisch kann beispielsweise außen gar aussehen, ist aber innen immer noch rosa!

Die Temperatur, die die die Speisen beim Garen erreichen ist eng mit Gesundheitsproblemen und Hygiene verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.
Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein. Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4º bis zu 60ºC.Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

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

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

MERKE: Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.

Wir bitten Sie, folgende Tabelle des National Food Safety Database (USA) - Lebensmittelsicherheit - zu Rate zu ziehen.

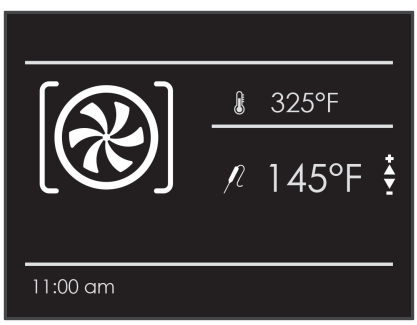
Speisen	Mindestinnentemperatur
Hackfleisch	
Hamburger	71° C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74° C
Huhn, Truthahn	74° C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63° C
medium	71° C
durch	77° C
Schwein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

⚠ WARNUNG

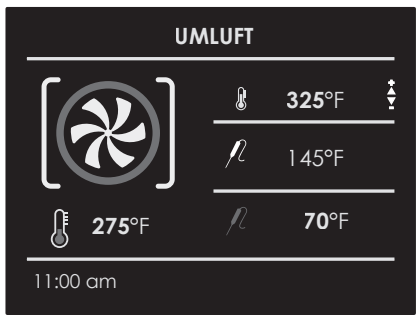
- Damit Sie sich nicht verbrennen, verwenden Sie bitte einen Ofenhandschuh, um das Bratenthermometer hineinzustecken oder herauszunehmen, wenn der Ofen heiß ist.
- Das Bratenthermometer immer mit dem Griff herausnehmen. Wird es herausgenommen, indem am Kabel gezogen wird, dann kann es beschädigt werden.
- Sicherstellen, dass beim Einstecken des Bratenthermometers die Lebensmittel vollkommen aufgetaut sind. Anderenfalls kann es beschädigt werden.

HINWEIS: Das Bratenthermometer kann nicht bei allen Funktionen verwendet werden (keine Funktion Bratenthermometer bei Rezepten). Falls es bei einer dieser Funktionen verwendet wird, dann erscheint an der Anzeige eine Nachricht.
Wird das Bratenthermometer aus Versehen herausgezogen, während es in Betrieb ist, dann erscheint eine Warnung an der Anzeige.
Die Temperatur des Bratenthermometers kann zwischen 40°C - 100°C (104°F und 212°F) eingestellt werden.
Der Ofen speichert die letzte, vom Benutzer eingestellte, Temperatur.

Die Spitze des Bratenthermometers in der Mitte und in den dicksten Teil des Fleisches einführen.
Sicherstellen, dass das Bratenthermometer Fett, Knochen, den Ofen oder Teller nicht berührt.
Das Bratenthermometer wird automatisch beim Einstecken erkannt und am Bildschirm erscheint die Ikone .
Wird der Garvorgang mit dem Bratenthermometer gestartet, dann erscheint an der Anzeige automatisch die Seite mit den Einstellungen.



1. Die gewünschte Temperatur mit den Pfeilen △ ▽ wählen und mit Taste ⏎ bestätigen.



2. Nachdem Taste ⏎ gedrückt wurde, beginnt das Garen und alle Einzelheiten des Garens mit Bratenthermometer erscheinen am Bildschirm.

- Garweise
- Ofentemperatur
- Temperatur des Bratenthermometers einstellen
- Direkte Temperatur des Bratenthermometers

Nachdem die eingestellteTemperatur des Bratenthermometers erreicht ist, schaltet der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garens hin.

HINWEIS: Nachdem der Garvorgang begonnen hat, kann die Ofentemperatur immer und jederzeit mithilfe der Pfeile △▽ verändert werden.

Um die Temperatur des Bratenthermometers zu verändern, Taste ⏎ und dann Taste ⮌ und schließlich wieder Taste ⏎ drücken.

Braten - Tipps und Techniken

Braten bedeutet Garen mit heißer Luft. Es wird sowie Ober- als auch Unterhitze, aber keine Umluft benutzt, um Hitze zirkulieren zu lassen. Dem Rezept oder den allgemeinen Angaben der Speisen bei Temperatur, Zeit und Position des Gitterrosts folgen. Die Backtemperatur verändert sich je nach Größe, Form oder Oberflächenbehandlung der Backutensilien.

Allgemeine Richtlinien

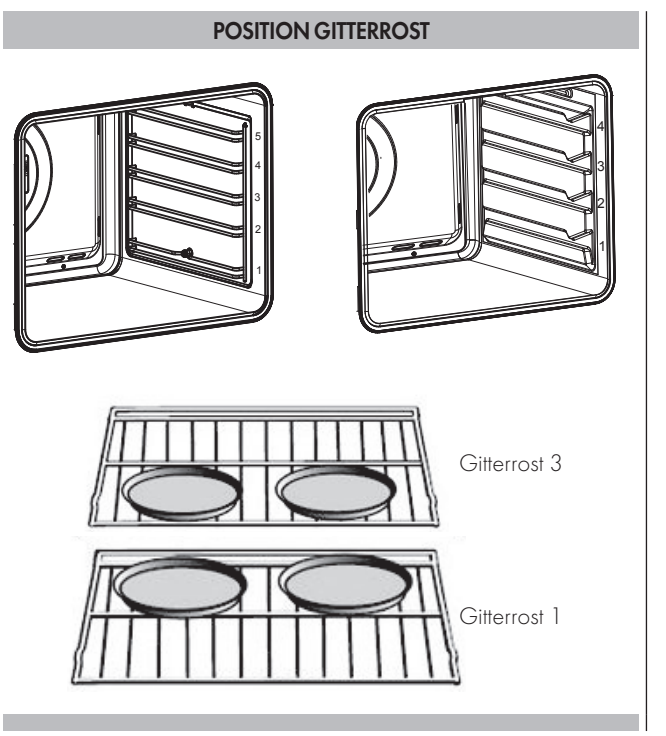
- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, die Speisen auf nur einem Gitterrost zubereiten und mindesten 2,5 - 3 cm Platz zwischen Backutensilien und Ofenwand lassen.
- Beim Backen nur ein Gitterrost verwenden.
- Nach der Mindestzeit überprüfen, ob die Speisen gar sind.
- Backutensilien aus Metall (mit oder ohne Antihaftbeschichtung), hitzebeständiges Glas. Glaskeramik, Keramik oder andere Utensilien, die sich für Backöfen eignen.
- Wird hitzebeständiges Glas verwendet, dann die Temperatur um 15°C (25°F) gegenüber der empfohlenen Temperatur erniedrigen.
- Backbleche mit oder ohne Rändern oder Silikonbackformen verwenden.
- Dunkle Metallformen oder mit Antihaftbeschichtung garen schneller und bräunen mehr. Isolierte Backformen werden die Garzeit bei den meisten Speisen leicht verlängern.
- Keine Aluminiumfolie oder Einweg-Aluminiumbleche verwenden, um Teile des Ofens zu säumen. Alufolie isoliert sehr gut gegen Hitze und diese wird unter ihr eingefangen. Dadurch wird der Garvorgang verändert und der Ofen kann beschädigt werden.
- Es muss vermieden werden, die offene Tür als Regal zu benutzen, um Töpfe darauf abzustellen.
- Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen finden Sie auf Seite 35

Umluft - Tipps und Techniken

- Reduzieren Sie die Temperatur des Backrezepts um 15°C (25°F).
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Speisen nicht abgedeckt und in niedrigen Behältern gegart werden, um Vorteile aus der Umluft zu erzielen. Glänzende Aluminiumtöpfe verwenden, um beste Ergebnisse zu erzielen, es sei denn es gibt andere Angaben.
- Es kann hitzebeständiges Glas oder Keramik verwendet werden. Die Temperatur nochmals um 15°C (25°F) erniedrigen, wenn hitzebeständige Teller verwendet werden, gesamte Hitzereduzierung 30°C (50°F).
- Es können dunkle Metalltöpfe benutzt werden. Erinnern Sie sich daran, dass Speisen in dunklen Metallutensilien schneller bräunen.
- Die Anzahl der verwendeten Gitterroste wird durch die Höhe der zuzubereitenden Speisen bestimmt.
- Gebackene Speisen garen extrem gut mit Umluft. Versuchen Sie nicht, Rezepte wie Vanillesoße, Quiches, Kürbiskuchen oder Käsekuchen zu verändern, die durch Umluft nicht besser werden. Verwenden Sie für diese Speisen den normalen Backvorgang.
- Es können auch Mahlzeiten auf mehreren Gitterrosten auf Positionen 1,2,3 und 4 zubereitet werden. Alle vier Gitterroste können für Cookies, Kekse und Appetithäppchen verwendet werden.
  - Backen auf 2 Gitterrosten: Position 1 und 3 verwenden.
  - Beim gleichzeitigen Backen von vier Schichten Kuchen, dann die Schalen staffeln, damit sie nicht alle genau übereinander stehen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, Kuchen auf oberen Gittern vorn und auf niedrigeren Gittern hinten platzieren. Etwa 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") Platz um die Schalten herum lassen.
- Es kann einfach sein, Ihr eigenes Rezept zu verändern. Wählen Sie ein Rezept, dann gut mit Umluft funktioniert.
- Reduzieren Sie, falls notwendig, Temperatur und Garzeit. Sie müssen ein paar Versuche unternehmen und Fehler machen, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Behalten Sie für das nächste Mal Ihre Technik im Auge, wenn Sie das Rezept mit Umluft zubereiten möchten.
- Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen finden Sie auf Seite 35

Speisen, die für die Zubereitung mit Umluft geeignet sind:

Appetithäppchen, Kekse, Kaffee, Kuchen
Cookies (2 bis 4 Gitterroste), Weißbrot
Windbeutel
Pfitzauf
Eintöpfe und Vorgerichte
Ofenmahlzeiten (Gitterposition 1,2,3)
Soufflés, Meringen, Nachtisch mit Meringenhaube, Angel Food Biskuit, Chiffonkuchen)



Schnelle und einfache Rezepttipps

Vom klassischen BACKEN auf BACKEN MIT UMLUFT umstellen:

- Temperatur um 15°C (25°F) reduzieren.
- Die gleiche Garzeit wie beim Backen verwenden, wenn die Zeit unter 10 bis 15 Minuten liegt.

- Bei Speisen mit Garzeiten unter 30 Minuten sollte der Garpunkt 5 Minuten früher als bei klassischen Backrezepten geprüft werden.
- Werden Speisen länger als 40 - 45 Minuten gebacken, dann kann die Backzeit um 25% verkürzt werden.

Braten mit Umluft - Tipps und Techniken

- Bei Braten mit Umluft den Ofen nicht vorheizen.
- In einer flachen, nicht abgedeckten Pfanne braten.
- Werden ganze Hühner oder Truthähne gebraten, dann die Flügel auf den Rücken klappen und die Beine leicht mit einer Küchenschnur befestigen.
- Die zweiteilige Grillpfanne verwenden, um unabgedeckt zu Braten.
- Ein Bratenthermometer verwenden, um die Kerntemperatur in Bezug auf "END" festzustellen.
- Kerntemperatur von Fleisch oder Geflügel in zwei verschiedenen Positionen mit dem Bratenthermometer kontrollieren.
- Großes Geflügel muss beim Garen eine Zeit lang mit Alufolie abgedeckt werden (und in einer Pfanne angebraten werden), damit es nicht zu braun wird.

Schnelle und einfache Rezepttipps

Vom klassischen **BACKEN** auf **BRATEN MIT UMLUFT** umstellen:

- Die Temperatur muss nicht verringert werden.
- Braten, große Fleischstücke und Geflügel benötigen generell eine 10-20% kürzere Garzeit. Den Garpunkt früh überprüfen.
- Eintöpfe oder Schmorbraten, die abgedeckt in **BRATEN MIT UMLUFT** gegart werden, benötigen etwa die gleiche Zeit.
- Die minimale sichere Temperatur von Geflügelfüllungen beträgt 75ºC (165ºF).
- Nachdem die Speise aus dem Ofen genommen wurde, diese vor dem Tranchieren locker 10 bis 15 Minuten mit einer Alufolie abdecken, um die endgültige Temperatur der Speise um 3° bis 6° (5° bis 10°F) zu erhöhen.

Garzeiten sind als Hinweis zu betrachten und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Grillen mit Umluft - Tipps und Techniken

- Gitterrost in die gewünschte Position bringen, bevor der Ofen angeschaltet wird.
- Bei der Einstellung Umluftgrill, die Ofentür immer geschlossen halten.
- Ofen nicht vorheizen.
- Die zweiteilige Grillpfanne verwenden.
- Das Fleisch umdrehen, wenn die Hälfte der Garzeit vorbei ist (siehe Tabelle Umluftgrill).

Grille- und Umluftgrillzeiten sind Richtwerte und können leicht variieren. Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Grillen - Tipps und Techniken

- Gitterrost in die gewünschte Position bringen, bevor der Ofen angeschaltet wird.
- Bei der Einstellung Braten, die Ofentür immer geschlossen halten.
- Den Ofen vor Gebrauch 5 Minuten lang vorheizen.
- Die zweiteilige Grillpfanne verwenden.
- Das Fleisch umdrehen, wenn die Hälfte der Garzeit vorbei ist (siehe Tabelle Umluftgrill).

Grille- und Umluftgrillzeiten sind Richtwerte und können leicht variieren. Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Dehydrieren - Tipps und Techniken

- Mit der Einstellung Dehydrieren kann getrocknet werden. Bei niedriger Temperatur und langsam zirkulierender Luft wird die Feuchtigkeit entfernt, um Lebensmittel haltbar zu machen.
- Die Temperatur der Einstellung Dehydrieren ist auf 60ºC (140ºF) vorprogrammiert.
- Die zum Dehydrieren verfügbaren Temperaturen liegen zwischen 50ºC (120ºF) bis 70ºC (160ºF).
- Es können mehrere Gitterroste gleichzeitig verwendet werden.
- Manche Lebensmittel benötigen 14-15 Stunden, um völlig zu dehydrieren.
- Ziehen Sie ein Buch über Lebensmittelkonservierung für spezifische Zeiten und den Umgang mit den verschiedenen Lebensmittel zu Rate.
- Diese Einstellung kann für verschiedene Obstsorten, Gemüse, Kräuter und Fleischstreifen verwendet werden.
- Siebe zum Trocknen können in Fachgeschäften gekauft werden.
- Werden Papiertücher verwendet, dann könnte die Feuchtigkeit davon vor dem Dehydrieren aufgesaugt werden (beispielsweise bei Tomaten- oder Pfirsichscheiben).

Dehydriertabelle

NAHRUNGSMITTEL	ZUBEREITUNG	DURCHSCHNITTLICHE TROCKNES* (Std.)	TEST GARUNG ERREICHT
OBST			
Äpfel	Vierteln und in eine ¼ Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen	11 - 15	Etwas geschmeidig
Bananen	Vierteln und in eine ¼ Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen	11 - 15	Etwas geschmeidig
Kirschen	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen Bei frischen Kirschen, Kern entfernen	10 - 15	Geschmeidig, zäh, klebrig
Orangenschalen und -scheiben	¼ Orangenscheibe; dünn geschälte Orangenschale	Schale: 2 - 4 Scheiben: 12 - 16	Orangenschale: trocknen und brüchig Orangenscheiben: Haut ist trocken und brüchig, Frucht leicht feucht
Ananasringe	Mit Tuch getrocknet	Aus der Dose: 9 - 13 Frisch: 8 - 12	Weich und geschmeidig
Erdbeeren	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocken Halbieren Haut (nach außen) auf dem Backblech	12 - 17	Trocken, brüchig
GEMÜSE			
Paprika	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen Membrane der Paprika entfernen, grob in 2,5 cm große Stücke schneiden	16 - 20	Zäh, innen ohne Feuchtigkeit
Pilze	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen Stielende entfernen In 3 mm dicke Scheiben schneiden	7 - 12	Fest und zäh, trocken
Tomaten	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen In 3 mm dicke Scheiben schneiden, gut trocknen	16 - 23	Trocken, ziegelrote Farbe
KRÄUTER			
Oregano, Salbei, Petersilie, Thymian, Fenchel	Abspülen und mit einem Papiertuch trocknen	Bei 60°C (120°F) trocknen 3 - 5	Knusprig und brüchig
Basilikum	Obere, 7 - 10 cm große Basilikumblätter verwenden. Mit Wasser besprühen, abschütteln und trocken tupfen	Bei 60°C (120°F) trocknen 3 - 5	Knusprig und brüchig

Die Funktion der Rezepte Ihres Ofens gibt Ihnen die Möglichkeit Speisen vorzubereiten, ohne die Garzeit jedesmal von Hand einzustellen. Wird "REZEPT EINSTELLEN" ausgewählt, dann werden Garweise, Temperatur und Zeit automatisch anhand des Rezepts, das vom Menü ausgewählt wird, eingestellt.

Rezeptliste	Lebensmittelart	Zustand des Lebensmittels	Rezepteliste	Aufgeführte Informationen
VORHANDENES ODER EIGENES		FRISCH	BROT PIZZA VORSPEISEN	ART DES ZUBHÖRS POSITION DES NIVEAUS LEBENSMITTELGEWICHT GARZEIT VORHEIZEN NOTWENDIG (JA/NEIN)
		GEFRORENEN		
		GANZ	FLEISCH	
		IN STÜCKEN		
		GANZ	GEFLUEGEL	
		IN STÜCKEN		
		GANZ	FISCH	
		IN STÜCKEN		
		-	GEMÜSE	
		-		
		-	TORTEN	
		-		

Ein vorhandenes Rezept auswählen:

1. Ofen anschalten, Ikone auswählen und Taste drücken.
2. Mithilfe der Pfeile △▽ aus der Liste "VOREINSTELLUNG" oder "PERSÖNLICH" auswählen und mit Taste bestätigen.
3. Art der vorzubereitenden Speise mithilfe der Pfeile △▽ und der Pfeile ◁▷ wählen und mit Taste bestätigen.
4. Mithilfe der Pfeile △ ▽ zwischen "FRISCH" und "GEFRORENEN" wählen oder aber zwischen "GANZES STÜCK" oder "IN STÜCKEN" und mit Taste bestätigen.
5. Das gewünschte Rezept mit den Pfeilen △ ▽ wählen und mit Taste bestätigen.
6. Wenn das Rezept ausgewählt wurde, dann erscheint folgende Seite am Bildschirm:

7. Um das Rezept zu bestätigen, mit Taste ⏎ bestätigen.
   Während des Rezeptes werden mehrere akustische und visive Nachrichten bitten, folgende Vorgänge auszuführen. Folgen Sie ganz einfach den Anweisungen am Bildschirm.
8. Nach Beendigung schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Rezeptes hin.

Ein persönlich gestaltetes Rezept abspeichern:

Wurde ein Rezept ausgewählt, dann können die Einstellungen "ZEIT" und "GEWICHT" verändert werden und das Rezept kann als PERSÖNLICH abgespeichert werden.

1. Nachdem ein Rezept ausgewählt wurde, Taste △ drücken und mit Taste ⏎ bestätigen.
2. Um das Gewicht zu verändern, das gewünschte Gewicht durch die Pfeile △▽ eingeben und mit Taste ⏎ bestätigen.

3. Der Ofen geht automatisch auf die Garzeit über. Um diese Zeit zu verändern, die Pfeile △ ▽ verwenden und wieder mit Taste ⏎ bestätigen.

4. Jetzt kann das Rezept in der Liste der "EIGENEN" Rezepte durch "ABSPEICHERN" aufbewahrt werden, mit Taste ⏎ bestätigen.

MERKE Sollten die Werte von Zeit und Gewicht nicht gleich abgespeichert werden, dann erscheint nach dem Rezept eine Nachricht, die danach fragt, ob diese Werte abgespeichert werden sollen oder nicht.

5. Um das Rezept zu starten, Taste ⏎ drücken.

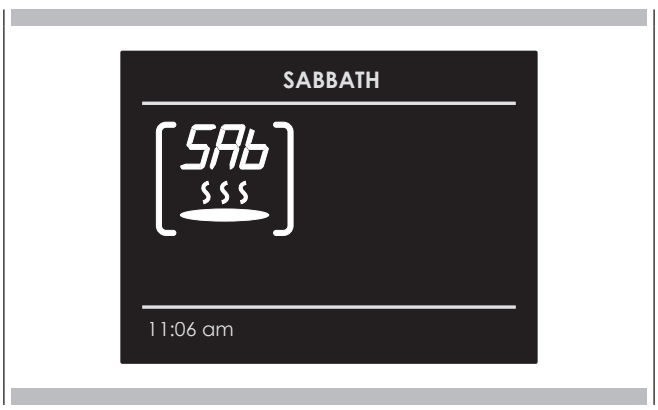
Ein persönlich gestaltetes Rezept löschen:

1. Um ein Rezept von der Liste der eigenen Rezepte zu löschen, das Rezept auswählen.
2. Taste ◁ drücken, auswählen und mit Taste ⏎ bestätigen.

Die Funktionsweise Sabbath Ihres Ofens befolgt die jüdischen Regeln. Mit dieser Funktion kann der Ofen nur in statischer Funktion heizen. Wurde die Sabbath-Funktion gewählt, dann sind folgende Funktionen nicht aktiv:

- Ofenlichter
- Alle Tasten außer AN/AUS
- Bratenthermometer
- Zeitgesteuerte Funktionen
- Timerfunktion
- Die Ikonen stehen auf dem Display und bewegen sich nicht, wie beim klassischen Garen.
- Bildschirm und akustische Warnhinweise.

Um die Sabbath-Funktionsweise einzustellen, den Ofen einschalten, Ikone ▦ wählen und Taste ⏎ drücken. Die Sabbath-Funktion mit den Pfeilen ◁ ▷ wählen und zweimal mit Taste ⏎ bestätigen.
Die Funktion startet und zeigt die Ikone am Bildschirm an.



MERKE Diese Funktion dauert höchstens 72 Stunden.
Die Temperatur kann nicht verändert werden sondern ist auf 60°C (140°F) eingestellt. Diese Funktion kann jederzeit ausgestellt werden, in dem die Taste AUS gedrückt wird.

Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.

⚠ WARNUNG

Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Ofenglastür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerbrechen des Glases führen kann.

Reinigung

Unterstützte Reinigung

Ein Kreislauf hoher Temperatur (250°C) kombiniert mit selbstreinigenden Platten für eine sanfte, nicht invasive Reinigung der Garkammer.
Der korrekte Vorgang wird mit der Verwendung von seitlichen Platten und katalytischer Ventilatorabdeckung kombiniert: der Ofen wurde mit einer mikroporösen Emailleschicht behandelt, die dank einer katalytischen Oxydation, Fettreste in gasförmige Produkte umwandelt. Die Funktion Turboclean wird nur gestartet, wenn keine Garfunktion ausgewählt wurde: Ofen einschalten und das Symbol, wie in der Abbildung aufgeführt, fünf Sekunden lang gedrückt halten.

⚠ WARNUNG

Der Reinigungsvorgang erfolgt bei einer Temperatur von 250°C und dauert eine Stunde. Nicht für die Zubereitung von Speisen verwenden!!!

Das Ofenlicht geht an und kann jederzeit aus- und angeschaltet werden.
Alle selbstreinigenden Platten führen den Reinigungsvorgang dreißig Mal durch, danach sollten die Platten ausgetauscht werden.
Die Platten dürfen ausschließlich mit Leitungswasser gereinigt werden. Ersatzmaterial kann bei Ihrem Händler bestellt werden.

Tür abnehmen

⚠ WARNUNG

Folgendes überprüfen:

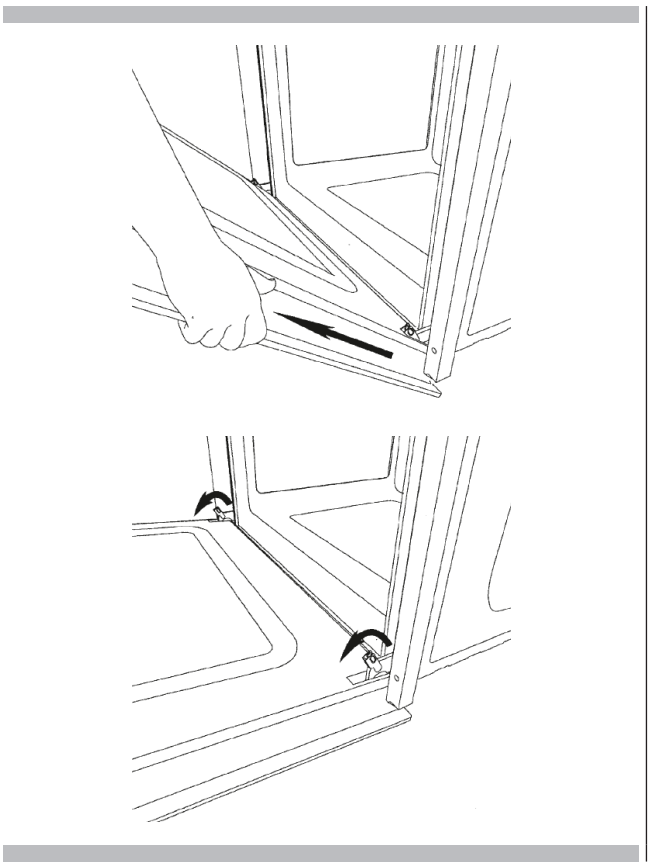
- Der Backofen muss kalt und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen. Die Backofentür ist aus Glas. Vorsichtig mit ihr umgehen, damit sie nicht kaputt geht.
- Nur die Seiten der Tür packen. Nicht den Griff anpacken, da er in der Hand rutschen und Schäden oder Verletzungen verursachen könnte.
- Wenn man die Backofentür nicht fest und richtig festhält, kann das zu Verletzungen des Verwenders oder zu Schäden am Produkt führen.

Tür der Standardausstattung abnehmen

Die Ofentür kann schnell und einfach abmontiert werden. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

- Die Tür vollständig öffnen.
- Die beiden unten aufgeführten Hebel anheben.
- Die Tür bis zum ersten Halt schließen (durch die angehobenen Hebel verursacht).
- Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese nach außen aus der Halterung heraus.

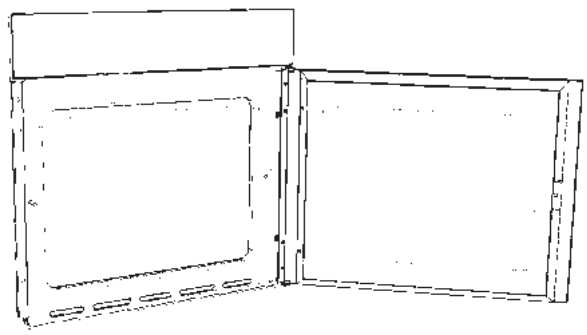
Um diese auszutauschen, Tür anbringen, Scharniere in der Halterung anbringen und die beiden Hebel herunterdrücken.



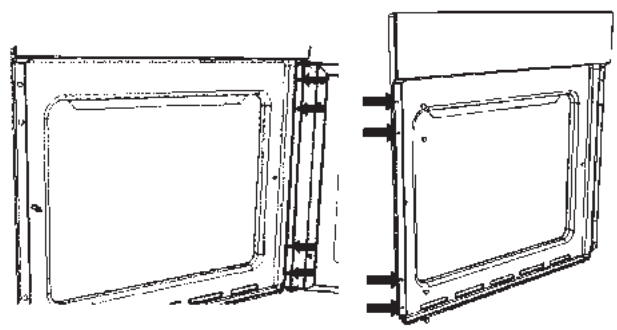
Tür mit seitlicher Öffnung abnehmen

1. Entscheiden Sie, ob sich die Tür nach rechts oder links öffnen soll, bevor der Apparat eingebaut wird.

2. Tür völlig öffnen.

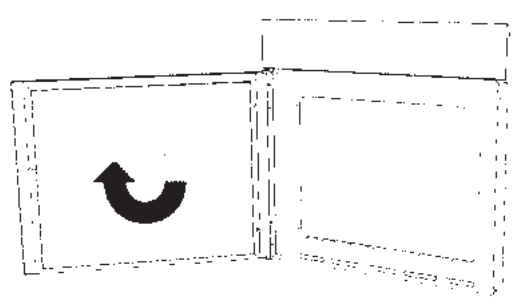


3. Die vier Befestigungsschrauben vom Türscharnier entfernen.



4. Die vier Plastikdeckel an der gegenüberliegenden Seite abnehmen und Sicherheitsstifte abschrauben.

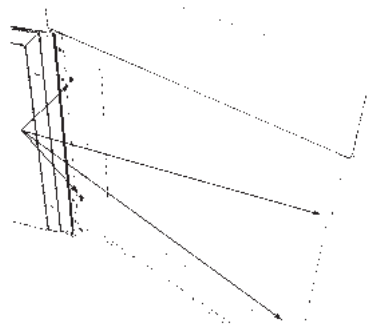
5. Tür um 180° drehen.



6. Die Tür in der neuen Position mithilfe der 4 zuvor abgenommenen Schrauben befestigen.

HINWEIS: Überprüfen, dass sich die Tür genau parallel mit der Vorderplatte öffnet. Anderenfalls mithilfe der Schrauben, die gerade befestigt wurden, ausgleichen.

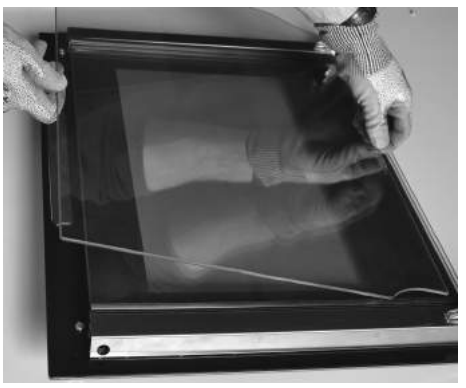
7. Den Ofen in seinen Sitz bringen und mit den 4 mitgelieferten Schrauben und Distanzstücken aus Plastik befestigen.

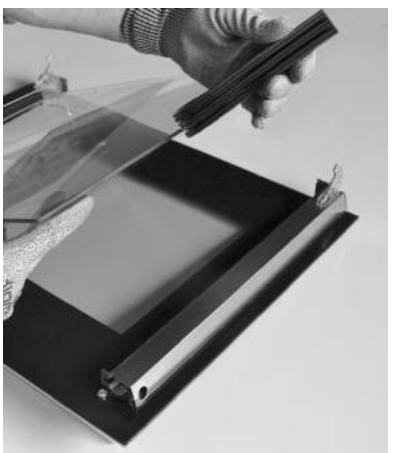


Demontage der Innenscheiben für die Panoramatür „ FULL GLASS“

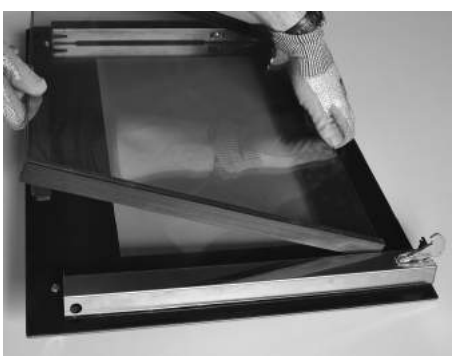
1. Schutzhandschuhe anziehen.
2. Die Tür auf einer horizontalen Fläche und auf einem weichen Tuch abstellen, damit der sichtbare Teil nicht zerkratzt wird.
3. Gleichzeitig auf den Knopf der beiden seitlichen Deckel drücken, um die obere Leiste abzuziehen.

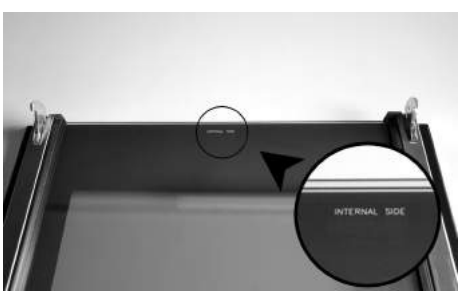
4. Das Innenglas wie unten aufgeführt abnehmen. Danach die zweite und dritte Scheibe (Zwischenscheiben) herausnehmen und reinigen.





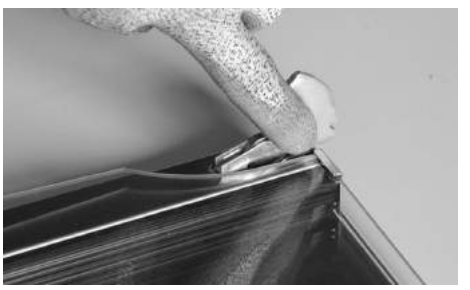
5. Nach der Reinigung die Zwischengläser wieder so in Position bringen, dass die Aufschrift INTERNAL SIDE auf den Scheiben korrekt lesbar ist.





MERKE: Ein kleines Spiel zwischen dem Zwischenglas und den seitlichen Trägern ist normal, da dadurch die Wärmeausdehnungen der Gläser ausgeglichen werden.

6. Das Paket mit den drei Gläsern zwischen die beiden Türpfosten positionieren und die obere Leiste wieder anbringen.

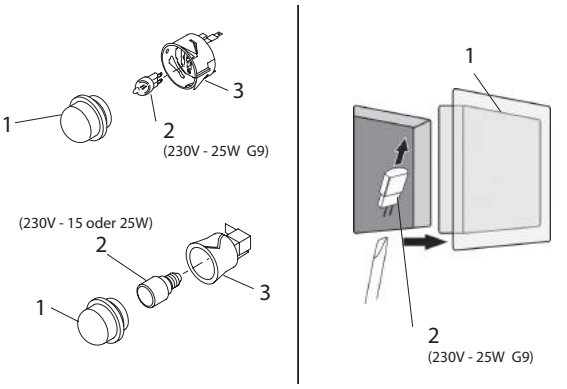


Austausch des Backofenlichts

⚠ WARNUNG

Folgendes überprüfen:

- Der Backofen und die Lichter müssen kalt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.
- Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühbirne vor Defekten zu schützen.
- Die Lampenschirme sind aus Glas. Vorsichtig mit ihnen umgehen, damit sie nicht kaputt gehen. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.



1 Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten).
2 Linse entfernen (1).
3 Die Glühbirne (2) aus der Fassung (3) ziehen.
4 Die Glühbirne (2) durch eine neue ersetzen. Glühbirne nicht mit den Fingern berühren, da weil Fett der Hände die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
5 Eine Glühbirne mit der gleichen Volt- und Wattzahl verwenden (siehe Abb.).
6 Linse (1) wieder anschrauben.
7 Den Strom wieder einschalten (Sicherung oder Stromkasten).

Sowie beim Backen als auch beim Backen mit Umluft können aus vielerlei Gründen, außer einer Fehlfunktion des Ofens, schlechte Ergebnisse erzielt werden. Überprüfen Sie die unten aufgeführte Grafik, in der die Ursachen der meisten Probleme aufgeführt sind. Da Größe, Form und Material der Backutensilien die Ergebnisse des Backens direkt beeinflussen, könnte es das Beste sein, alte Backutensilien, die dunkel geworden sind und sich mit dem Alter verzogen haben, auszutauschen.

Problem beim Backen	Ursachen
Die Speisen bräunen ungleichmäßig	- Ofen nicht vorgeheizt - Alufolie auf dem Backblech oder Ofenboden - Backform zu groß für das Rezept - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen am Boden zu sehr gebräunt	- Ofen nicht vorgeheizt - Verwendung von Glas, stumpfen oder dunkel gewordenen Metallbehältern - Backblech in falscher Position - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen sind trocken oder zu sehr geschrumpft	- Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Speisen backen oder braten zu langsam	- Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Die Kruste von Pasteten bräunen am Boden nicht oder haben eine feuchte Kruste	- Backzeit nicht lang genug - Es werden glänzende Stahltöpfe verwendet - Backblech in falscher Position - Ofentemperatur zu niedrig
Kuchen sind blass und niedrig, sie sind innen nicht gebacken	- Ofentemperatur zu niedrig - Backzeit nicht korrekt - Kuchen zu früh probiert - Ofentür zu oft geöffnet - Backform zu groß
Kuchen sind in der Mitte hoch und oben gerissen	- Ofentemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände - Backblech in falscher Position - Backform zu klein
Der Rand der Pastetenkruste sind zu braun	- Ofentemperatur zu hoch - Krustenränder zu dünn

20 - Lösung von Betriebsproblemen

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte Folgendes, um unnötige Kosten des Kundendienstes zu vermeiden.

Problem des Ofens	Schritte zur Lösung des Problems
Other F__ Error erscheint am Bildschirm.	Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Sollte die Bedingung verbleiben, dann die Codenummer notieren (Liste EREIGNISPROTOKOLL) und den Kundendienst rufen.
Das Display des Ofens bleibt auf AUS	Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten). Stromkreisunterbrecher wieder anschalten. Bleibt die Bedingung bestehen, dann muss der Kundendienst verständigt werden.
Der Ventilator zur Kühlung läuft auch nach dem Abschalten weiter	Der Ventilator geht automatisch aus, wenn die elektrischen Bauteile entsprechend abgekühlt sind.
Der Ofen heizt nicht	Überprüfen Sie den Stromkreisunterbrecher oder den Kasten mit den Sicherungen an Ihrem Haus. Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Überprüfen, dass die Ofentemperatur ausgewählt wurde.
Der Ofen backt nicht gleichmäßig	Die empfohlene Position des Backblechs kann der Backzeittabelle entnommen werden. Die im Rezept angegebene Temperatur immer um 25°F (15°C) verringern, wenn mit Umluft gebacken wird.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht richtig	Birne austauschen oder festschrauben, falls defekt oder locker. Siehe Seite34. Glühbirnen nicht mit bloßen Finger berühren, da durch deren Fett Glühbirnen früher durchbrennen können.
Das Ofenlicht bleibt an	Nach Hindernissen an der Ofentür suchen. Überprüfen, ob das Scharnier verbogen oder der Türschalter defekt ist.
Uhr und Timer funktionieren nicht richtig	Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Siehe Einstellung der Uhrzeit auf Seite 16.
Zuviel Feuchtigkeit	Beim Backen zuerst den Ofen vorheizen. Backen mit Umluft und Braten mit Umluft entfernen jegliche Feuchtigkeit im Ofen(dies ist einer der Vorteile von Umluft).
Porzellanspäne	Beim Herausnehmen und Hineinschieben von Backblechen, diese immer leicht anheben und diese nicht mit Gewalt bewegen, damit das Porzellan nicht beschädigt wird.

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, überprüfen sie bitte die Liste mit der Störungsbeseitigung. Dadurch können Sie eventuell die Kosten für den Kundendiensteinsatz sparen.
Falls Sie noch immer Hilfe brauchen, dann befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen. Bitte teilen Sie uns beim Anruf das Kaufdatum und die komplette Nummer des Modells und der Serie ihres Apparats mit. Mithilfe dieser Informationen können wir Ihre Anfrage besser beantworten.

Liste der Wartungseinsätze

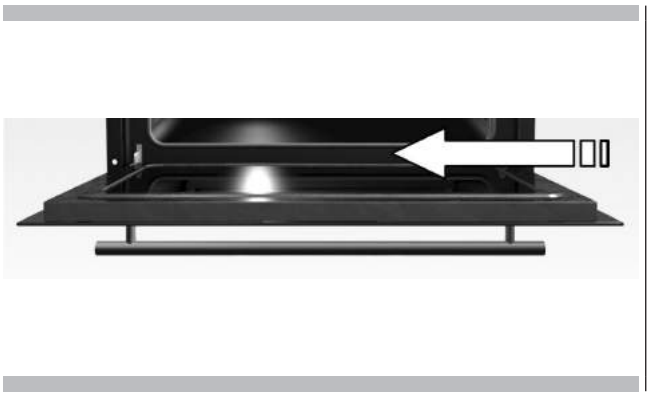
Informationen über den genehmigten Kundendienst und Ersatzteile, siehe Abschnitt "GARANTIE von Apparaten für den Hausgebrauch"

Informationen über den genehmigten Kundendienst und Ersatzteile, siehe Abschnitt "GARANTIE von Apparaten für den Hausgebrauch"
Plakette mit der Seriennummer, siehe Seite 2. Bitte füllen Sie jetzt folgende Informationen in den unten stehenden Kasten.
Bitte heben Sie die Rechnung für die Garantie auf.

Liste der Wartungseinsätze	
Modellnummer	_____
Seriennummer	_____
Datum der Installation oder Inbetriebnahme	_____

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
1 - Instrucciones de Seguridad	**2**
2 - Características del producto	**3**
3 - Instalación del horno	**4**
Características eléctricas	4
Respeto por el medio ambiente	4
Conexion del horno a la red eléctrica	10
4 - Instrucciones de uso	**11**
La primera vez que usa el horno	11
Guías extraíbles (si presentes)	11
5 - Panel de control	**12**
Teclado	12
6 - Información general sobre el horno	**13**
Códigos de error	13
Pitidos	13
Ajustes por defecto	13
F Códigos numéricos de error	13
Precalentamiento y precalentamiento rápido	13
Temporizador	13
7 - Consejos generales sobre el horno	**14**
Precalentamiento del horno	14
Sugerencias de funcionamiento	14
Utensilios	14
Condensación y temperatura del horno	14
Asado en el horno a gran altitud	14
8 - Puesta en marcha	**15**
Instrucciones para el primer encendido	15
9 - Ajustes de usuario	**16**
Idioma	16
Temperatura y peso	16
Hora	16
Fecha	17
Brillo	17
Volumen	17
10 - Ajuste del sistema	**18**
Registro de eventos	18
Demo	18
11 - Puesta en marcha del horno	**19**
Encendido y apagado del horno	19
Elección del modo de cocción	19
Variación del modo de cocción	19
Variación de la temperatura	19

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
12 - Tablas modo de cocción	**20**
Fase de precalentamiento	22
Precalentamiento rápido	22
Eco	22
Uso de las luces del horno	22
13 - Modo de funcionamiento temporizado	**23**
Tiempo de cocción	23
Tiempo de parada	23
14 - Ajuste de la sonda carne (si presente)	**24**
15 - Comprender los diferentes modos de funcionamiento del horno	**26**
Consejos y técnicas de asado	26
Directrices generales	26
Consejos y técnicas de verdadera convección	26
Consejos y técnicas del asado de convección	27
Consejos y técnicas del asado a la parrilla de convección	27
Consejos y técnicas del asado a la parrilla	27
Consejos y técnicas de deshidratado	27
Tabla de deshidratado	28
16 - Recetas	**29**
17 - Modo Sabbat (en algunos modelos)	**31**
18 - Cuidado y limpieza del horno	**32**
Limpieza	32
Extracción de la puerta	32
Extracción de la puerta del horno corredera	33
Cómo desmontar los cristales internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»	33
Sustitución de la lámpara del horno	34
19 - Resolución de los problemas de horneado	**35**
20 - Resolución de los problemas operativos	**36**
21 - Servicio de asistencia	**37**
Registro de datos para el servicio	37



⚠ IMPORTANTE:

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. Para ver la placa basta abrir el horno. Cuando solicite piezas de recambio cite siempre los detalles que figuran en la misma para identificar el aparato.

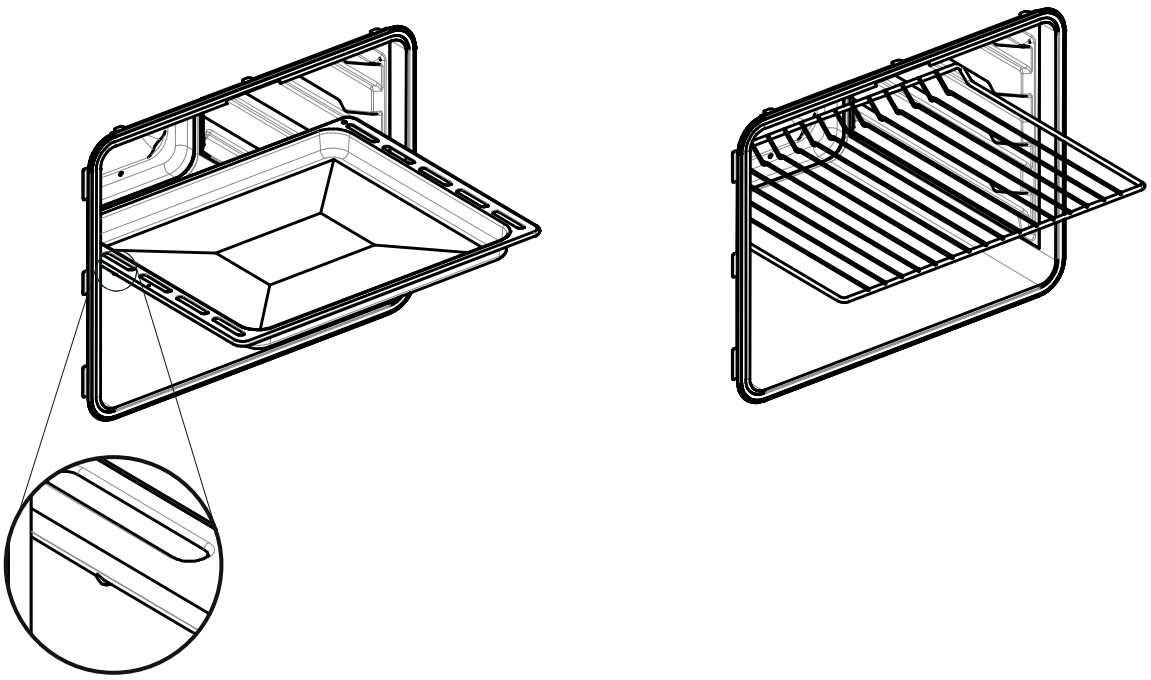
- **No desmontar ninguna parte antes de haber desconectado el aparato de la toma de corriente.**
- **No utilizar el aparato si alguna suya está rota (por ejemplo el bindrio). Desconectarlo de la red eléctrica y llamar la Asistencia técnica.**
- Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante aproximadamente una hora, para eliminar el olor del material aislante.
- En todo los modelos tenga la puerta cerrada cuando use la parrilla.
- El ventilador de enfriamiento puede permanecer en funcionamiento aun después de apagar el horno, mientras el mismo esté caliente.
- **El aparato se calienta mucho durante el uso; no toque los elementos calientes del interior del horno.**
- Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- **Mantener alejados a los niños de menos de 8 años que no cuenten con vigilancia permanente.**
- Este aparato no ha sido concebido para que lo usen personas **(incluidos niños de más de 8 años)** con discapacidades mentales o físicas, o con carencia de experiencia y conocimiento, salvo si están bajo la supervisión o instrucción respecto al uso de una persona responsable de su seguridad.
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.**
- Para evitar los daños del esmalte no cubran de alguna manera la solera de la mufla (con láminas de aluminio, con la bandeja u otro).
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- **ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.**
- El horno está frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.

⚠ IMPORTANTE:

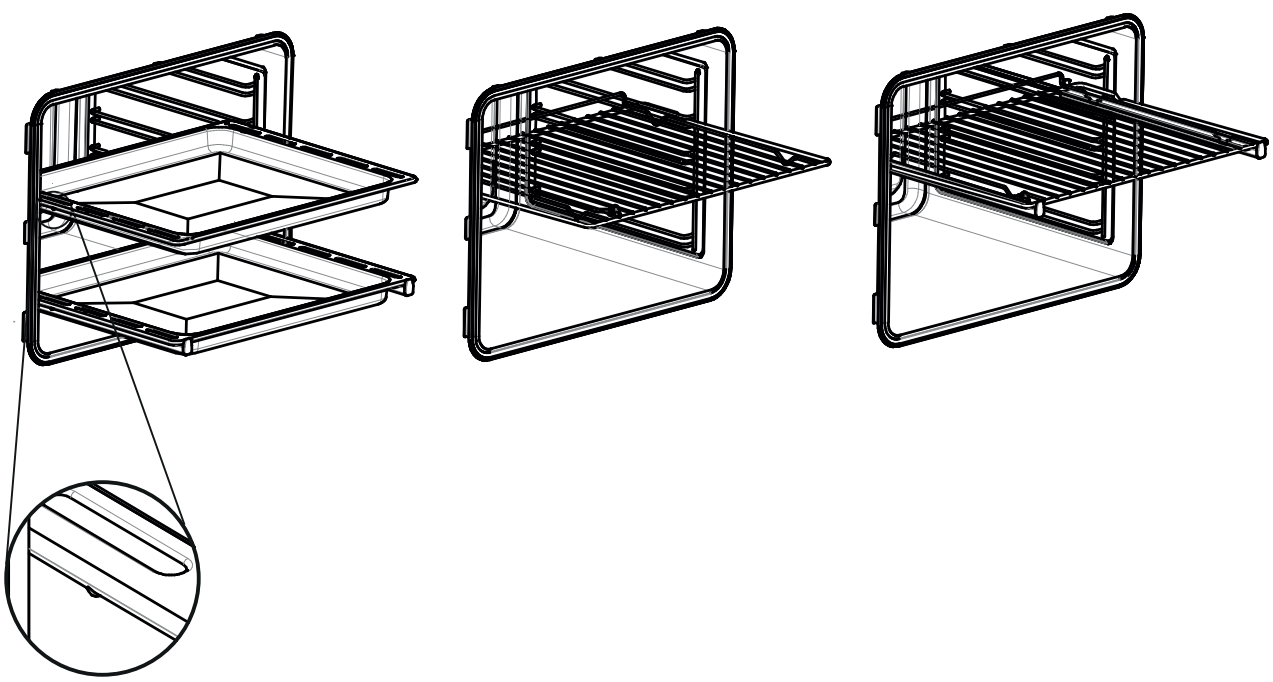
Si el horno está instalado en una temperatura ambiente inferior a 37 °F (3 °C), puede aparecer F*0117; cuando la temperatura ambiente sube el error deja de aparecer.

Para la colocación correcta de las rejas, consultar las figuras siguientes

GUÍAS EMBUTIDAS



GUÍAS DESMONTABLES



Para instalar el horno en la cocina basta hacer un hueco en la misma de las dimensiones indicadas en la Fig. corte y dimensiones.
El aparato debe fijarse al mueble mediante los dos tornillos en dotación, a través de los agujeros hechos en los montantes del horno.
El hueco de empotrado debe tener la parte trasera abierta y su construcción debe permitir la aereación para evitar el calentamiento excesivo del mueble:

⚠ ADVERTENCIA

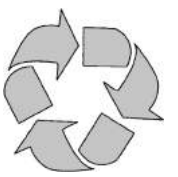
Puesto que dicho aparato hace parte de los muebles de la cocina asegúrense que cada superficie de contacto con el horno pueda resistir a una temperatura superior a 90°C.

Características eléctricas

Potencia máxima absorbida:	(véase la placa de datos).
Tensión de alimentación:	(véase la placa de datos).

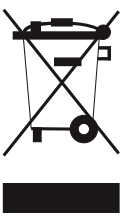
Respeto por el medio ambiente

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

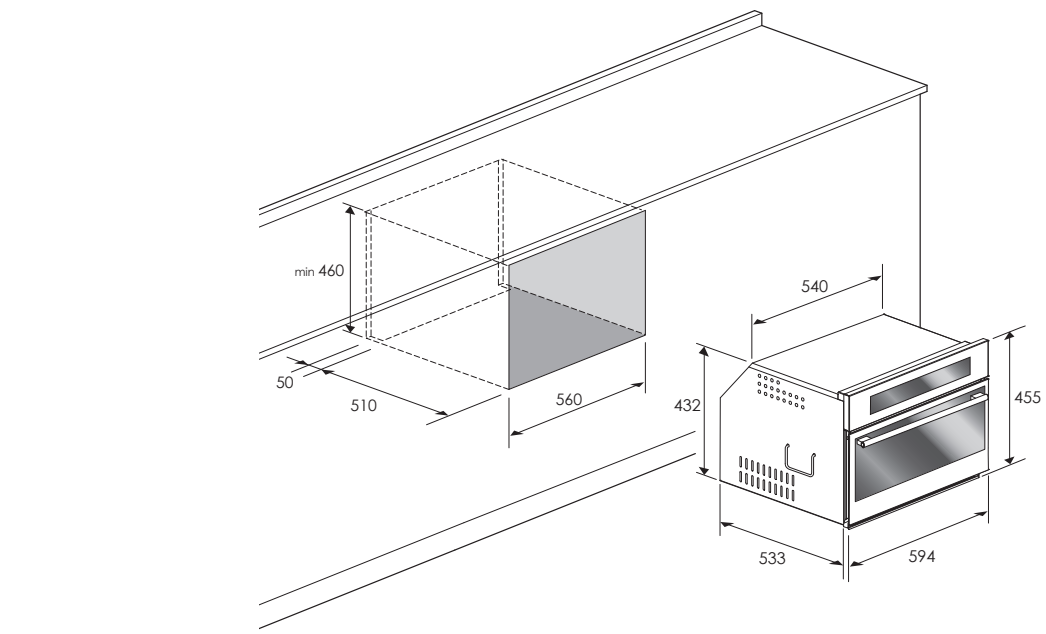


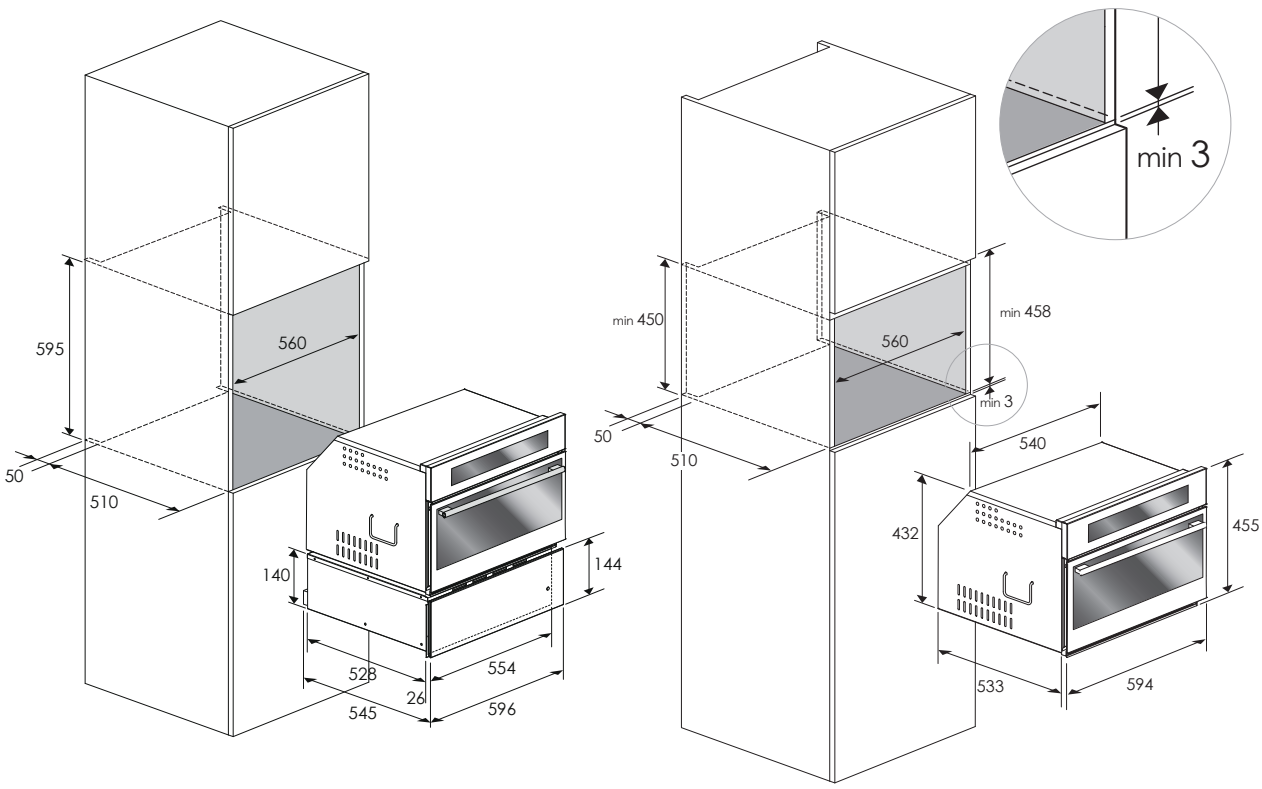
LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Elimínelo de acuerdo con la legislación local. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños porque son potencialmente peligrosos.
ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2012/96/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WAEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

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



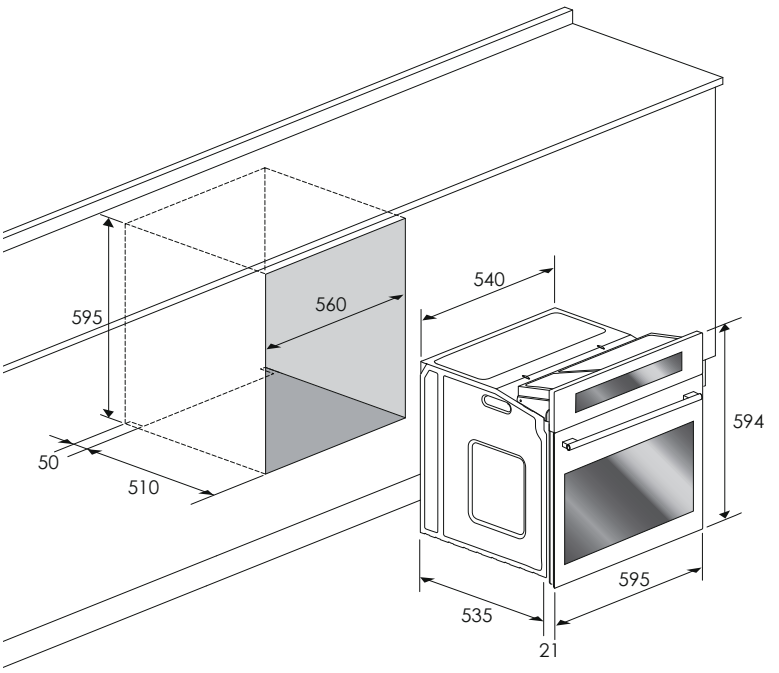
MOD. 45

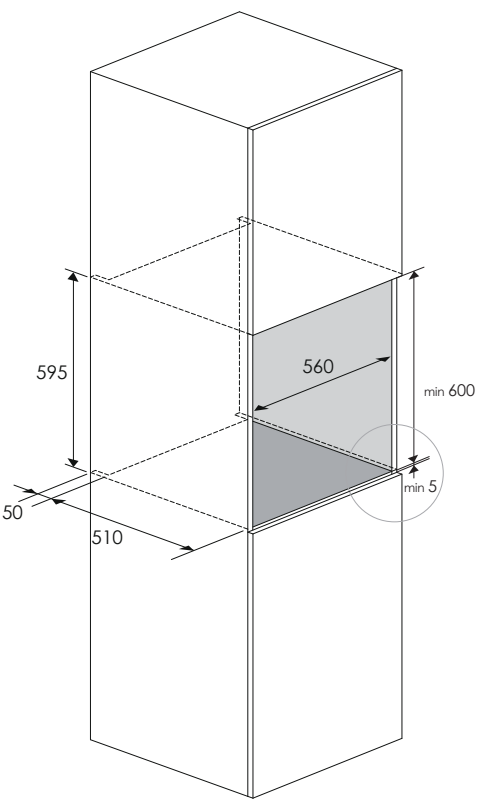


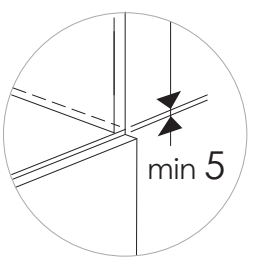


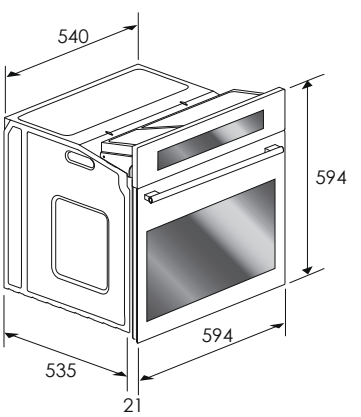
Las dimensiones son en milímetros

MOD. 60



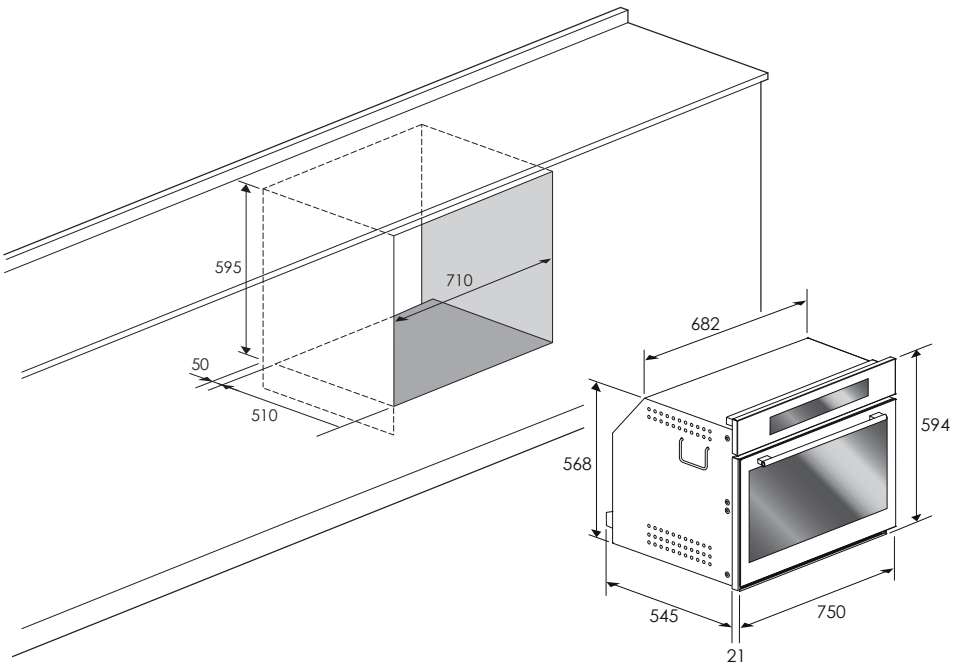


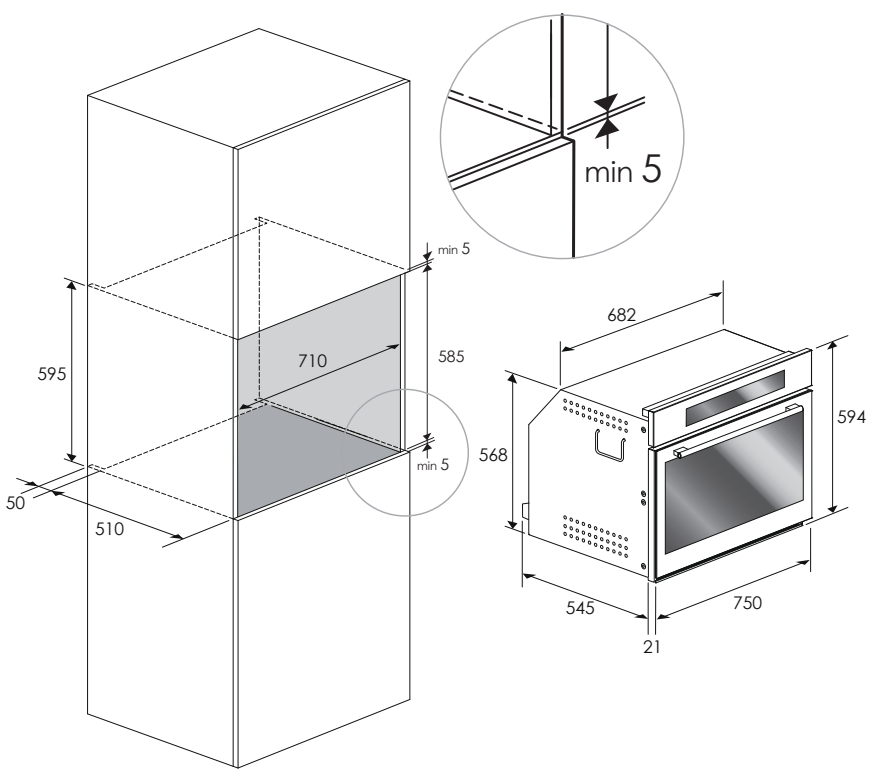




Las dimensiones son en milímetros

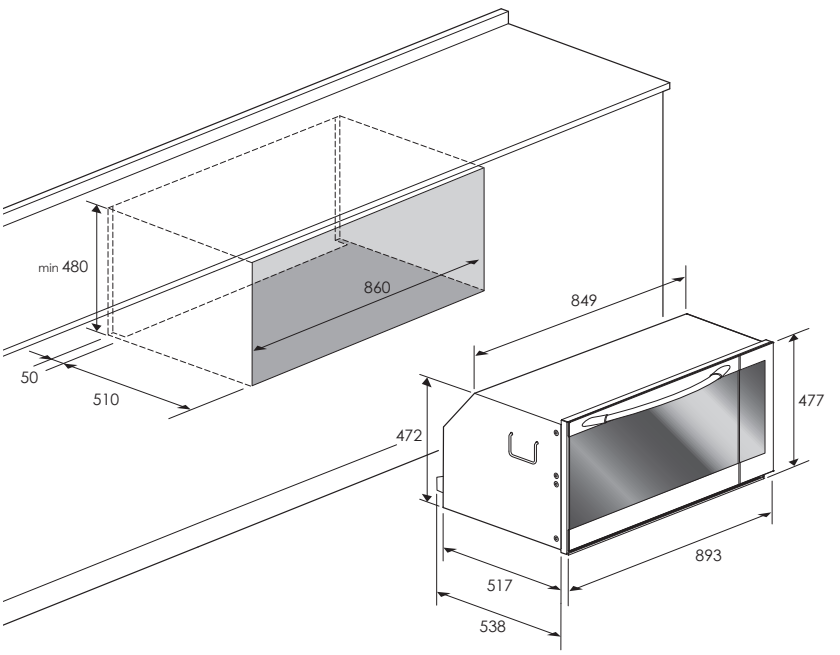
MOD. 75

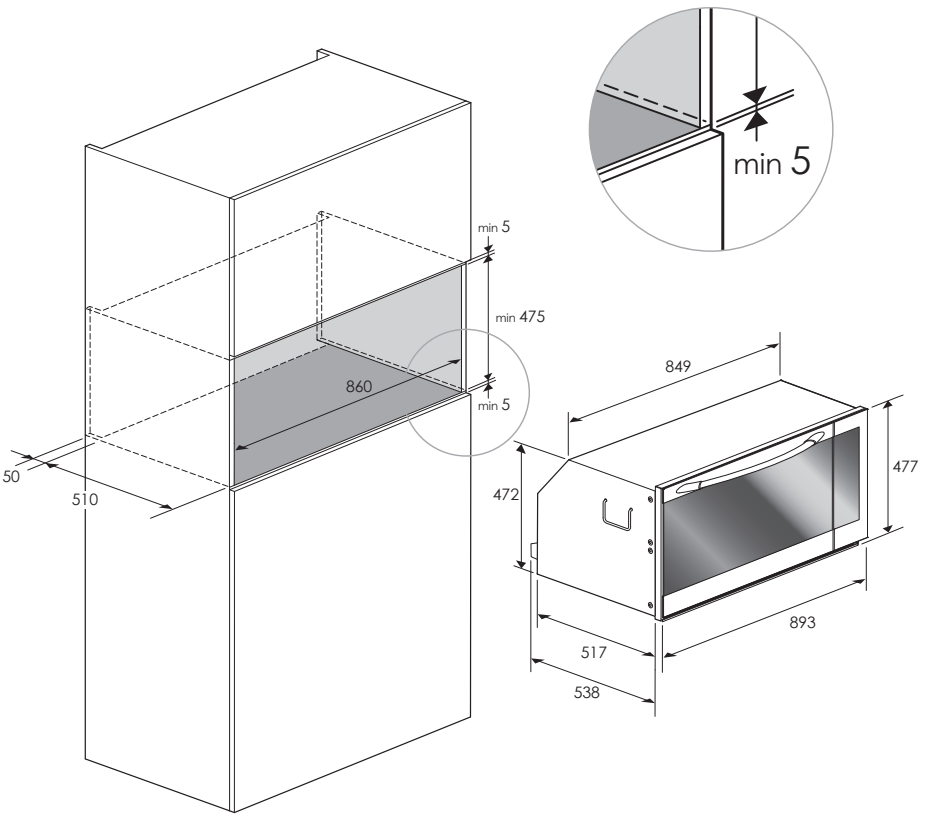




Las dimensiones son en milímetros

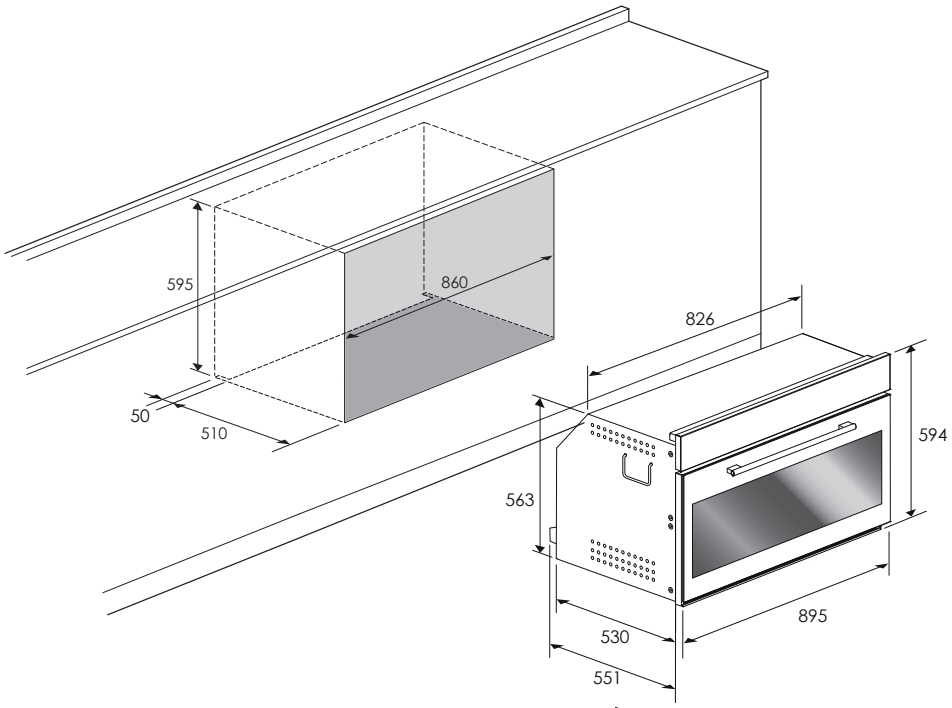
MOD. 90x48

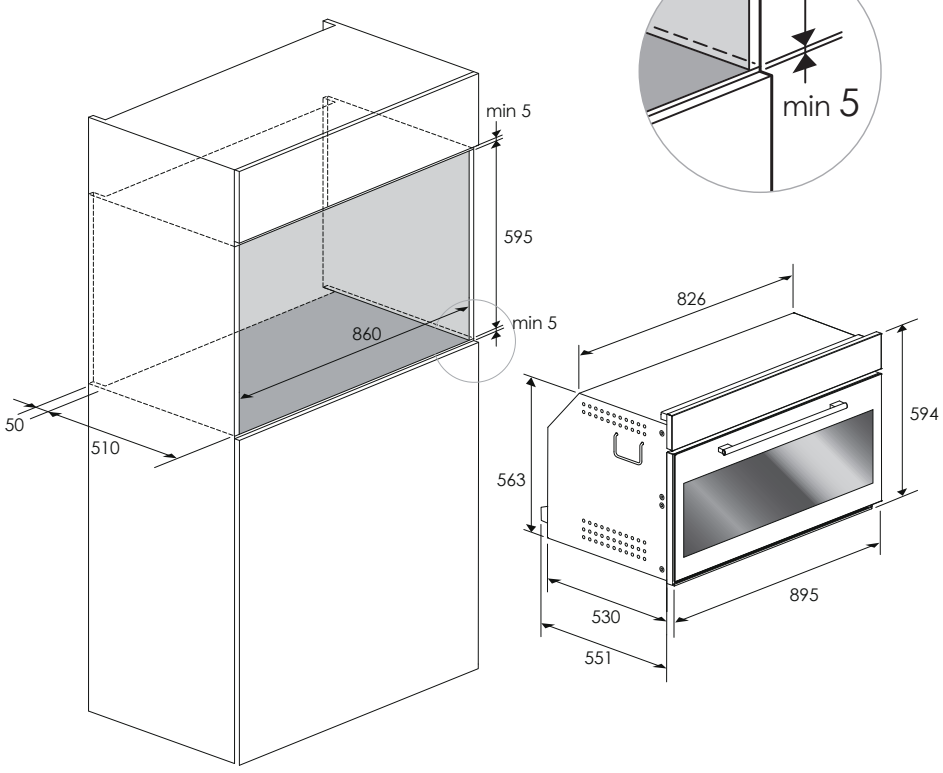




Las dimensiones son en milímetros

MOD. 90x60





Las dimensiones son en milímetros

Conexion del horno a la red eléctrica

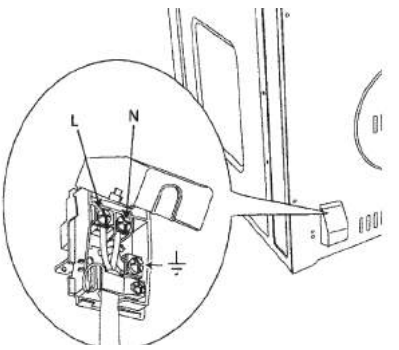
ADVERTENCIA

El aparato debe ser conectado a tierra.

El horno es apto sólo para uso doméstico.
La tensión de alimentación y la potencia absorbida están indicadas en la placa colocada sobre el montante izquierdo, visible con la puerta abierta.
La conexión debe ser efectuada por personal calificado, y debe ser conforme con las normas vigentes.
En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada para evitar posibles peligros.
El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo disyuntor omnipolar con distancia mínima de apertura de los contactos de 3mm, controlando sin embargo que no sea interrumpido el conductor de puesta a tierra. Para la conexión usar un cable flexible teniendo la precaución de dejarlo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del hueco de instalación para ulterior mantenimiento.
Este dispositivo debe conectarse a la alimentación eléctrica de acuerdo con las normas
sobre instalaciones eléctricas.

Es necesario poder acceder fácilmente a la toma o interruptor una vez instalado el horno.

TIPOS DE CABLE Y DIÁMETROS MÍNIMOS			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm^2	H05RR-F	3x2,5 mm^2
H05VV-F	3x1,5 mm^2	H05VV-F	3x2,5 mm^2
H05RN-F	3x1,5 mm^2	H05RN-F	3x2,5 mm^2
H05V2V2-F	3x1,5 mm^2	H05V2V2-F	3x2,5 mm^2



La primera vez que usa el horno

Limpie meticulosamente el horno con agua jabonosa y enjuáguelo bien.
Encienda el horno unos 30 minutos a máxima temperatura para quemar todos los rastros de
grasa que pueden generar olores desagradables al cocinar.

⚠ ADVERTENCIA

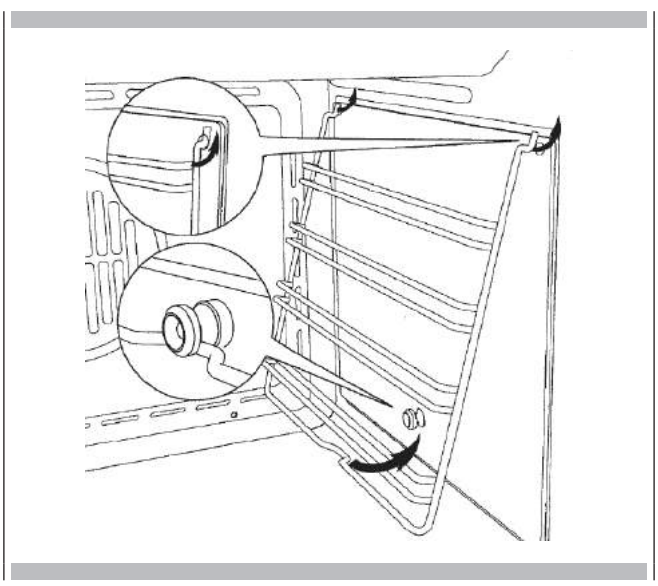
Nunca utilice papel de aluminio para tapar las rejillas del horno o para forrar el horno. El calor atrapado por debajo del papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.

Guías extraíbles (si presentes)

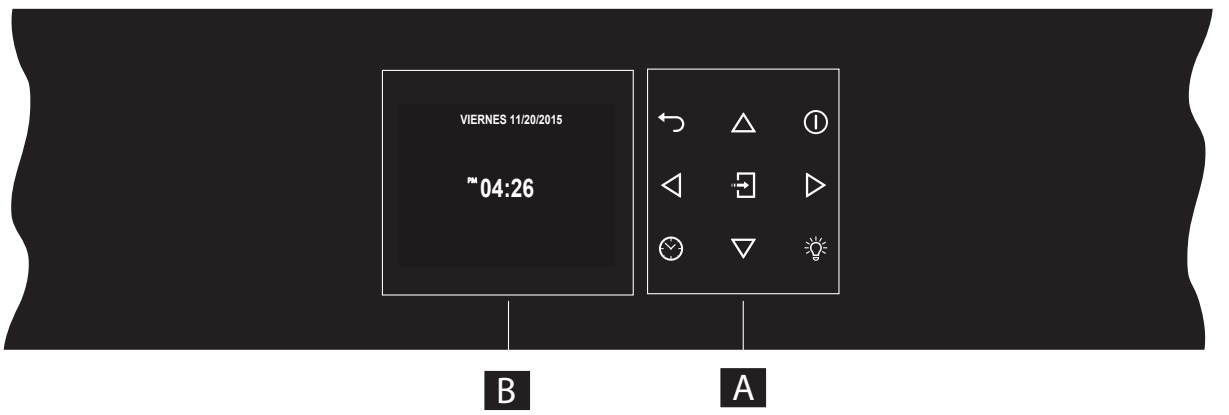
Para sacar los marcos laterales de los hornos de paredes lisas proceda como se indica en la imagen.



5 - Panel de control

El aparato puede variar ligeramente respecto a las ilustraciones que aparecen a continuación.

A - Teclado numérico
B - Display pantalla



Teclado

Para activar una tecla púlsela ligeramente. El teclado no funciona si se pulsan varias teclas simultáneamente.

	Flechas de desplazamiento.
	Volver a la página display precedente. Mantener pulsada para volver a la página de inicio.
	Enciende y apaga el horno.
	Confirma los ajuste e inicia las operaciones de cocción. Cuando se pulsa durante una operación de cocción la función se pone en pausa. Pulse de nuevo y reinicie.
	Para configurar el temporizador. Entre en el menú funciones mientras cocina.
	Enciende y apaga la luz interior del horno.

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y demás. Estos materiales podrían derretirse o quemarse al encender el aparato.

Códigos de error

Este código aparece en caso de que el control electrónico indique un fallo. Cuando aparece el error se bloquea la función corriente. Si el tipo de error está ligado a una función de seguridad el horno no se puede utilizar y en cada nueva puesta en marcha aparece el mismo error (en este caso llamar al servicio de asistencia), mientras que si el error está ligado a una avería de importancia secundaria, después de encender de nuevo, el horno puede utilizarse en las funciones que no conciernen a la parte averiada (por ejemplo un elemento calentador).

Pitidos

Confirma la recepción de la orden tras haber pulsado una tecla.
Además señala que una función a tiempo determinado ha acabado (ej. Temporizador o Cocción Temporizada) Durante la ejecución de una receta el sonido avisa al usuario que el horno espera una operación por parte del usuario mismo (ej. introducir los alimentos o dar la vuelta a los alimentos).
Los pitidos indican también un fallo del horno.

Ajustes por defecto

Tan pronto como se selecciona un modo de cocción, este selecciona automáticamente uan temperatura adecuada que podrá, sin embargo, modificarse según las necesidades.

F Códigos numéricos de error

Estos códigos aparecen visualizados cuando la unidad electrónica de control detecta un problema a nivel del horno o de la electrónica de mando.
El código de error queda registrado en el Log de los errores en el menú Setup. Este error puede comunicarse al técnico de servicio para que pueda conocer lo antes posible la causa del problema.

Precalentamiento y precalentamiento rápido

El precalentamiento se cuando se selecciona un modo de cocción ; durante este tiempo, la temperatura instantánea aparece visualizada junto con el icono del termómetro.
Cuando la temperatura alcanza el 100% del valor previsto, una señal acústica indica el final del precalentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.
Si necesita calentar el horno rápidamente, puede utilizar el modo de precalentamiento rápido que utiliza los elementos térmicos y el convector de una manera especial para reducir lo más posible el tiempo de calentamiento.
Una vez ajustadas las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento rápido y configurado el valor deseado de temperatura pulse la tecla después de haber introducido el menú funciones, seleccione el icono mediante las teclas y confirme con la tecla .
Tan pronto como el horno alcanza la temperatura programada, suena la señal acústica correspondiente y los dos iconos de « Precalentamiento rápido » y « Temperatura actual » desaparecen. El horno conmuta automáticamente al modo de cocción que se había programado anteriormente: introduzca ahora la comida.

Temporizador

ADVERTENCIA

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el aparato, su único propósito es advertirle mediante el timbre. Si quiere apagar el horno de forma automática use la función final de cocción o cocción pospuesta.

NOTA Pulsando el botón OFF no se reajusta ni se detiene el temporizador.

1 Pulse el botón y programe el tiempo deseado usando las flechas y confirme con el botón . Para cambiar la selección entre horas y minutos use las flechas .

2 El tiempo se puede programar de 1 minuto a 12 horas y 59 minutos y, una vez programado, el tiempo restante se puede visualizar en todo momento al fondo de la barra de estado hasta que expira el tiempo o se reajusta.

3 Para modificar o cancelar el tiempo programado debe reajustar el temporizador pulsando el botón varios segundos.

4 El formato del temporizador suele ser HR:MIN y cambia a MIN:SEG en el último minuto.

5 Cuando expira el tiempo el display muestra 00:00 y el timbre suena durante un minuto o hasta que se pulsa el botón.

7 - Consejos generales sobre el horno

Precalentamiento del horno

- Precaliente el horno cuando utiliza los modos de Horneado, Horneado de convección y Grill de convección.
- Utilice el modo de precalentamiento rápido cuando no disponga de mucho tiempo para precalentar el horno.
- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentado.
- Se necesita precalentar para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelelitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- Durante el precalentado la pantalla muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Un pitido confirmará que el horno se ha precalentado y se desactivará la indicación “temperatura detectada”.

Sugerencias de funcionamiento

- No ponga recipientes sobre la puerta abierta del horno
- Utilice la luz interna del horno para mirar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.

Utensilios

- Los recipientes de vidrio para hornear absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25 °F (15 °C) cuando hornea con moldes de vidrio.
- Use los recipientes que producen el dorado deseado. El tipo de acabado del recipiente ayuda a determinar la cantidad de dorado que se producirá en el horno.
- Los moldes brillantes, de metal liso o ligeramente antiadherentes/ anodizados reflejan el calor y dan como resultado un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de molde.
- Los recipientes oscuros, ásperos o sin brillo absor ben el calor y producen una costra más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Utilice recipientes de metales oscuros antiadherentes/ anodizados o moldes de metal sin brillo o moldes de vidrio de horneado para obtener una costra dorada. Los moldes aislantes de horneado pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No hornee con la bandeja de asado vacía dentro del horno ya que esto puede cambia el rendimiento del horneado.
- Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre una superficie más fría o en el interior del horno, así como en el panel de control.
- Su nuevo horno lleva un sensor electrónico de temperatura que permite mantener la temperatura deseada con exactitud. Su horno anterior tal vez tenía un termostato mecánico que gradualmente cambiaba a una temperatura más alta. Será normal que usted tenga que ajustar sus recetas favoritas cuando empiece a cocinar con su nuevo horno.

Asado en el horno a gran altitud

- Cuando se hornea a gran altitud, las recetas y el tiempo de cocción varían con respecto a los estándares.

Instrucciones para el primer encendido

Una vez conectado el horno a la alimentación eléctrica por primera vez, el control de prepara automáticamente para setear algunas configuraciones del usuario, que se mantendrán en la memoria en caso de encendidos sucesivos.

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

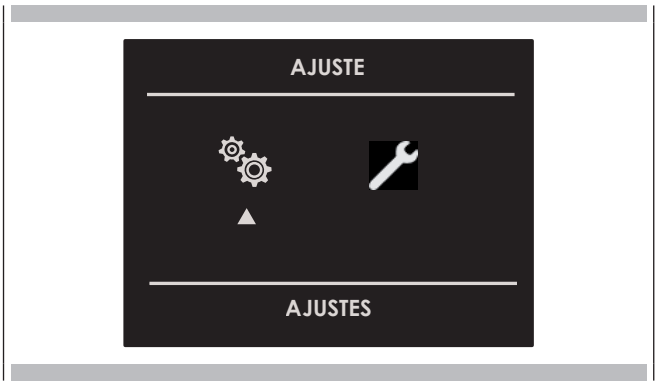
Consulte el apartado AJUSTES DE USUARIO para las instrucciones de configuración.

Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".

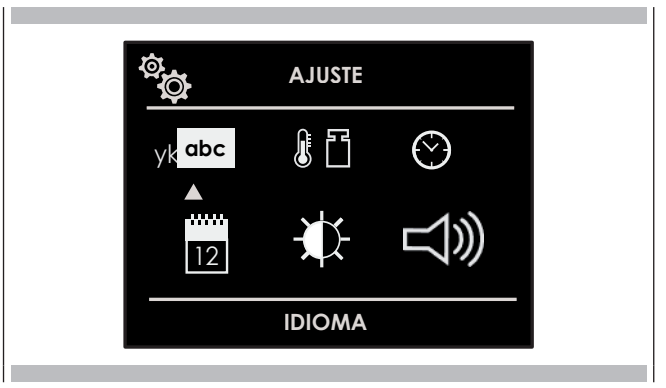
Con el horno encendido seleccione el icono ⚙ y confirme con la tecla ⏎ para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

NOTA El menú ajustes no se puede configurar si ya hay programada una función de tiempo: borre antes la función de tiempo activa.

1 Pulse la teclas ◁ ▷ para elegir el submenú y confirme con la tecla ⏎.



2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes: Pulse la teclas ◁ ▷ o △ ▽ para elegir las configuraciones a modificar en un sub menú entre los seis disponibles y confirme con la tecla ⏎.

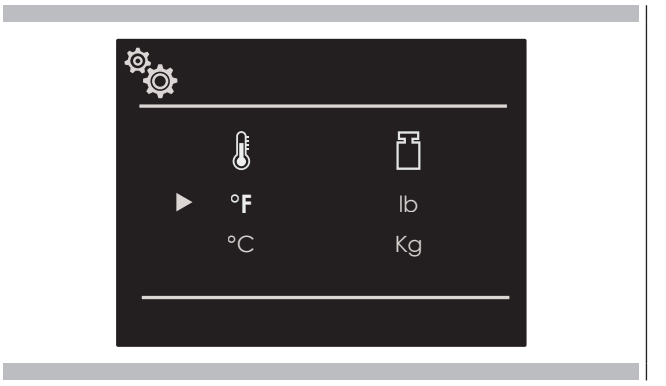


Idioma

Pulsando la tecla de flecha △ ▽ elija el idioma previamente seleccionado entre los disponibles y confirme con la tecla ⏎.

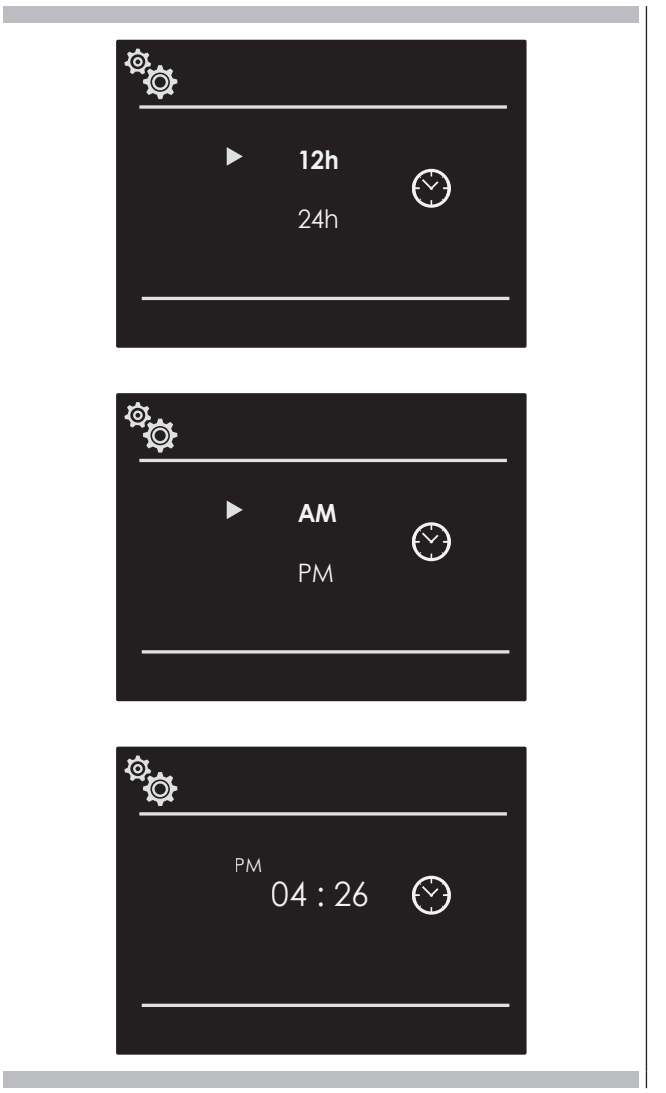
Temperatura y peso

Pulse la flecha ◁ ▷ y △ ▽ para seleccionar una de las dos opciones de temperatura "°C/°F" o de peso Kg/ib y confirme con la tecla ⏎ .



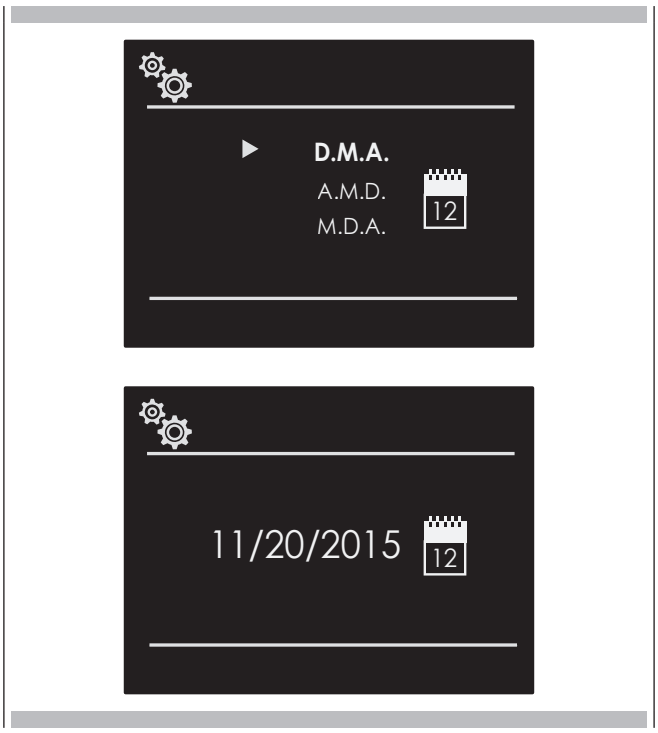
Hora

Pulse la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de tiempo entre las opciones "12h AM/PM o 24h" y confirme con la tecla ⏎. A continuación programe el tiempo con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla ⏎.



Fecha

Pulse la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de fecha entre las opciones "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." y confirme con la tecla ⏎ . A continuación ajuste el valor con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla ⏎.



Brillo

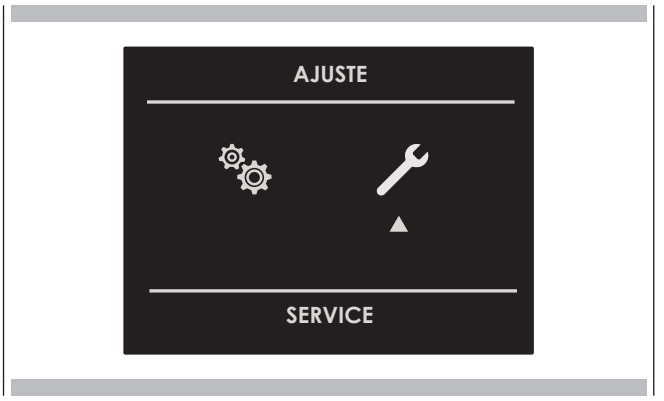
Pulsando la flecha ◁ ▷ elegir la configuración de luminosidad a modificar entre la condición de ON o STAND-BY, elegir después por medio de las flechas △ ▽ el grado de lunminosidad deseado y confirmar con la tecla ⏎.

Volumen

Presionar la flecha △ ▽ para seleccionar el grado de volumen solicitado y confirmar con la tecla ⏎.

Con el horno encendido seleccione el icono y confirme con la tecla para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite programar cierto número de parámetros o de funciones especiales. Además permite acceder a la lista de eventos erróneos.

1 Pulsar la teclas ◁ ▷ para elegir el submenú y confirmar con la tecla .



2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes: Pulsar la teclas △ ▽ para elegir la opción a configurar o visualizar entre las tres disponibles y confirmar con la tecla .

Registro de eventos

El menú permite comprobar y registrar los errores. Estos códigos deben notificarse al servicio postventa.

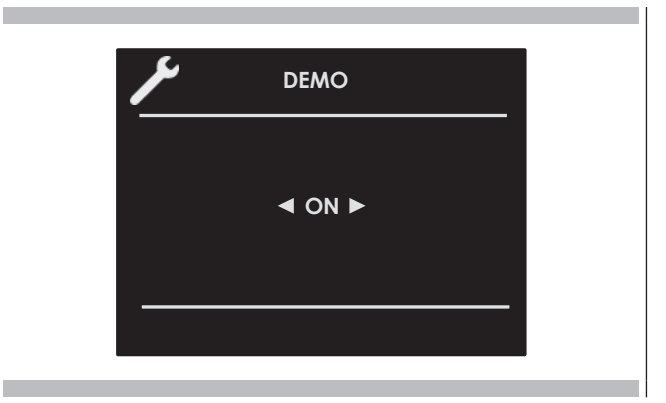
Demo

Esta función sirve para configurar la modalidad DEMO que hace que el horno no se pueda utilizar para las cocciones pero realiza automáticamente una demostración de las funciones.

1 Pulsar las teclas ◁ ▷ para elegir la opción ON.
2 Confirmar con la tecla .
3 Pulsar la tecla ⏻.

Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.
Para suspender momentáneamente la función DEMO basta con mantener pulsada durante algunos segundos una tecla cualquiera hasta que el horno se pone en stand-by. Para reiniciar pulse la tecla ⏻.
Si por el contrario se desea desactivarla es necesario entrar en la pantalla DEMOy configurar la opción OFF. Confirmar con la tecla .

NOTA Si está configurada la función permanece activa aunque el horno se desconecte de la red de alimentación eléctrica.



Encendido y apagado del horno

IMPORTANTE

- La tecla ⏎ no detiene la función.
- Después de haber apagado el horno, el ventilador de enfriamiento podría seguir funcionando hasta que las partes internas del horno no se hayan enfriado.

Pulse ⏻ para encender el horno y vuelva a pulsarla para apagarlo. El horno se vuelve a poner en modo standby.

Elección del modo de cocción

IMPORTANTE

- No dejar la puerta abierta durante un tiempo prolongado durante la cocción.
- La puerta debe mantenerse cerrada durante la función BROIL
- Colocar la rejilla o las rejillas en el nivel apropiado.

HORNO 45 cm	HORNO 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN	COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	COCCIÓN POR CONVECCIÓN
GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR	GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR
CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN	CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN
COCCIÓN ECO	COCCIÓN ECO
GRILL	GRILL
DOBLE GRILL	DOBLE GRILL
GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR	GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR
COCCIÓN SUPERIOR	COCCIÓN SUPERIOR
PIZZA	PIZZA
DESCONGELACIÓN	LIMPIEZA

HORNO 45 cm	HORNO 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
DESHIDRATACIÓN	DESCONGELACIÓN
COCCIÓN INFERIOR	DESHIDRATACIÓN
COCCIÓN	COCCIÓN INFERIOR
SABAT En algunos modelos	COCCIÓN
	SABAT En algunos modelos

1 Seleccione el icono ▦ y pulse la tecla ⏎ Seleccione el modo apropiado de cocción en función de los alimentos que debe cocer usando las flechas ◁ ▷ y confirme con la tecla ⏎.

2 En esta página display se puede, todavía, cambiar el modo de cocción las teclas ◁ ▷.

3 Si la temperatura propuesta es correcta confirmar con la tecla ⏎ para poner en marcha la cocción, si no es así, si no se pulsa la tecla ⏎ después de 10 segundos se pone en marcha de modo automático y el icono del modo de cocción se pone animado.

Variación del modo de cocción

1 Durante la cocción sin tiempo determinado se puede realizar una pausa pulsando la tecla ⏎ . Todos los ajustes de la operación suspensión de cocción se memorizan y se pueden reactivar volviendo a pulsar la tecla.

2 Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está funcionando pulse la tecla ⏎ y luego la tecla ⮌. En este momento se puede seleccionar otro modo de cocción entre los disponibles en el grupo mediante las flechas ◁ ▷.

Variación de la temperatura

IMPORTANTE

- En todos los modos de cocción donde la temperatura es fija no aparece visualizada en el display.
- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.

1 Desde la página display vista previa modo cocción se puede variar la temperatura por medio de las flechas △ ▽ confirmando a continuación con la tecla ⏎.

2 Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura en cualquier momento por medio de las flechas △ ▽.

HORNO 45 cm						
MODO DE COCCIÓN	**ICONO**	**PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO**	**SONDA DE TEM-PERATURA**	**TEMPERATURA**		
				Mín.	**Predefinida**	**Máx.**
DESCONGELACIÓN				***	***	***
DESHIDRATACIÓN				50°C	60°C	70°C
COCCIÓN INFERIOR				50°C	50°C	200°C
COCCIÓN				50°C	190°C	230°C
COCCIÓN ECO				50°C	165°C	230°C
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN				50°C	165°C	230°C
PIZZA				50°C	230°C	230°C
COCCIÓN POR CONVECCIÓN				50°C	165°C	230°C
GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR				50°C	165°C	230°C
DOBLE GRILL VENTILADO				50°C	165°C	230°C
CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN				50°C	165°C	200°C
GRILL				50°C	230°C	230°C
DOBLE GRILL				50°C	230°C	230°C
COCCIÓN SUPERIOR				50°C	180°C	230°C
SABAT (si está presente)					60°C	

HORNO 60 cm - HORNO 75 cm - HORNO 90x48 cm - HORNO 90X60 cm						
MODO DE COCCIÓN	**ICONO**	**PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO**	**SONDA DE TEM-PERATURA**	**TEMPERATURA**		
				Mín.	**Predefinida**	**Máx.**
DESCONGELACIÓN				***	***	***
DESHIDRATACIÓN				50°C	60°C	70°C
COCCIÓN INFERIOR		≈		50°C	50°C	250°C
COCCIÓN		≈		50°C	190°C	250°C
COCCIÓN ECO	ECO			50°C	165°C	250°C
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN		≈		50°C	165°C	250°C
PIZZA	PIZZA	≈		50°C	230°C	250°C
COCCIÓN POR CONVECCIÓN		≈		50°C	165°C	250°C
GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR (*)		≈		50°C	165°C	250°C
DOBLE GRILL VENTILADO (*)		≈		50°C	165°C	250°C
CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN		≈		50°C	165°C	250°C
GRILL (*)		≈		50°C	230°C	250°C
DOBLE GRILL (*)		≈		50°C	230°C	250°C
COCCIÓN SUPERIOR		≈		50°C	180°C	250°C
SABAT (si está presente)	SAb				60°C	
LIMPIEZA	CLEAN				250°C	

(*) Algunos hornos disponen de motor y rustidor para la cocción con el asador.

Fase de precalentamiento

Mientras que el horno está en fase de precalentamiento la temperatura actual aparece visulaizada bajo el icono de modo de cocción.

En cuanto se alcanza la temperatura configurada se produce una señal acústica y desaparece la indicación de la temperatura actual.

3 Pulsar de nuevo la tecla para poner en marcha la función
El display muestra el icono de la función activa hasta que se haya alcanzado la temperatura configurada. Después de ello la función conmuta en automático el modo de cocción pre seleccionado.

Precalentamiento rápido

La función PRECALENTAMIENTO RÁPIDO permite alcanzar la temperatura deseada en un tiempo más breve respecto al precalentamiento estándar. La función puede habilitarse para todos los modos de cocción introducidos en los grupos BAKE (excepto el Sabbath y Eco), CONVECT y PIZZA.

Para seleccionar el PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:

1 Elegir el modo de cocción como se ha indicado anteriormente y pulsar la tecla para visualizar la pantalla de información previa del modo de cocción.

2 Pulsar la tecla .
Seleccionar el icono mediante las flechas y confirmar con la tecla . El símbolo aparece en la parte inferior de la pantalla.

Eco

Esta función se utiliza para ahorrar energía.
Ideal para alimentos congelados o precocinados y para comidas en pequeñas porciones. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser
más lenta. No recomendada para cargas pesadas, como la preparación de grandes porciones o comidas.

Uso de las luces del horno

Un botón luminoso activa las luces .
Pulsar para encender o apagar las luces.
Las luces internas del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta..
Cuando un horno está en servicio, las luces del horno se encienden automáticamente al activarse un modo de funcionamiento.
Las luces del horno se apagan automáticamente cuando se desactiva el modo de funcionamiento.

NOTA: Una vez encendidas las luces se apagan automáticamente al cabo de 3 minutos. Para volver a encenderla pulse la tecla o abra la puerta.

Compruebe que el reloj de tiempo real muestra la hora correcta.
En el modo temporizado, el horno se apaga al finalizar el tiempo de cocción programado.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca comida en el horno durante más de una hora o después de haberla cocinado. Puede deteriorar las propiedades de la comida.

NOTA No se pueden utilizar las funciones a tiempo determinado si la sonda de carne está introducida. El tiempo máximo configurable para una cocción es de 12h.

Tiempo de cocción

Utilizar la función "Cook Time" para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno arranca inmediatamente y se apaga en automático cuando el tiempo ha terminado.

Ajustar un modo temporizado

1 Elegir el modo de cocción y la temperatura.

2 Hay dos maneras para configurar la función.
   a) Seleccionar Time para ajustar la duración y pulsar ⏎.
   B) Seleccionar END para detener el tiempo y pulsar ⏎.

3 Después de haber elegido una de las dos opciones antes indicadas por medio de las flechas △ ▽ confirmando con la tecla ⏎.

4 Después de haber pulsado la tecla ⏎ la cocción arranca y las informaciones de la cocción temporizada aparecen visualizadas en el display.

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Hora de Final de cocción

5. Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en función basta con pulsar la tecla ⏲, introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla ⏎.

Tiempo de parada

Utilizar la función "Tiempo Stop" para retrasar el arranque de la cocción temporizada. Introducir el tiempo de final y el horno calcula automáticamente la hora de ararnque. El horno arranca y se apaga automáticamente.

Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado "TIEMPO DE COCCIÓN"

2. Seleccionar ☞ para ajustar el tiempo de parada y pulsar ⏎.

3. Configurar la hora de final de cocción por medio de las flechas △ ▽ confirmando con la tecla ⏎.

4. Después de haber pulsado la tecla ⏎) la función se pone en espera y las informaciones de la cocción aplazada aparecen visualizadas en la pantalla

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Hora de Final de cocción
- Hora de Inicio de cocción

- Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en funcionamiento basta pulsar la tecla Time, introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla ⏎.

14. Ajuste de la sonda carne (si presente)

Cuando se cocinan, asados, filetes o pollos, este es el mejor modo para decir cuando el alimento está cocinado adecuadamente.
Este horno puede equiparse opcionalmente con la sonda de temperatura que detecta la temperatura interior de los alimentos y detiene la cocción tan pronto como se alcanza el valor de ajuste.
Cuando la sonda está en uso el horno controla automáticamente el tiempo de la cocción.

NOTA: la sonda de comida es un accesorio que solo está disponible en ciertas versiones del producto.
La blandura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.
La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción.
En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.

La temperatura alcanzada por los alimentos durante la cocción está estrechamente relacionada con los problemas concernientes a la salud y la higiene. Cualquier tipo de carne, aves de corral, pescado, además de los huevos crudos, pueden contener bacterias.
Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4º y hasta los 60ºC.La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- Rellene el pollo justo antes de comérselo. No compre nunca pollo relleno ya envaso, compre solo pollo relleno cocido si piensa comérselo en las 2 horas siguientes.
- marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente;
- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la salmonella;
- Procure no interrumpir el proceso de cocción, por ejemplo, cocinando parcialmente los alimentos, almacenándolos y completando más tarde el proceso de cocción. Esta secuencia favorece el crecimiento de las bacterias debido a las temperaturas "cálidas" que se alcanzan en el interior de los alimentos.
- Ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

NB: Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.

En cualquier caso, le recomendamos que consulte la siguiente tabla de la National Food Safety Database (USA).

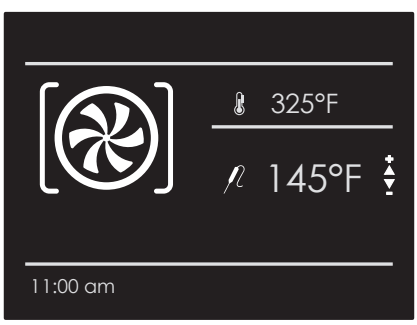
Alimento	Temperatura interna mínima
Carnes picadas	
Hamburguesas	71° C
Buey, ternera, cordero, cerdo	74° C
Pollo, pavo	74° C
Buey, ternera, cordero	
Asados y filetes:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
Medio - poco hecha	63° C
Media	71° C
Hecha	77° C
Cerdo	
Chuletas, asados, costillas:	
Media	71° C
Hecha	77° C
Jamón fresco	71° C
Salchichas frescas	71° C
Aves de corral	
Pollo, entero o a piezas	82° C
Pato	82° C
Pavo entero (sin relleno)	82° C
Pechuga de pavo	77° C

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras utilice un guante de cocina para sacar la sonda de la carne cuando el horno está caliente.
- Quite siempre la sonda usando la empuñadura. Retirar la sonda utilizando siempre el asa , si se retira tirando del cable podría estropearse.
- Comprobar siempre que el alimento esté completamente descongelado cuando se introduce la sonda. En caso contrario podría estropearse.

NOTA: La sonda de carne no está activada para todas las funciones (la función sonda carne no está, por tanto, disponible para todas las recetas). Si se introduce durante una de estas funciones aparece en el display un mensaje de retirar la sonda.
Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.
El rango de valor de temperatura configurable para la sonda va de 104°F a 212°F (40°C a 100°C).
El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

Insertar la punta de la sonda en la parte central y más espesa de la carne.
Comprobar que la sonda no esté en contacto con la grasa, huesos, partes del horno o bandejas.
La sonda de la carne es detectada automáticamente cuando se introduce y aparece visualizado en la pantalla el icono .
Cuando se pone en marcha un modo de cocción con la sonda introducida la pantalla de configuración de la función aparece automáticamente.



1 Seleccionar la temperatura de la sonda requerida mediante las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla .

2 Después de haber pulsado la tecla la cocción arranca y las informaciones de la cocción con la sonda aparecen visualizadas en la pantalla.

- Modo de Cocción
- Temperatura del horno
- Temperatura configurada de la sonda
- Temperatura actual de la sonda

Al alcanzar la temperatura configurada de la sonda final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

NOTA: Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura del horno en cualquier momento por medio de las flechas △ ▽.

Si desea variar la temperatura de la sonda pulsar la tecla y después la tecla y por último de nuevo la tecla .

Consejos y técnicas de asado

El asado es la cocción con aire calentado. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.
Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1½" (2,5 – 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 35.

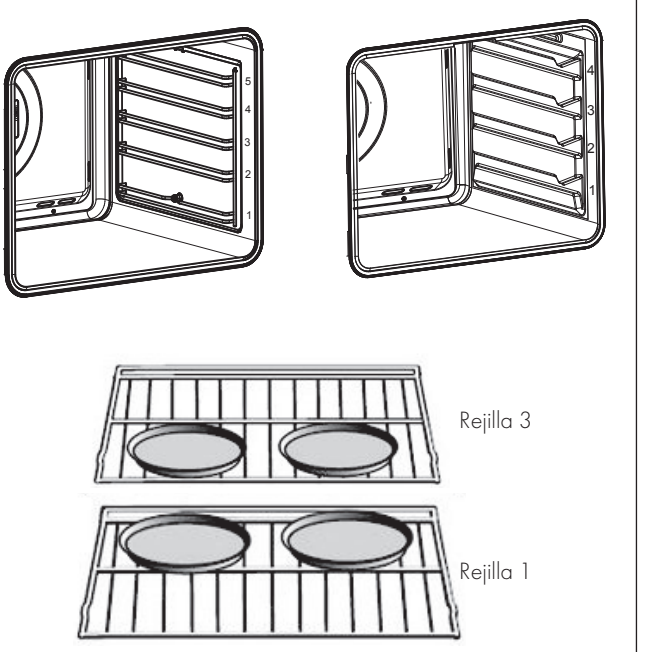
Consejos y técnicas de verdadera convección

- Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas 25°F (15°C).
- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilice vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- La mayoría de los alimentos horneados se cuecen sumamente bien en convección. No trate de modificar recetas como natillas, quiches, pastel de calabaza o pastel de queso, que no se benefician del proceso de convección-calentamiento. Use el modo horneado regular para estos alimentos.
- La cocción en rejillas múltiples para comidas al horno se realiza en las posiciones de rejilla 1, 2, 3 y 4. Todas las rejillas se pueden utilizar para hacer galletas y aperitivos.
  - Con 2 rejillas de horneado: Use las posiciones 1 y 3.
  - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" -1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.
- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 35.

Alimentos recomendados para modo de horneado de convección:

Galletas para el café
Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura
Bollos de crema
Popovers
Guisos y entrantes
Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)
Alimentos que se elevan con aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Bizcocho ángel, Bizcochos)

POSICIÓN DE LAS REGILLAS



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

- Reduzca la temperatura 25 °F.

- Use el mismo tiempo de horneado que para el modo de Horneado si es por debajo de los 10 a15 minutos.
- Los alimentos con un tiempo de horneado inferior a 30 minutos deberían controlarse para ver si están bien cocidos 5 minutos antes que las recetas de horneado estándar.
- Si los alimentos se hornean durante más de 40 a 45 minutos, el tiempo de horneado se debería reducir un 25%.
-

Consejos y técnicas del asado de convección

- No precalentar para el asado por convección.
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto.
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción del interior cuando en la temperatura "END" (véase la tabla de cocción).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/de la ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.

Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el **HORNEADO** estándar en **HORNEADO DE CONVECCIÓN**:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y las aves en general utilizan un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de **ASADO DE CONVECCIÓN** y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.
- La temperatura de seguridad mínima para el relleno de las aves es de 165 ºF (75 ºC).
- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y técnicas del asado a la parrilla de convección

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado de Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Dé una vuelta a la carne a mitad del tiempo recomendado pare cocinar (vea la tabla de asado de convección).

Los tiempos del asado y asado de conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y técnicas del asado a la parrilla

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Dé una vuelta a la carne a mitad del tiempo recomendado pare cocinar (vea la tabla de asado de convección).

Los tiempos del asado y asado de conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y técnicas de deshidratado

- Para deshidratar use el modo de deshidratado. Se usa una baja temperatura y el aire caliente que circula suavemente elimina la humedad de los alimentos para conservarlos.
- La temperatura del modo de Deshidratado está programada a 140 ºF (60 ºC).
- Las temperaturas del modo de Deshidratado se encuentran entre 120 ºF (50 ºC) y 160 ºF (70 ºC).
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren como 14-15 horas para su total deshidratación.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para los tiempos específicos y para el manejo de los distintos alimentos.
- Este modo es apropiado para una variedad de frutas, vegetales, verduras y tiras de carne.
- Las rejillas especiales de secado se pueden comprar en tiendas de menaje de cocina especializadas.
- Si se usan servilletas de papel, algunas humedades de los alimentos pueden ser absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates o duraznos cortados en rodajas)..

Tabla de deshidratado

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO * APROXIMADO(hrs)		PRUEBA DEL TERMINADO
FRUTA				
Manzana	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Platano	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos		10 - 15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	¼ rodajas de naranja; naranja parte de la cáscara finamente pelada	Cáscaras: Rebanadas:	2 - 4 12 - 16	Cáscara de naranja: seca y quebradiza Rodajas de naranja: las pieles están secas y quebradizas, el fruto está ligeramente húmedo
Anillos de piña	Secado con toalla	Enlatado: Fresco:	9 - 13 8 - 12	Suave y flexible
Fresa	Lavar y secar con toalla. Cortadas a ½" espesor, piel (exterior) hacia abajo en la rejilla.		12 - 17	Seco, quebradizo
VERDURAS				
Pimientos	Lavar y secar con toalla. Quitar la piel al pimiento rebanadas grandes de aprox. 1"		16 - 20	Duro sin tener humedad en el interior
Champiñones	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo Cortar en rodajas 1/8".		7 - 12	Duro y seco
Tomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rodajas de 1/8", secar bien.		16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo
HIERBAS				
Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil
Albahaca	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo con un trapo seco	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil

La función Recetas en el horno da la posibilidad de cocinar alimentos sin configurar cada vez el horno manualmente. Al seleccionar una receta "CONFIGURADA", el modo de cocción, la temperatura y el tiempo quedan configurados automáticamente según la receta que ha elegido en el menú.

Lista de recetas	Tipo de alimentos	Condiciones de los alimentos	Lista de recetas	Informaciones visualizadas
PRECONFIGURADO O PERSONAL		FRESCO	PAN PIZZA PRIMEROS	TIPO DE ACCESORIO POSICIÓN NIVEL PESO DE LOS ALIMENTOS TIEMPO DE COCCIÓN PRECALENTAMIENTO NECESARIO (SÍ/NO)
		CONGELADO		
		ENTERO	CARNE	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	AVE CORRAL	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN PEDAZOS		
		-	VERDURAS	
		-		
		-	TORTAS	
		-		

Seleccionar una receta ya configurada:

1 Encienda el horno, seleccione el icono 📖 y pulse el botón ⏎.
2 Usando las flechas △ ▽ seleccionar la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirmar con la tecla ⏎.
3 Elegir el tipo de alimento que se desea cocinar por medio de las flechas △ ▽ y las flechas ◁ ▷ y confirmar con la tecla ⏎.
4 Elegir por medio de las flechas △ ▽ entre "FRESCO o "CONGELADO" o en otros casos entre "TODO" o "EN PEDAZOS" confirmando con la tecla ⏎.
5 Elegir la receta deseada por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla ⏎.
6 Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.

7 Para iniciar la receta confirmar con la tecla ⏎.
Durante una receta algunas señales sonoras y visuales piden efectuar las operaciones siguientes: Siga simplemente las instrucciones que aparecen en el display.
8 Al final el horno se apaga y una señal acústica y visual avisa de que la receta ha terminado.

Guardar una receta personalizada:

Una vez elegida una receta se pueden cambiar las configuraciones del "Tiempo" y "Peso" guardando la receta entre las "PERSONALES".

1 Una vez elegida una receta pulsar la tecla △ y confirmar con la tecla ⏎.
2 Si se desea cambiar el valor del peso introducir el peso deseado por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla ⏎.

3 El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo usar las flechas △ ▽ y confirmar mediante la tecla ⏎ .

4 En este punto se puede guardar la receta en la lista de las recetas "PERSONALES", seleccionando "GUARDAR" y confirmando con la tecla ⏎.

NOTA Si los valores de tiempo o peso se modifican y no se guardan rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

5 Para iniciar la receta pulsar la tecla ⏎.

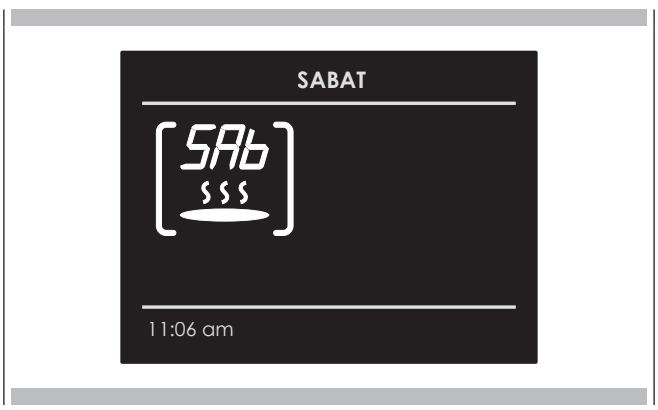
Borrar una receta Personalizada:

1 Para eliminar una receta de la lista de las personalizadas elegir la receta.
2 Pulsar la tecla ◁ y seleccionar la elección confirmando con la tecla ⏎

El modo Sabbat permite que su horno cumpla con las normas judías. Esta función permite que el horno efectúe solamente la función estática. Cuando se selecciona la función Sabbat se desactivan las siguientes funciones:

- Luces del horno
- Todas las teclas excepto ON/OFF
- Función Sonda de Carne
- Función de cocción temporizada
- Función Temporizador
- El icono en el display está fijo y no animado como en los modos de cocción tradicionales.
- Avisos sonoros del display y teclas.

Para ajustar el modo Sabbat encienda el horno, seleccione el icono y pulse la tecla . Seleccione la función Sabbat mediante las flechas ◁ ▷ y confirme dos veces con la tecla .
La función inicia mostrando el icono en el display.



NOTA La función tiene una duración máxima de 72 horas.
La temperatura no se puede modificar, esta ajustada a 140°F (60°C) La función se puede desactivar en cualquier tiempo pulsando la tecla OFF.

Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.

Limpieza

Limpieza asistida

Ciclo de alta temperatura (250º C) combinado con los paneles de autolimpieza para una limpieza delicada y no invasiva de la cámara de cocción.
La operación correcta se combina con el uso de paneles laterales y de una cubierta catalítica del ventilador: el horno se trata con un esmalte especial con una estructura microporosa, que rompe la grasa proyectada gracias a un proceso de oxidación catalítica que transforma los residuos en productos gaseosos.
La función limpieza turbo solo se activa cuando no se ha seleccionado ninguna función de cocción de forma que: encienda el horno y toque el símbolo como se muestra en la imagen durante cinco segundos.

⚠ ADVERTENCIA

La limpieza se realiza a una temperatura de 250º C y dura una hora. ¡¡No lo use para cocinar!!

La luz del horno está activada y se puede apagar y a volver a encender en cualquier momento.
Todos los paneles de autolimpieza rendirán con eficacia treinta procesos de limpieza, una vez superado este límite los paneles deben cambiarse.
Los paneles deben limpiarse exclusivamente agua del grifo y las piezas de recambio deben ser solicitadas a su comerciante habitual.

Extracción de la puerta

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que:

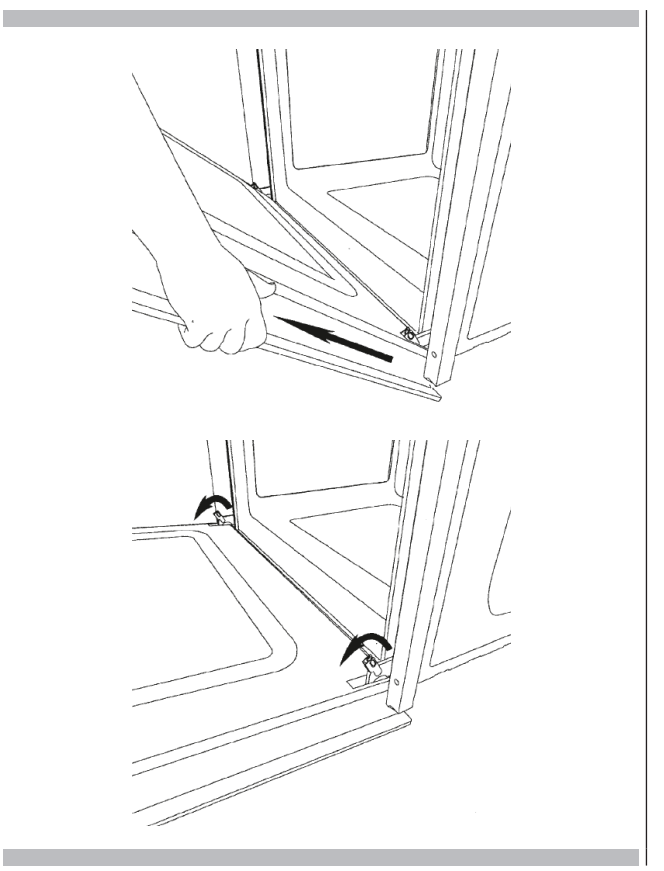
- El horno está frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio. Maneje con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que podría girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra firmemente y de la manera correcta la puerta del horno podría causar lesiones a personas o daños al producto.

Extracción de la puerta del horno estándar

La puerta del horno se puede extraer de forma rápida y sencilla. Para hacerlo proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta completamente.
- Levante las dos palancas que se muestran debajo.
- Cierre la puerta cuando la primera se detiene (debido a la elevación de las palancas).
- Levante la puerta y tire de ella hacia fuera para sacarla de sus soportes.

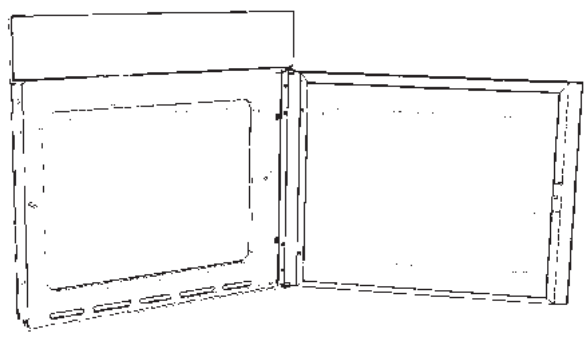
Para volver a poner en su sitio la puerta ponga las bisagras en sus soportes y baje las dos palancas.



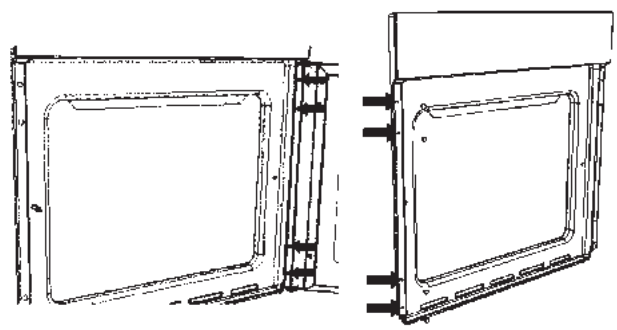
Extracción de la puerta del horno corredera

1 Decida si quiere que la puerta se abra hacia la izquierda o hacia la derecha parando el aparato en parada horno.

2 Abra completamente la puerta.

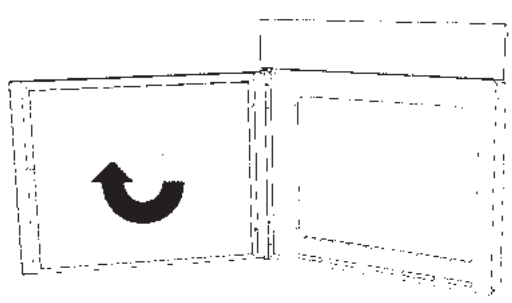


3 Quite los cuatro tornillos de fijación de la bisagra de la puerta.



4 Quite las cuatro tapas de plástico por el lado opuesto y desenrosque el cierre.

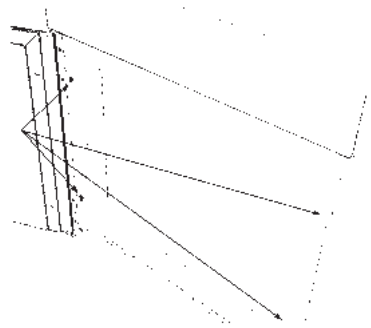
5 Gire la puerta 180º.



6 Fije la puerta en su nueva posición usando los 4 tornillos que ha quitado anteriormente.

NOTA: Asegúrese de que la puerta del horno queda perfectamente paralela al panel frontal. En caso contrario, ajústela mediante los tornillos que acaba de colocar.

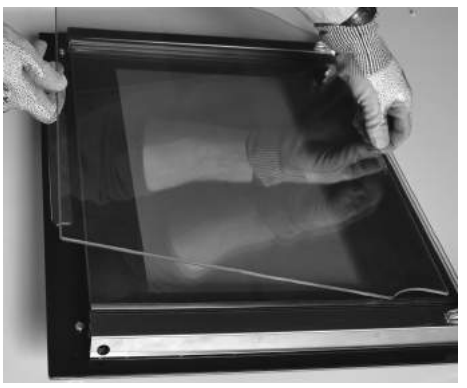
7 Fije el horno al fondo usando los 4 tornillos y los separadores de plástico suministrados.

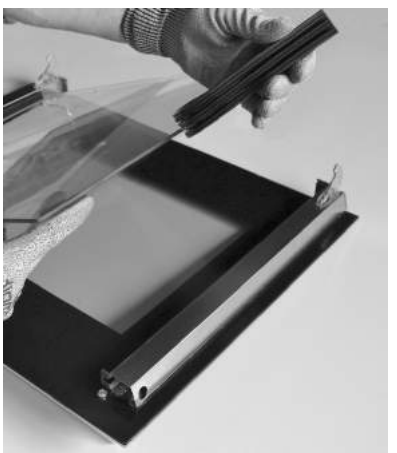


Cómo desmontar los cristales internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»

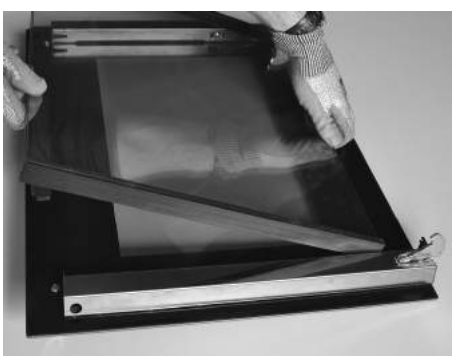
1 Ponerse guantes de protección.
2 Poner la puerta encima de un plano horizontal, colocándola encima de un paño suave para evitar rayar la parte estética.
3 Apretar simultáneamente las teclas de los dos tapones laterales, extrayendo el listón superior.

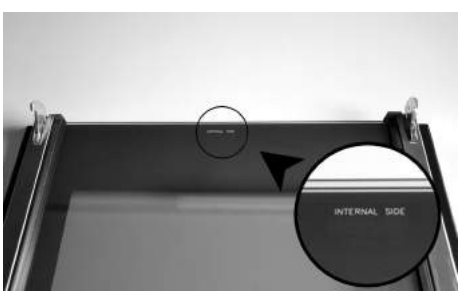
4 Sacar el cristal interno como se muestra a continuación. Extraer el segundo y el tercer cristal (cristales intermedios) para proceder con la limpieza sacando la tira de caucho.





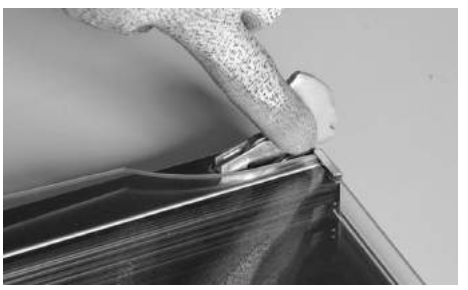
5 Para colocar nuevamente los cristales intermedios después de la limpieza, proceder a la inversa y comprobar que la etiqueta INTERNAL SIDE de los cristales queda orientada de forma a resultar correctamente legible.





NOTA: una ligera holgura entre los cristales intermedios y los soportes laterales debe considerarse normal ya que sirve para compensar las dilataciones térmicas del cristal.

6 Colocar el paquete de tres cristales entre los dos montantes y volver a colocar el listón superior.

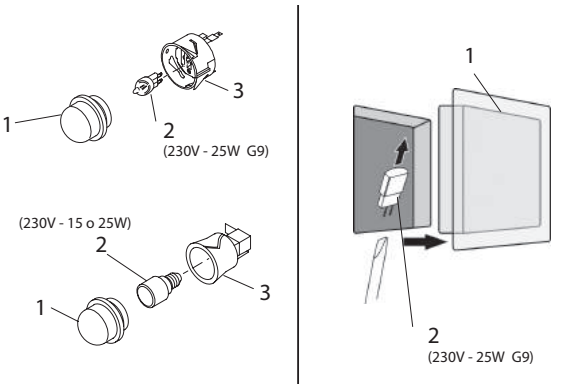


Sustitución de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que:

- El horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.



1 Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
2 Saque las lentes (1).
3 Extraiga la bombilla (2) de su casquillo (3).
4 Sustituya la bombilla (2) con otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
5 Utilizar uno con los mismos voltajes y vatios (véase imagen).
6 Enrosque las lentes (1).
7 Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocicuito).

Cuando el horneado o el horneado de convección obtienen pobres resultados las causas pueden ser numerosas, además del mal funcionamiento del horno. Consultar la tabla que figura a continuación en la que aparecen los problemas más frecuentes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los instrumentos de horneado afectan directamente a los resultados de este, la mejor solución puede ser cambiar los viejos instrumentos de horneado que se hayan oscurecido y deformado debido al tiempo y el uso.

Problema de horneado	Causa
El alimento se oscurece de forma desigual	- Horno no precalentado - Papel de aluminio en la rejilla del horno o al fondo de este - Instrumento de horneado demasiado grande para la receta - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno
El alimento se oscurece demasiado al fondo	- Horno no precalentado - Uso de bandejas de cristal, de metal mate u oscurecido - Posición incorrecta de la rejilla - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno
Los alimentos están secos o se han encogido demasiado	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre demasiadas veces - Herméticamente tapado con papel de aluminio - La bandeja es demasiado pequeña
Los alimentos se hornean o asan demasiado lentamente	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre demasiadas veces - Herméticamente tapado con papel de aluminio - La bandeja es demasiado pequeña
La corteza del pastel no se tuesta o la corteza del fondo está mojada	- No se ha horneado el tiempo suficiente - Se han usado bandejas de acero fino - Posición incorrecta de la rejilla - Temperatura del horno demasiado baja
La tarta está clara, plana y quizá no se ha cocido del todo dentro	- Temperatura del horno demasiado baja - Tiempo de horneado incorrecto - El pastel se ha probado demasiado pronto - La puerta del horno se abre demasiadas veces - La bandeja podría ser demasiado grande
La tarta se hincha en el medio y se resquebraja en lo alto	- Temperatura del horno demasiado alta - Se ha horneado demasiado tiempo - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno - Posición incorrecta de la rejilla - La bandeja es demasiado pequeña
Los bordes de la corteza del pastel están demasiado oscuros	- Temperatura del horno demasiado alta - Los bordes de la corteza son demasiado finos

20 - Resolución de los problemas operativos

Antes de llamar al servicio verifique los siguientes puntos para evitar sobrecargarlo de forma innecesaria.

Problema del horno	Pasos para resolver el problema
En la ventana aparece otro F_Error.	Apague la corriente general y vuelva a encenderla pasados unos segundos. Si la condición persiste anote el número de código (en la lista REGISTRO EVENTO) y póngase en contacto con el servicio.
El display del horno permanece en OFF	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Encienda el disyuntor. Si la condición persiste llame al servicio de asistencia autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de haberlo apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando todos los componentes electrónicos se han enfriado bastante.
El horno no está calentando.	Verifique el disyuntor de circuito o la caja de fusibles. Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cuece de manera uniforme	Consulte las tablas del horno para averiguar cuál es la posición recomendada de la rejilla. Reducir siempre la temperatura de la receta 25°F (15°C) cuando se cuece en modo horneado convección.
La luz del horno no funciona correctamente	Cambie o vuelva a poner la bombilla si está floja o si es defectuosa. Consulte la página 34. Procure no tocar el cristal de la bombilla con los dedos, dado que la grasa de estos puede causar que la bombilla se queme prematuramente.
La luz del horno se queda encendida	Verifique si la puerta del horno está obstruida Verifique si la bisagra está doblada o si se ha roto el interruptor de la puerta.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Consulte las secciones reloj en la página 16.
Exceso de humedad	Caliente previamente el horno cuando use el modo horneado. El horneado y el asado de convección eliminarán toda la humedad del horno (es una de las ventajas de la convección).
Esquirlas de porcelana	Cuando se sacan y se cambian las rejillas del horno tire siempre de estas hacia arriba sin forzarlas para evitar que la porcelana se desmenuce.

Antes de ponerse en contacto con el servicio consulte la "Resolución de problemas". Puede ahorrarle una llamada de asistencia.
Si sigue necesitando ayuda consulte las siguientes instrucciones. Cuando llame tenga a mano la fecha de compra, el modelo completo y el número de serie del aparato. Esta información nos ayudará a responder a su pregunta.

Registro de datos para el servicio

Para obtener información sobre el servicio autorizado o sobre las piezas de recambio consulte la "GARANTÍA para aparatos domésticos".

Para obtener información sobre el servicio autorizado o sobre las piezas de recambio consulte la "GARANTÍA para aparatos domésticos".
Para localizar el número de registro de serie consulte la página 2. Ahora puede escribir esta información en el espacio que figura a continuación.
Conserve la factura para validad la garantía.

Registro de datos para el servicio
Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de instalación o de ocupación _____

INHOUDSOPGAVE	Pagina
1 - Veiligheidsinstructies	**2**
2 - Producteigenschappen	**3**
3 - Installatie van de Oven	**4**
Elektrische eigenschappen	4
Respect voor het milieu	4
Aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet	10
4 - Gebruiksaanwijzingen	**11**
De eerste keer dat u de oven gebruikt	11
Verwijderbare Geleiders (indien aanwezig)	11
5 - Bedieningsgpaneel	**12**
Toetsenblok	12
6 - Algemene Oven Informatie	**13**
Foutcodes	13
Pieptonen	13
Standaardinstellingen	13
F Storing Nummercodes	13
Voorverwarmen en Snel Voorverwarmen	13
Timer	13
7 - Algemene Oven Tips	**14**
De Oven Voorverwarmen	14
Suggesties voor Gebruik	14
Kookgerei	14
Oven Condensatie en Temperatuur	14
Op Grote Hoogte Bakken	14
8 - Aan de slag	**15**
Instructies voor eerste keer inschakelen	15
9 - Gebruikersinstellingen	**16**
Taal	16
Temperatuur en Gewicht	16
Tijd	16
Datum	17
Helderheid	17
Volume	17
10 - Systeeminstelling	**18**
Logboek	18
Demo	18
11 - Uw Oven Starten	**19**
De oven in- en uitschakelen	19
De bereidingsstand selecteren	19
De bereidingsstand wijzigen	19
De temperatuur wijzigen	19

INHOUDSOPGAVE	Pagina
12 - Bereidingsstandtabellen	**20**
Voorverwarmingsfase	22
Snel Voorverwarmen	22
Eco	22
De Ovenlampen Gebruiken	22
13 - Tijd werking ovenmodus	**23**
Bereidingstijd	23
Stoptijd	23
14 - Het Instellen van de Vleesthermometer (indien aanwezig)	**24**
15 - De Verschillende Ovenstanden Begrijpen	**26**
Roosteren Tips en Technieken	26
Algemene Richtlijnen	26
Hetelucht verwarming Tips en Technieken	26
Hetelucht Roosteren Tips en Technieken	27
Hetelucht Braden Tips en Technieken	27
Braden Tips en Technieken	27
Drogen Tips en Technieken	27
Droogtabel	28
16 - Recepten	**29**
17 - Instructies Sabbat-stand (op sommige modellen)	**31**
18 - Oven Onderhoud en Reiniging	**32**
Reinigen	32
De deur verwijderen	32
De schuivende ovendeur verwijderen	33
Hoe het binnenste venster van de "FULL GLASS" panoramische deur te verwijderen.	33
Vervanging van de ovenlamp	34
19 - Bakproblemen Oplossen	**35**
20 - Bedieningsproblemen oplossen	**36**
21 - Assistentie of Service	**37**
Service Gegevensverslag	37

⚠ BELANGRIJK

Het typeplaatje van de oven is ook toegankelijk als de oven volledig is geïnstalleerd. Het plaatje wordt zichtbaar door simpelweg de deur te openen. Noteer altijd de details ervan om het apparaat te identificeren bij het bestellen van reserveonderdelen.

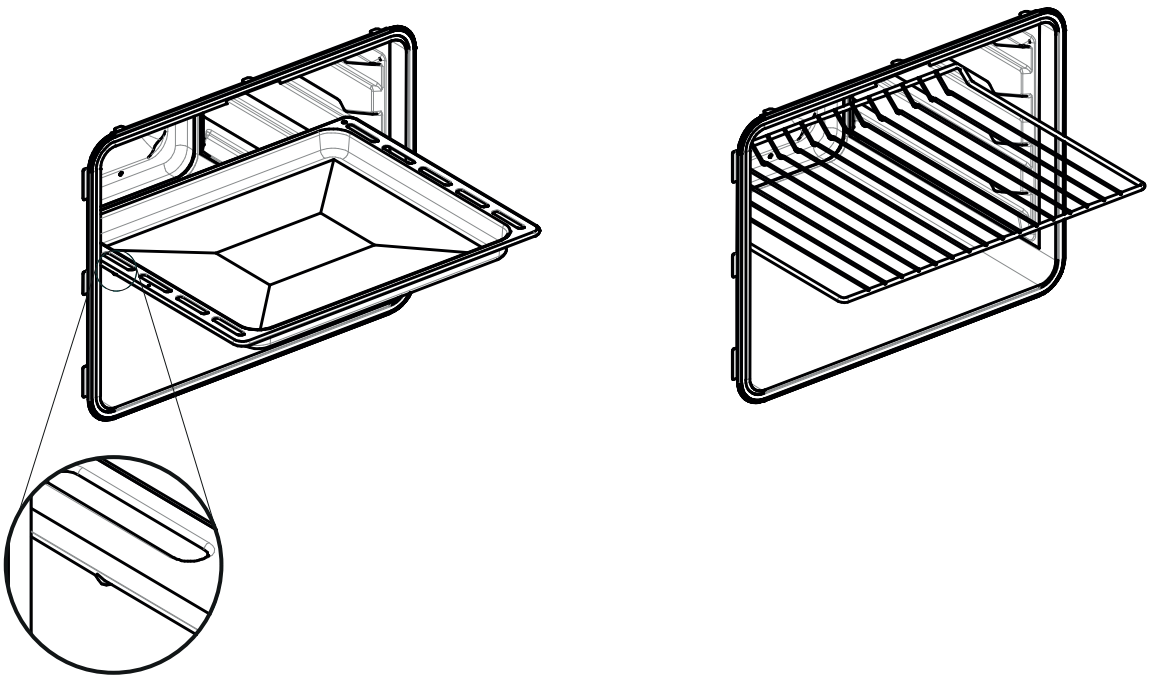
- **Demonteer geen onderdelen voordat de oven is losgekoppeld van de netvoeding.**
- **Gebruik het apparaat niet als er een onderdeel gebroken is (bijvoorbeeld een glas). Koppel het apparaat los van de netvoeding en bel de technische klantendienst.**
- Alvorens de oven te openen voor het eerst gebruikt, is het aan te raden deze eerst een uur lang leeg op de maximale temperatuur te laten werken om de geur van de isolatiematerialen te verwijderen.
- Voor alle modellen geldt dat de deur dicht moeten worden gelaten als de grill aanstaat.
- De koelventilator kan blijven functioneren zolang de oven warm is, zelfs nadat deze is uitgeschakeld.
- **Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet; vermijd contact met de verhittingselementen in de oven.**
- Ouders en volwassenen dienen bijzonder goed op te letten als ze het product gebruiken in het bijzijn van kinderen.
- Kinderen moeten onder toezicht blijven, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt, tenzij voortdurend onder toezicht.**
- Dit aparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door mensen (**met inbegrip van kinderen ouder dan 8 jaar**) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die geen ervaring met of genoeg kennis hebben van het gebruik van de oven, tenzij zij worden geholpen of op de hoogte zijn gebracht van de manier waarop ze het apparaat moeten gebruiken door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.**
- Om te vermijden dat het email van de oven beschadigd raakt, is het aangeraden om de bodemplaat van de oven niet met aluminiumfolie, een pan of andere zaken te bedekken.
- Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken waardoor het kan gaan barsten.
- Wij raden aan geen schuurmiddelen en stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- **WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens de lamp te vervangen om de mogelijkheid op een elektrische schok te vermijden.**
- De oven moet koud en uitgeschakeld zijn, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die meegeleverd is met het apparaat.

⚠ BELANGRIJK

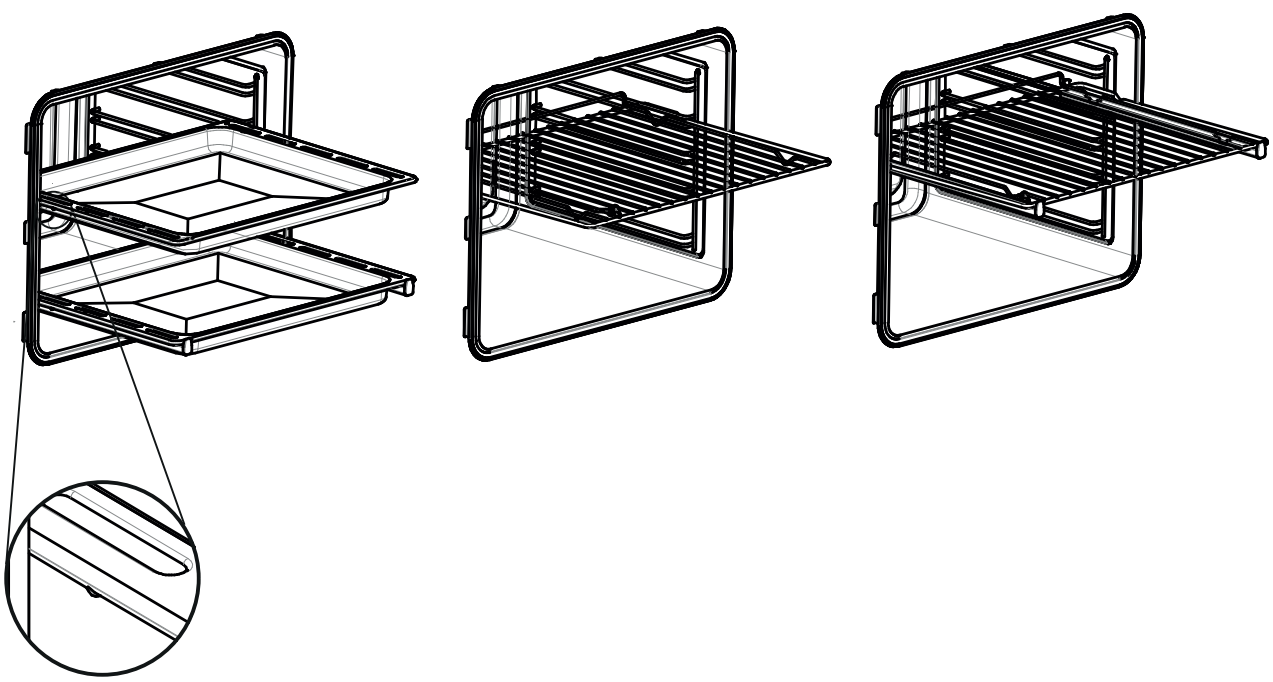
Als de oven geïnstalleerd wordt bij een omgevingstemperatuur van onder de 37 °F (3 °C), kan F*0117 verschijnen; zodra een hogere omgevingstemperatuur is bereikt zal de foutcode verdwijnen.

Raadpleeg de onderstaande afbeeldingen voor de juiste plaatsing van de roosters

UITSTEKENDE GELEIDERS



VERWIJDERBARE GELEIDERS



Om de oven te installeren in de keuken maakt men een uitsnijding in overeenstemming met de afmetingen zoals te zien op de afbeelding Uitsnijding en Afmetingen.
Het apparaat moet worden bevestigd aan de bovenkant met twee meegeleverde schroeven door de gaten die in de ovenstaanders zijn aangebracht.
De kast waarin het apparaat is geïnstalleerd, moet aan de achterkant open zijn om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen en oververhitting te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor, aangezien het apparaat in uw keukenmeubilair wordt gemonteerd, dat alle oppervlakken in contact met de oven een temperatuur van ongeveer 90 °C kunnen weerstaan.

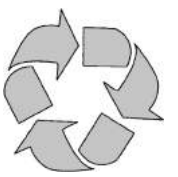
Elektrische eigenschappen

Maximaal opgenomen vermogen: (zie identificatieplaatje).

Voedingsspanning: (zie identificatieplaatje).

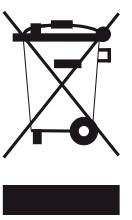
Respect voor het milieu

De documentatie van dit apparaat is geprint op chloorvrij gebleekt of gerecycled papier om bij te dragen aan de bescherming van het milieu. De verpakkingen zijn ontworpen om schade aan het milieu te voorkomen; het zijn ecologische producten die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.
Hergebruik van de verpakking bespaart grondstoffen en vermindert het volume van industrieel en huishoudelijk afval.

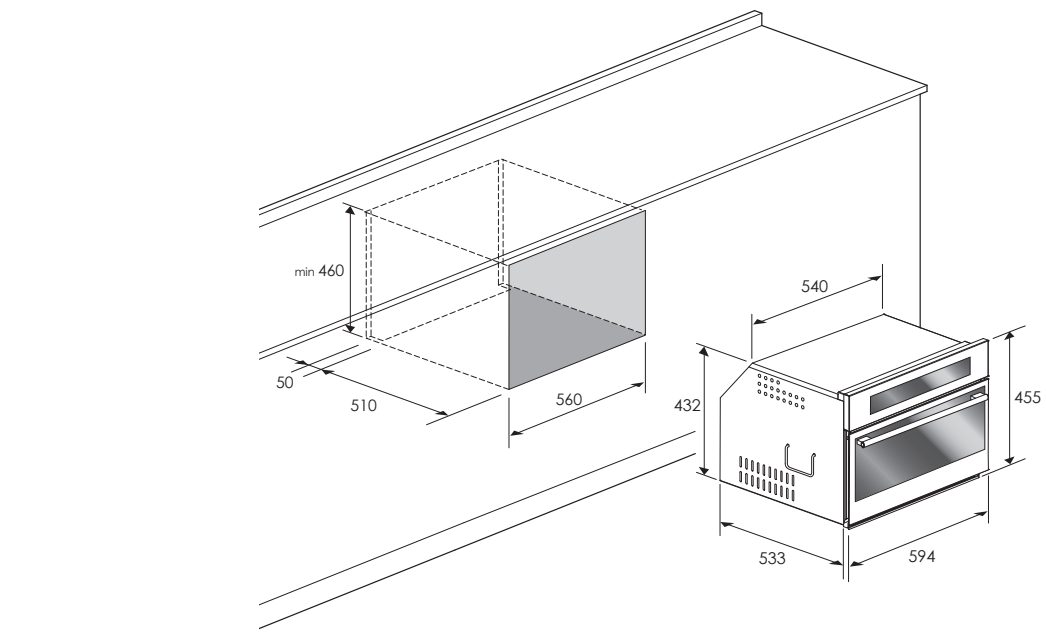


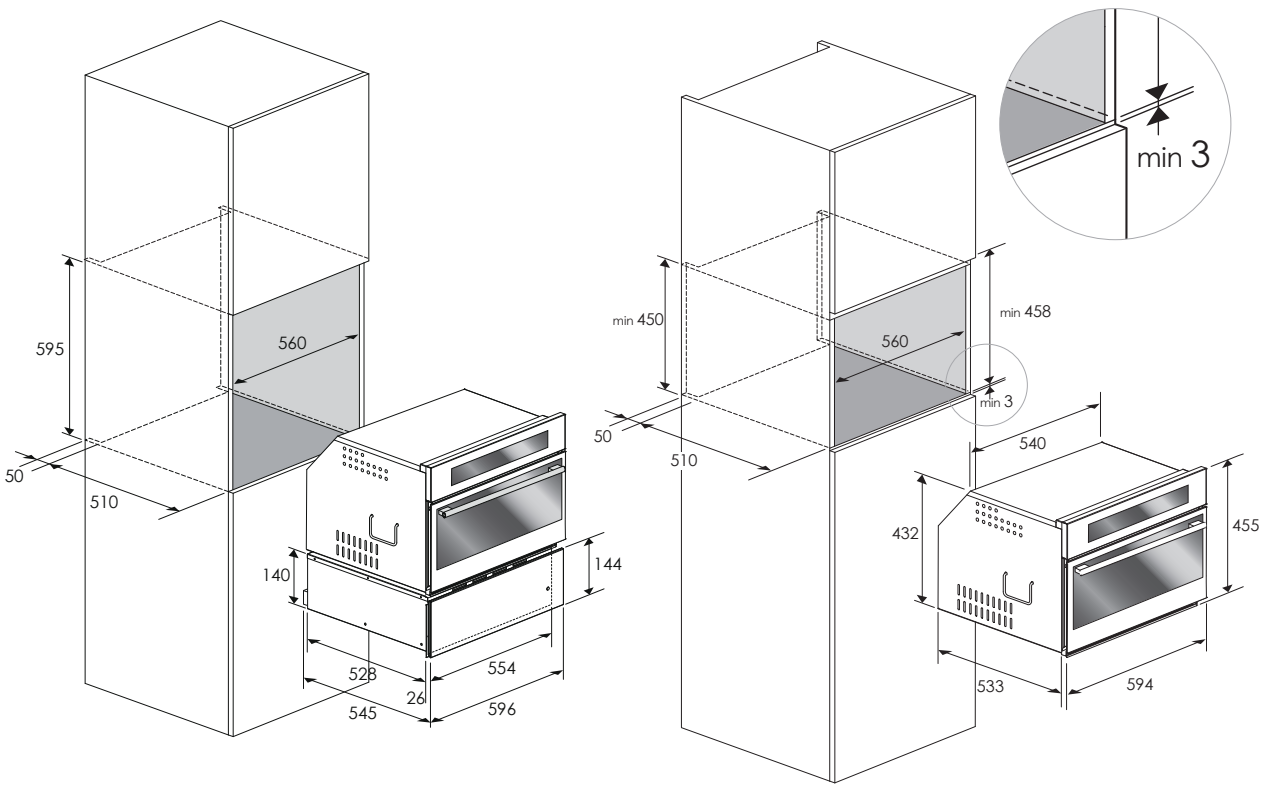
HET VERPAKKINGSMATERIAAL is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling-symbool. Afvoeren in overeenstemming met de lokale wetgeving. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen in polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want het is potentieel gevaarlijk. DIT APPARAAT is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn EU/96/2012 betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

HET SYMBOOL op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden beschouwd als huishoudelijk afval, maar dat het moet worden ingeleverd bij het juiste verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



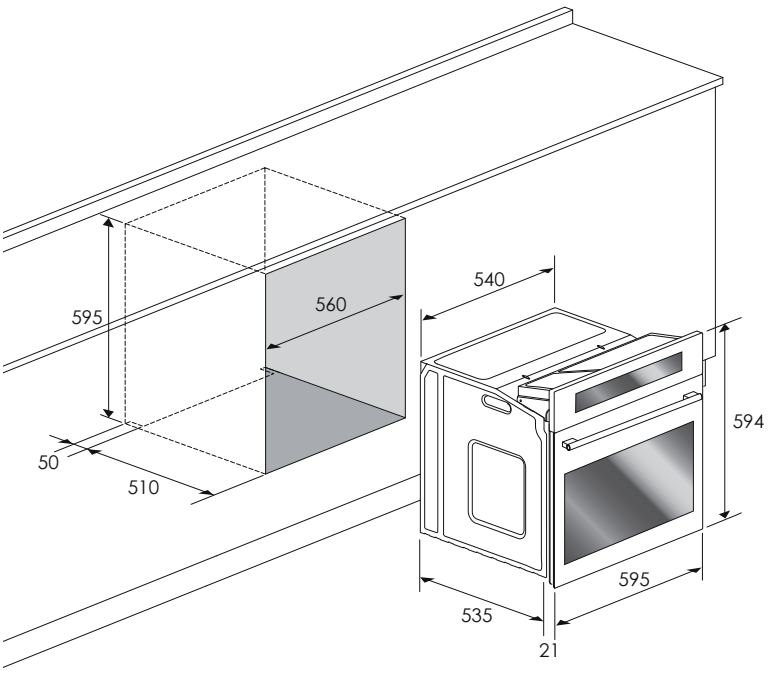
MOD. 45

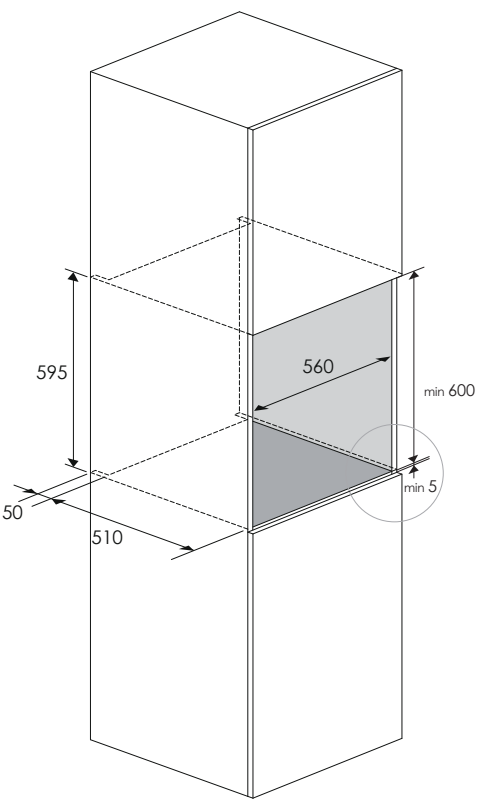


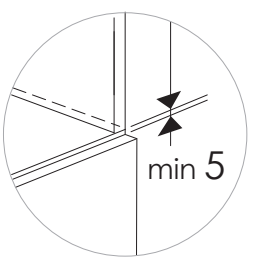


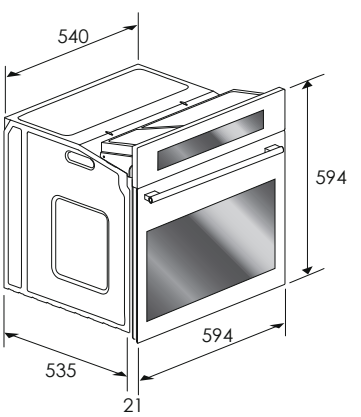
Afmetingen zijn in millimeters

MOD. 60



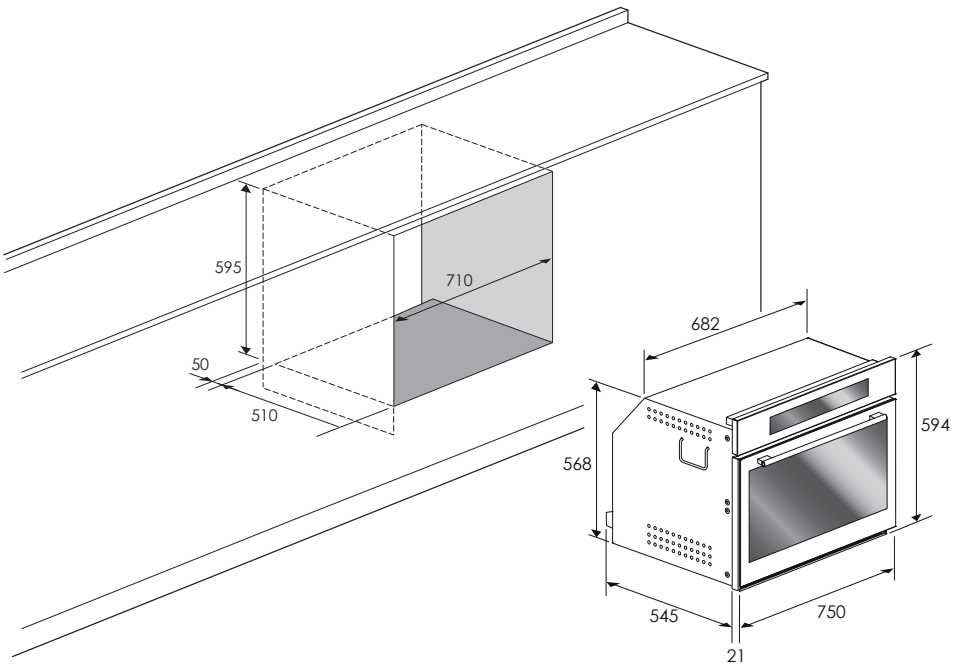


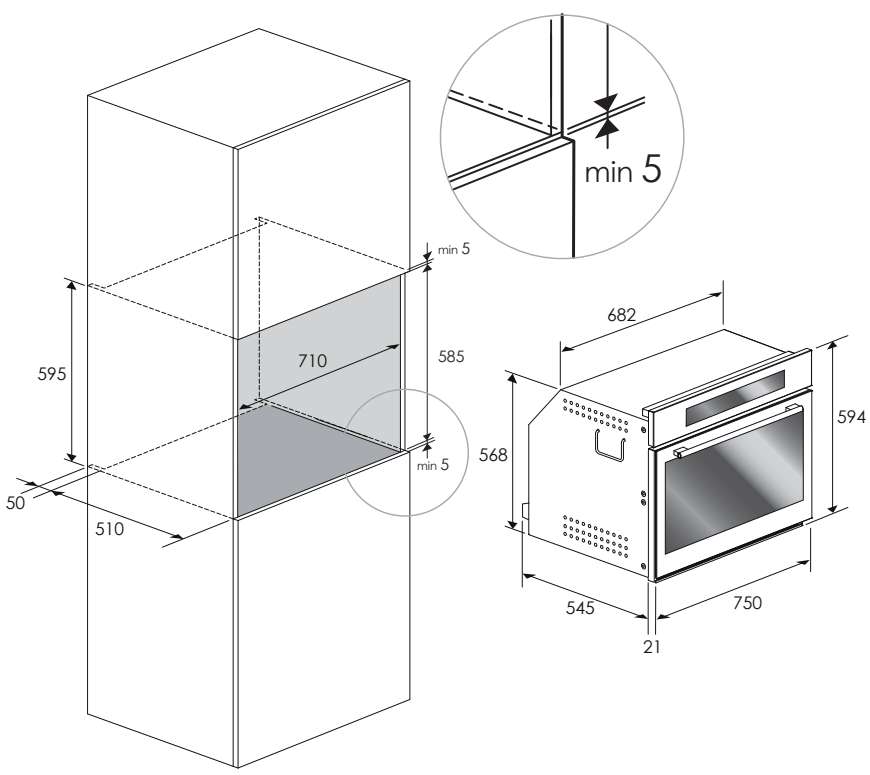




Afmetingen zijn in millimeters

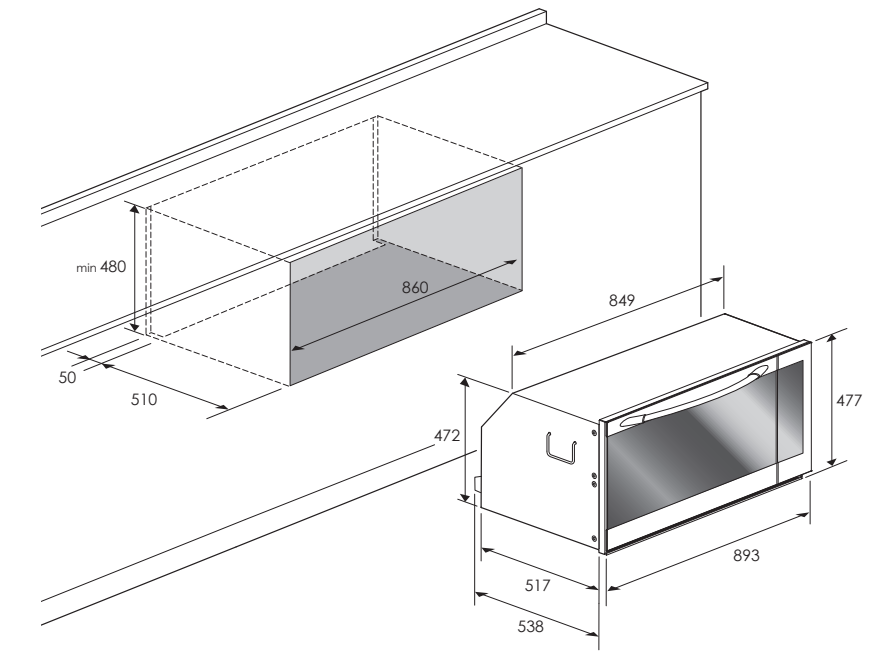
MOD. 75

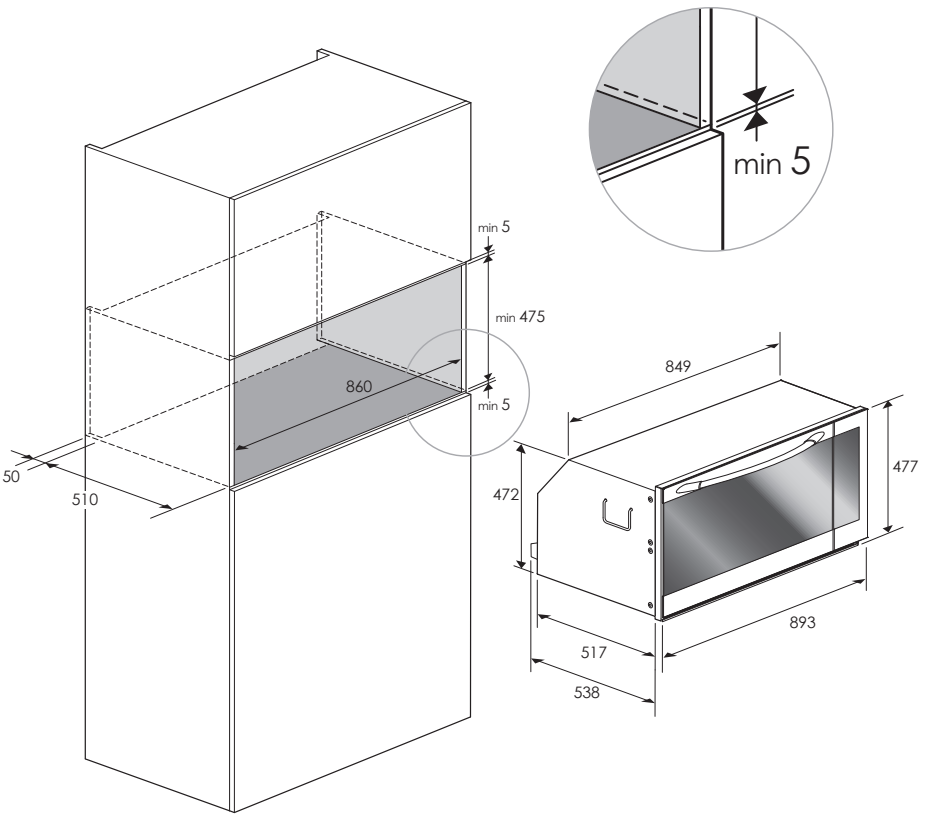




Afmetingen zijn in millimeters

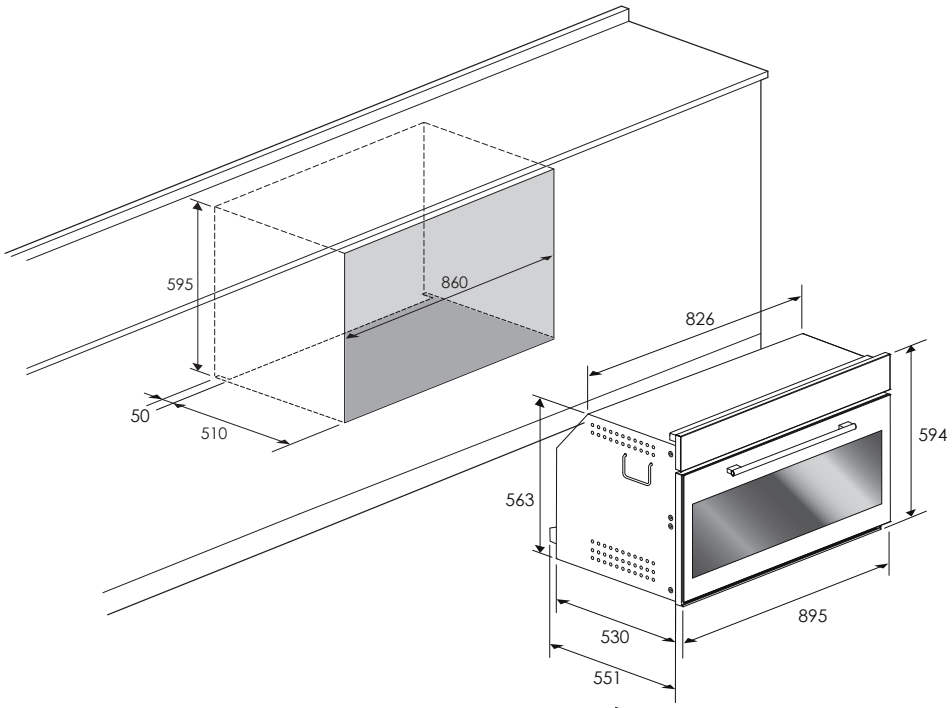
MOD. 90x48

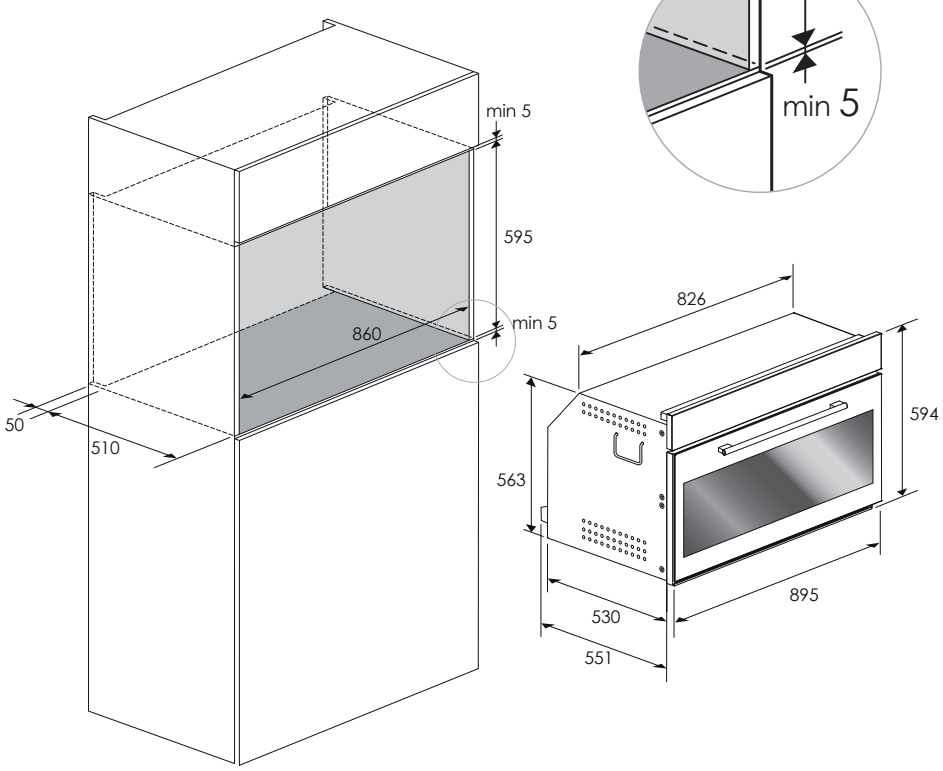




Afmetingen zijn in millimeters

MOD. 90x60





Afmetingen zijn in millimeters

Aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet

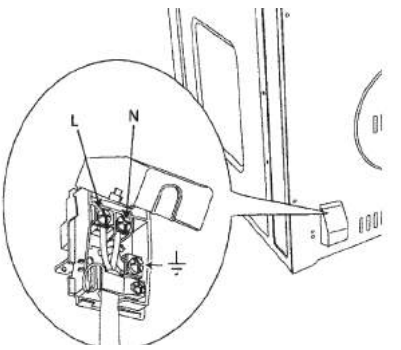
⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geaard.

De oven dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
De voedingsspanning en het geabsorbeerde vermogen staan op het identificatieplaatje vermeld, linksboven te zien als de ovendeur is geopend.
De aansluiting moet gebeuren door gekwalificeerd personeel conform de geldende normen.
Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor lichamelijk letsel of schade aan voorwerpen.
Als het bijbehorende snoer stuk raakt, moet het door de fabrikant, zijn erkende vertegenwoordiger of een deskundige worden vervangen om ongevallen te voorkomen.
De oven moet door middel van een meerpolige stroomonderbreker op het voedingsnet worden aangesloten. De contacten moeten minstens 3 mm open staan, maar de draad voor de aarding mag niet onderbroken zijn. Gebruik een buigzame slang van het type H05V2V2-F 3x1,5 mm2 voor de aansluiting en zorg dat het lang genoeg is om de oven gedurende het onderhoud uit zijn behuizing te kunnen nemen.
Een dergelijk apparaat moet in de stroomvoorziening worden aangebracht in overeenstemming met de voorschriften
voor elektrische installaties.

Het stopcontact of de schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn met de oven volledig geïnstalleerd.

TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KABELS			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



De eerste keer dat u de oven gebruikt

Maak de oven grondig schoon met water en zeep en spoel goed af. Zet de oven voor ongeveer 30 minuten aan op de hoogste temperatuur om alle resten
vet weg te branden die anders voor onaangename geuren tijdens het koken kunnen zorgen.

⚠ WAARSCHUWING

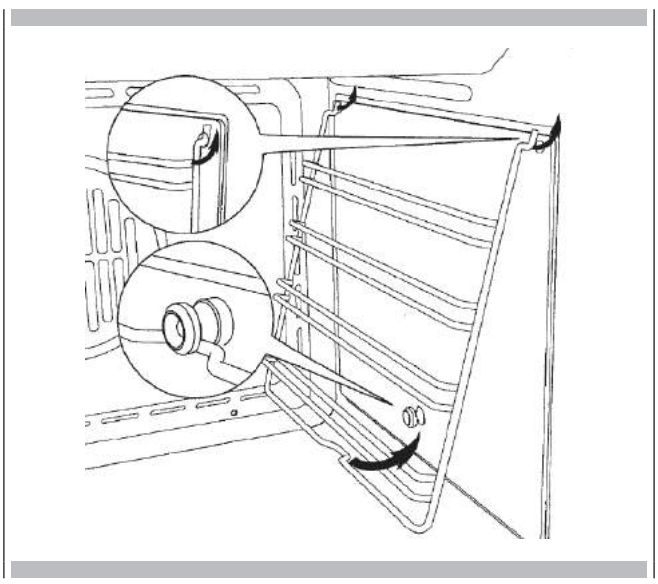
Gebruik geen aluminiumfolie om de ovenrekken te bedekken of de oven te bekleden. Dit kan schade aan de ovenbekleding veroorzaken, als er warmte onder de folie blijft hangen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor niet te forceren om schade aan het email te voorkomen.

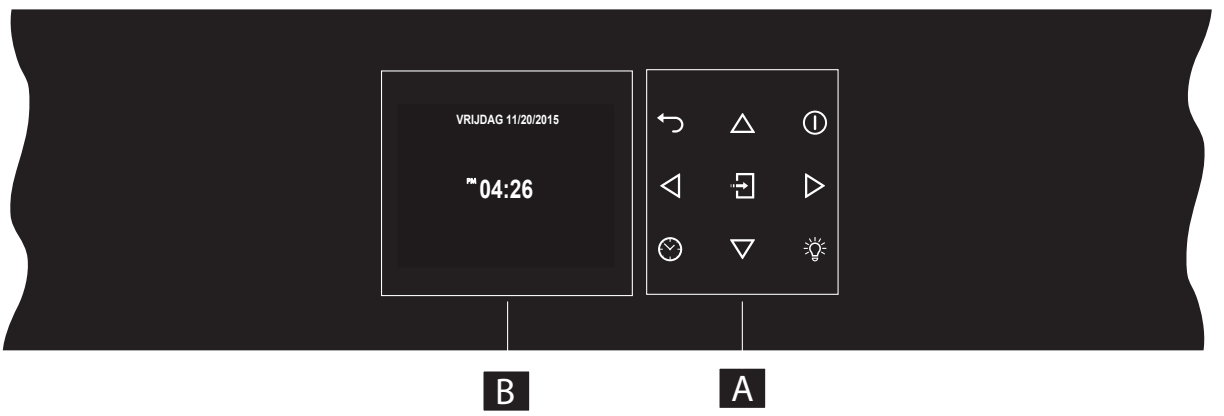
Verwijderbare Geleiders (indien aanwezig)

Om de laterale frames te verwijderen uit ovens met gladde wanden, dient u te werk te gaan zoals getoond op de afbeelding.



Uw apparaat kan iets afwijken ten opzichte van onderstaande afbeeldingen.

A - Toetsenblok
B - Beeldscherm



Toetsenblok

Voorzichtig drukken om de toets te bedienen. Het toetsenblok werkt niet als er meer dan één toets tegelijkertijd wordt ingedrukt.

	Verplaatsingspijltjes
	Keer terug naar de vorige weergegeven pagina. Ingedrukt houden om terug te keren naar de Startpagina
	Schakelt de oven in en uit.
	Bevestigt de instellingen en start het bereidingsproces. Houd deze ingedrukt tijdens een bereiding om de functie te pauzeren. Druk nogmaals om opnieuw te starten.
	Om de timer in te stellen. Ga naar het functiemenu tijdens de bereiding.
	Schakelt de interne ovenlamp in en uit.

Verwijder voor het eerste gebruik van de oven alle verpakking en vreemde materialen van de oven(s). Als dit materiaal niet wordt verwijderd uit de binnenkant van de oven, kan het smelten of verbranden als het apparaat wordt gebruikt.

Foutcodes

Deze code verschijnt in het geval dat de elektronische besturing een storing aangeeft. De huidige functie wordt geblokkeerd wanneer deze code verschijnt. Als het type fout betrekking heeft op een veiligheidsfunctie wordt de oven onbruikbaar en verschijnt dezelfde foutcode iedere keer dat er een startpoging wordt gedaan (bel de after-sales service in dit geval). Heeft de fout betrekking op een kleine storing, dan kan de oven bij opnieuw starten gebruikt worden voor alle functies die geen betrekking hebben op het defecte onderdeel (bijv. een verwarmingselement).

Pieptonen

Bevestigt dat de opdracht is ontvangen nadat een toets is ingedrukt.
Het geeft ook aan dat een tijdfunctie voltooid is (bijv. Timer of Kookwekker). Een akoestisch signaal waarschuwt de gebruiker, tijdens het bereiden van een gerecht, dat de oven wacht op bediening van de gebruiker (bijv. plaats het gerecht of draai het om).
Pieptonen signaleren ook een ovenstoring.

Standaardinstellingen

De bereidingsstanden selecteren automatisch een geschikte temperatuur als de bereidingswijze is geselecteerd, deze kan aangepast worden wanneer een andere temperatuur vereist is.

F Storing Nummercodes

Deze codes worden getoond als de elektrische besturing een probleem detecteert in de oven of in de elektronica.
De foutcode wordt vastgelegd in het foutenlogboek in het Instellingenmenu. Deze fout kan worden meegedeeld aan de monteur, zodat hij/zij de mogelijke oorzaak van het probleem op voorhand kan begrijpen.

Voorverwarmen en Snel Voorverwarmen

Als er een bereidingsfunctie is ingesteld en de oven aan het opwarmen is, start het voorverwarmen, tijdens deze periode wordt de momentane temperatuur weergegeven samen met het thermometer symbool.
Zodra de 100% is bereikt, klinkt er een 'einde van de voorverwarming' toon en verdwijnt de actuele temperatuurwaarde.
Er is een Snel Voorverwarmen functie aanwezig voor als het nodig is de oven snel op te warmen: het gebruikt de verwarmingselementen en de heteluchtventilator op een speciale manier om de verwarmingstijd zoveel mogelijk in te korten.
Na een van de bereidingsfuncties te hebben ingesteld waarvoor snel voorwarmen beschikbaar is, dient de gewenste temperatuurwaarde te worden ingesteld door op de ⏲ toets te drukken, selecteer in het functie menu het ⌃⌃ pictogram met de ◁ ▷ toetsen en bevestig met de ⏎ toets.
Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, klinkt er een toon en verdwijnen de "Snel Voorverwarmen" en "actuele temperatuur" pictogrammen. De oven schakelt automatisch naar de gewenste, eerder ingestelde bereidingsfunctie: plaats het gerecht nu in de oven.

Timer

⚠ WAARSCHUWING

De timer op de oven schakelt het apparaat niet in of uit, het enige doel van de timer is om u te waarschuwen door middel van de zoemer. Gebruik de einde van de bereiding of uitgesteld koken functie als u de oven automatisch wil uitschakelen.

OPM. Het drukken op de UIT toets zorgt niet voor het stoppen of resetten van de timer.

1. Druk op de ⏲ toets en stel de gewenste tijd in door middel van de △ ▽ pijlen en bevestig met de toets ⏎. Gebruik de ◁ ▷ pijlen om te wisselen tussen uren en minuten.
2. De tijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten en de resterende tijd is, wanneer ingesteld, altijd zichtbaar in de onderste statusbalk tot de tijd is verstreken of opnieuw is ingesteld.
3. Om de ingestelde tijd te veranderen of annuleren moet u de timer resetten door de ⏲ toets een paar seconden ingedrukt te houden.
4. De tijd wordt meestal als UU:MIN aangegeven, gedurende de laatste minuut wordt overgeschakeld naar MIN:SEC.
5. Als de tijd verstreken is, toont het scherm 00:00 en de zoemer klinkt een minuut lang of tot de ⏲ toets wordt ingedrukt.

De Oven Voorverwarmen

- Verwarm de oven voor bij gebruik van de Bak, Heteluchtbakken of Hetelucht roosteren stand.
- Gebruik de Snel Voorverwarmen functie wanneer een kortere tijd is gewenst om de oven voor te verwarmen.
- Het selecteren van een hogere temperatuur zal de voorverwarmingstijd niet verkorten.
- Voorverwarmen is noodzakelijk voor goede resultaten bij het bakken van cakes, koekjes, gebak en brood.
- Voorverwarmen helpt om gebraad dicht te schroeien en vleessappen te behouden.
- Plaats de ovenrekken in de juiste stand vóór het voorverwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen wordt altijd de geselecteerde bereidingstemperatuur weergegeven.
- Een pieptoon bevestigt dat de oven voorverwarmd is en de "actuele temperatuur" wordt uitgeschakeld.

Suggesties voor Gebruik

- Plaats geen bakblikken op de open ovendeur.
- Gebruik bij voorkeur de interne ovenlampen om de gerechten door het glas van de ovendeur te bekijken in plaats van de deur regelmatig te openen.

Kookgerei

- Glazen ovenschalen absorberen warmte. Verlaag de oventemperatuur met 25 °F (15 °C) bij het bakken in glas.
- Gebruik bakblikken die de gewenste kleuring geven. Het type afwerking van het bakblik bepaalt mede de hoeveelheid verkleuring die optreedt.
- Glanzend, gladde metalen of lichte anti-aanbak/geanodiseerde bakblikken reflecteren warmte, wat resulteert in lichtere, meer delicate verkleuring. Cakes en koekjes vereisen dit type bakgerei.
- Donkere, ruwe of doffe bakblikken absorberen warmte, wat resulteert in een donkere, krokantere korst. Gebruik dit voor pasteien.
- Gebruik donkere anti-aanbak/geanodiseerde of donkere, doffe metalen bakblikken of glazen bakgerei voor donkere, krokante korsten. Geïsoleerde bakblikken kunnen de bereidingstijd verlengen.
- Kook niet met een lege geperforeerde bakplaat in de oven, omdat dit de bereidingsprestaties kan aantasten.
- Bewaar de geperforeerde bakplaat buiten de oven.

Oven Condensatie en Temperatuur

- Het is normaal dat een bepaalde hoeveelheid vocht verdampt uit het voedsel tijdens een bereidingsproces. De hoeveelheid is afhankelijk van het vochtgehalte in het voedsel. Het vocht kan op elk oppervlak dat koeler is dan de binnenkant van de oven condenseren, zoals het bedieningspaneel.
- Uw nieuwe oven heeft een elektronische temperatuursensor die het handhaven van een nauwkeurige temperatuur mogelijk maakt. Uw vorige oven kan een mechanische thermostaat hebben gehad die geleidelijk naar een hogere temperatuur optrok. Het is normaal dat de bereiding in een nieuwe oven aanpassingen van uw favoriete recepten met zich meebrengt.

Op Grote Hoogte Bakken

- Bij de bereiding op grote hoogte, zullen recepten en de bereidingstijd afwijken van de standaard recepten en bereidingstijden.

Instructies voor eerste keer inschakelen

Nadat de oven voor de eerste keer op de netvoeding is aangesloten, bereidt de besturing zich automatisch voor op het instellen van een aantal gebruikersinstellingen, die in geval van eventuele latere inschakeling bewaard blijven.

- Taal
- Temperatuur en Gewicht
- Tijd
- Datum

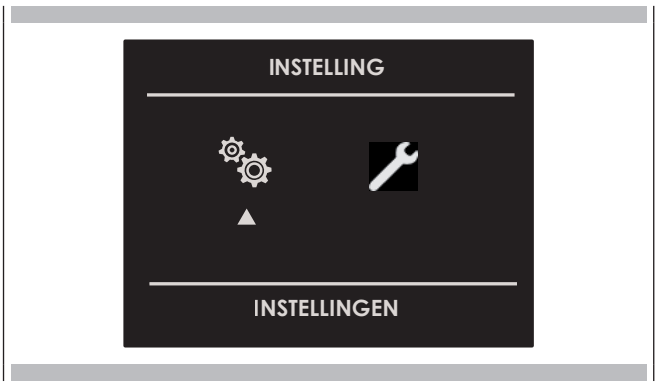
Raadpleeg de paragraaf GEBRUIKERSINSTELLING voor instellingsinstructies.

Na het uitvoeren van de gebruikersinstellingen, verplaatst de besturing zich automatisch naar de "Standby" schermpagina.

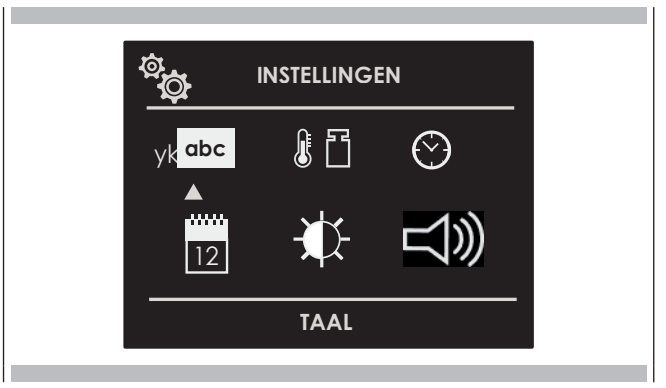
Selecteer het pictogram met de oven aan en bevestig met de ⏎ toets om het INSTELINGENMENU te openen. Dit menu maakt het mogelijk om de instellingen van uw oven te personaliseren. Om toegang te krijgen, mogen er geen bereidings- of tijdinstellingsfuncties actief zijn.

OPM. Het instellingenmenu kan nooit worden ingesteld als er al een tijdfunctie is ingesteld: verwijder eerst alle actieve tijdfuncties.

1. Druk op de ◁ ▷ toetsen om het submenu te selecteren en bevestig met de ⏎ toets.



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:
   Druk op ◁ ▷ of △ ▽ toets om een instelling te selecteren of om één van de zes submenu's te selecteren en bevestig met de ⏎ toets.

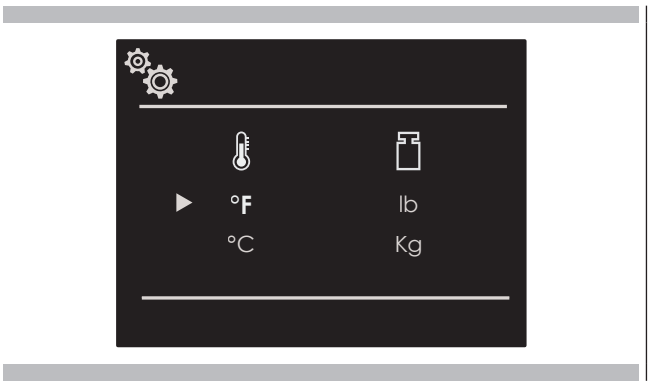


Taal

Druk op de△ ▽pijltoets om een beschikbare taal te selecteren en bevestig met de ⏎ toets.

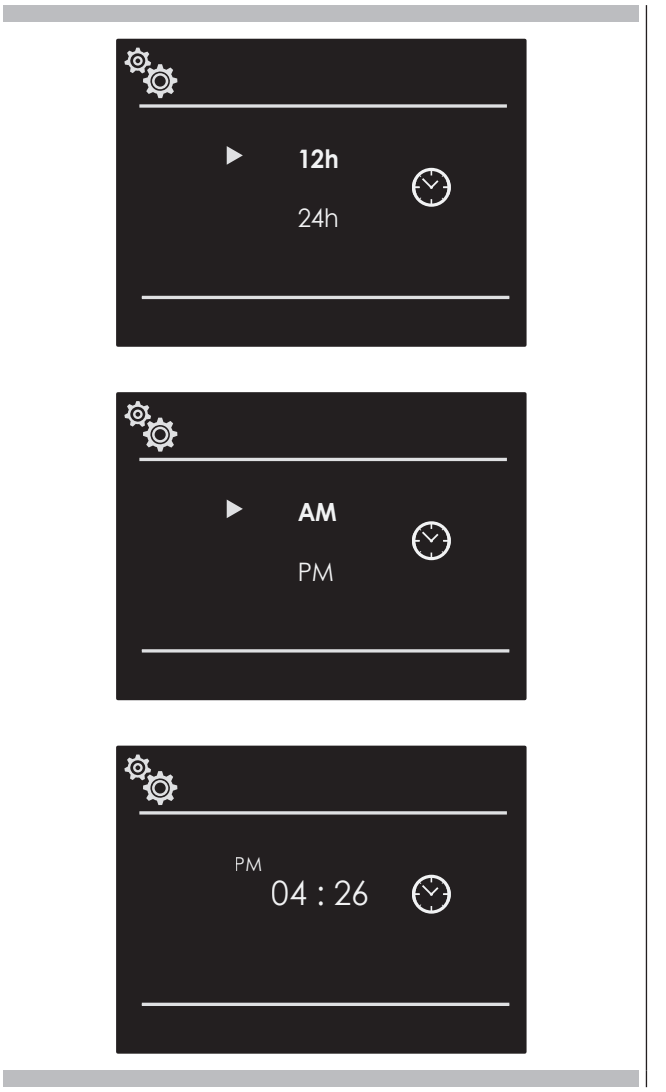
Temperatuur en Gewicht

Druk op de pijltoets ◁ ▷ of △ ▽ om één van de twee temperatuuropties "°C/°F" of gewichtopties Kg/ib te selecteren en bevestig met de ⏎ toets.



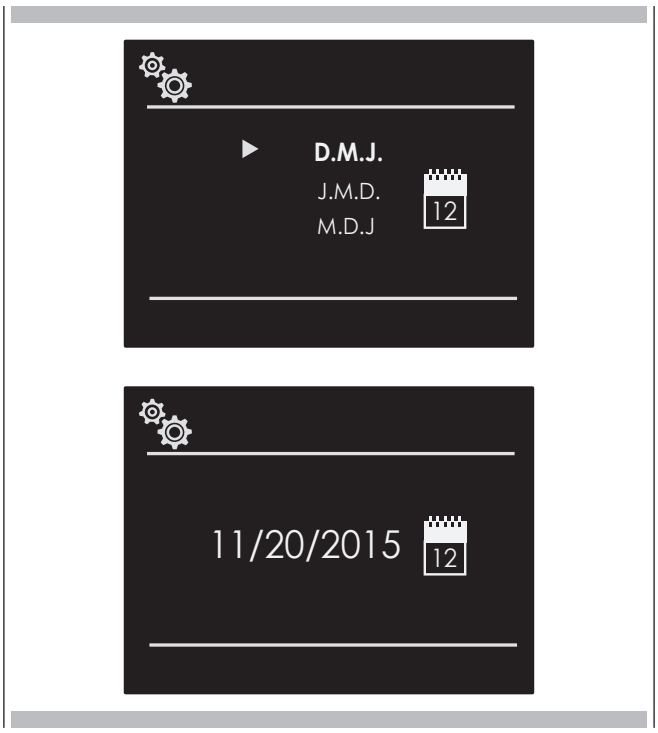
Tijd

Druk op de pijltoets △ ▽ om de tijdnotatie "12h AM/PM of 24h" te selecteren en bevestig met de ⏎ toets. Vervolgens stelt u de tijd in met de pijlen △ ▽ en bevestigt u met de ⏎ toets.



Datum

Druk op de pijltoets △ ▽ om de datumnotatie te selecteren uit de volgende opties "D.M.J. – J.M.D. – M.D.J." en bevestig met de ⏎ toets. Vervolgens stelt u de waarde in met de pijlen △ ▽ en bevestigt u met de ⏎ toets.

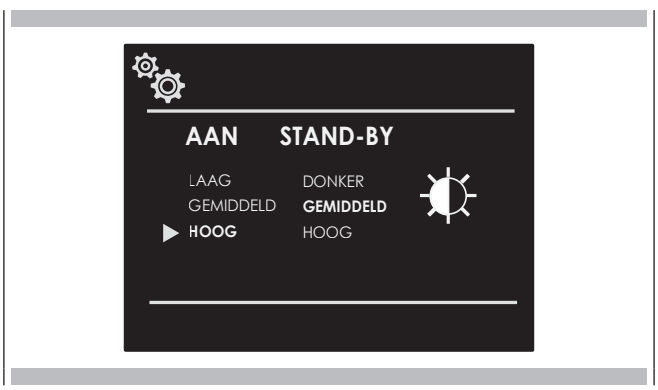


Volume

Druk op de pijl △ ▽ om het vereiste volume te selecteren en bevestig met de toets ⏎.

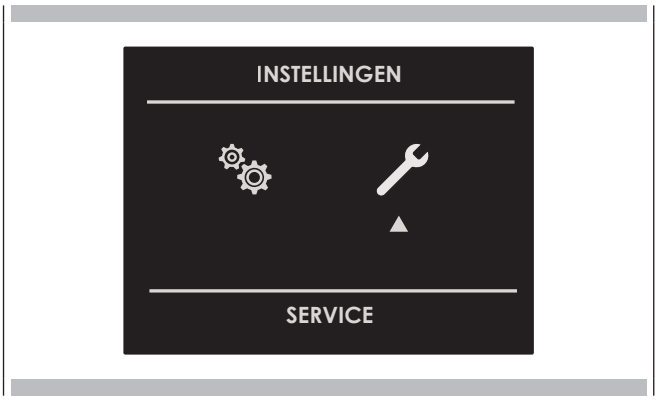
Helderheid

Druk op de pijltoets ◁ ▷ om te kiezen tussen de helderheidsinstelling AAN of STANDBY, selecteer vervolgens met de pijlen △ ▽ de vereiste mate van helderheid en bevestig met de ⏎ toets.



Selecteer het pictogram met de oven aan en bevestig met de toets om het INSTELINGENMENU te openen. Dit menu maakt het instellen van een aantal parameters of speciale functies mogelijk. Het geeft ook toegang tot de foutenlijst.

1. Druk op ◁ ▷ toetsen om het submenu te selecteren en bevestig met de toets.



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:
   Druk op de toetsen △ ▽ om uit de drie beschikbare opties het in te stellen of weer te geven item te selecteren en bevestig met de toets.

Logboek

Het menu geeft toegang tot het controleren van opgenomen fouten. Deze codes kunnen aan de after-sales service worden gemeld.

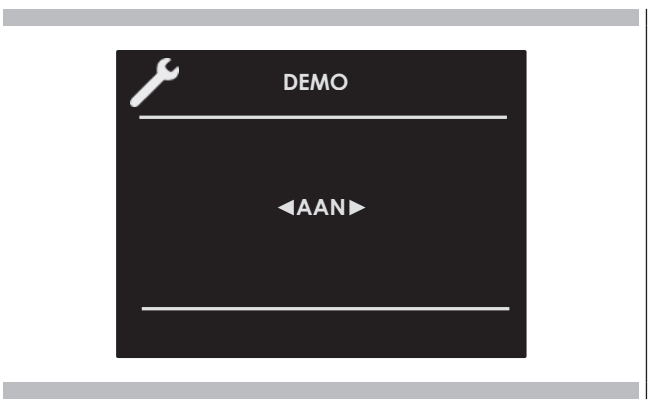
Demo

Het doel van deze functie is om de DEMO stand in te stellen, deze stand maakt de oven nutteloos voor bereidingen maar voert automatisch een demonstratie van functies uit.

1. Druk op de toetsen ◁ ▷ om het item AAN te selecteren.
2. Bevestig met de toets.
3. Druk op de ⏻ toets.

Na ongeveer 30 seconden begint de oven te werken in deze modus. Om de DEMO stand tijdelijk te stoppen, kunt u elke willekeurige toets een paar seconden ingedrukt houden tot de oven naar stand-by schakelt. Druk op de ⏻ toets om de stand opnieuw te starten.
Om de stand uit te schakelen, gaat u naar de DEMO schermpagina en selecteert u UIT. Bevestig met de toets.

OPM. Eenmaal ingesteld, blijft de stand ingeschakeld zelfs als de oven wordt losgekoppeld van de netvoeding.



De oven in- en uitschakelen

BELANGRIJK

- De ⏎ toets stopt de functie niet.
- Na het uitzetten van de oven kan de koelventilator nog blijven werken tot de binnenste delen van de oven afgekoeld zijn.

Druk op ⏻ om de oven aan te zetten en druk opnieuw om uit te zetten. De oven keert terug naar de stand-by stand.

De bereidingsstand selecteren

BELANGRIJK

- Laat de deur niet te lang open tijdens de bereiding.
- De deur moet gesloten blijven tijdens de BRAAD standen.
- Plaats de grill of grills op een passend niveau.

OVEN 45 cm	OVEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
HETELUCHT VERWARMING	HETELUCHT VERWARMING
ONDER EN BOVENWARMTE	ONDER EN BOVENWARMTE
VENTILATOR, GRILL, ONDERWARMTE	VENTILATOR, GRILL, ONDERWARMTE
ONDERWARMTE MET VENTILATOR	ONDERWARMTE MET VENTILATOR
ECOSTAND	ECOSTAND
GRILL	GRILL
DUBBELE GRILL	DUBBELE GRILL
DUBBELE GRILL MET VENTILATOR	DUBBELE GRILL MET VENTILATOR
BOVENWARMTE	BOVENWARMTE
PIZZA	PIZZA
ONTDOOIEN	REINIGING
DEHYDRATATIE	ONTDOOIEN

OVEN 45 cm	OVEN 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
ONDERWARMTE	DEHYDRATATIE
KOKEN	ONDERWARMTE
SABBAT Op sommige modellen	KOKEN
	SABBAT Op sommige modellen

1. Selecteer het pictogram ▦ en druk op de toets ⏎. Selecteer de gewenste bereidingswijze voor het te bereiden gerecht met behulp van de pijlen ◁ ▷ en bevestig met de toets ⏎.
2. Op deze schermpagina is het nog mogelijk de bereidingswijze te wijzigen met behulp van de ◁ ▷ toetsen.
3. Bevestig met de ⏎ toets om te beginnen met de bereiding als de voorgestelde temperatuur juist is, anders, als de ⏎ toets niet binnen 10 seconden wordt ingedrukt, schakelt de oven over op de automatische stand en wordt het pictogram van de bereidingsfunctie weergegeven.

De bereidingsstand wijzigen

1. Tijdens de bereiding zonder tijd, kan een pauze worden ingelast door op de ⏎ toets te drukken. Alle instellingen van de uitgestelde bereiding blijven bewaard en kunnen worden geactiveerd door dezelfde toets nogmaals in te drukken.
2. Druk op de ⏎ toets om de bereidingswijze te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld, en bevestig met de ⮌ toets. Uit de beschikbare standen in de groep kan op dit moment een andere bereidingswijze geselecteerd worden met behulp van de pijlen ◁ ▷.

De temperatuur wijzigen

BELANGRIJK

- In alle bereidingsstanden waarbij de temperatuur vast staat, wordt dit niet getoond op het scherm.
- Aan het einde van een functie toont het scherm de temperatuur van de resterende warmte in het compartiment vanuit de stand-by pagina.

1. Vanuit de voorbeeldweergavepagina van de bereidingsfunctie kan de temperatuur gewijzigd worden met behulp van de pijlen △ ▽. bevestig vervolgens met de ⏎ toets.
2. Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen △ ▽.

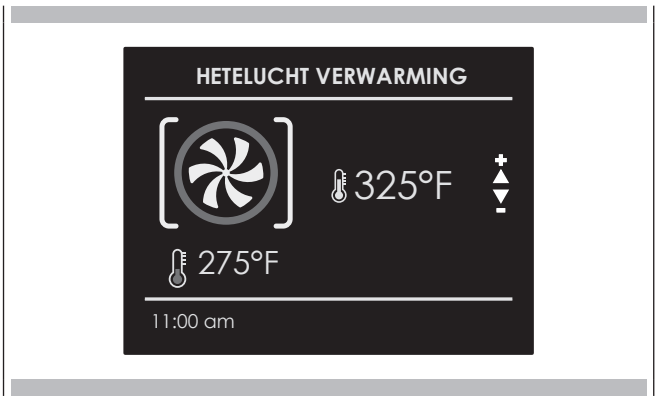
OVEN 45 cm						
BEREIDINGSSTAND	**PICTO-GRAM**	**SNEL VOOR-VERWARMEN**	**VLEESTHERMO-METER**	**TEMPERATUUR**		
				Min.	**Vooraf instellen**	**Max.**
ONTDOOIEN				***	***	***
DEHYDRATATIE				50°C	60°C	70°C
ONDERWARMTE				50 °C	50 °C	200 °C
KOKEN				50 °C	190 °C	230 °C
ECOSTAND				50°C	165°C	230°C
HETELUCHT VERWARMING				50 °C	165 °C	230 °C
PIZZA				50 °C	230 °C	230 °C
ONDER EN BOVENWARMTE				50 °C	165 °C	230 °C
HETELUCHT GRILLEN				50°C	165°C	230°C
DUBBELE GRILL MET VENTILATOR				50 °C	165 °C	230 °C
HETELUCHT BENEDEN BAKKEN				50 °C	165 °C	200 °C
GRILL				50 °C	230 °C	230 °C
DUBBELE GRILL				50 °C	230 °C	230 °C
BOVENWARMTE				50 °C	180 °C	230 °C
SABBAT (indien aanwezig)				60 °C		

OVEN 60 cm - OVEN 75 cm - OVEN 90x48 cm - OVEN 90X60 cm						
BEREIDINGSSTAND	**PICTO-GRAM**	**SNEL VOOR-VERWARMEN**	**VLEESTHERMO-METER**	**TEMPERATUUR**		
				Min.	**Vooraf instellen**	**Max.**
ONTDOOIEN				***	***	***
DEHYDRATATIE				50°C	60°C	70°C
ONDERWARMTE				50 °C	50 °C	250 °C
KOKEN				50 °C	190 °C	250 °C
ECOSTAND				50°C	165°C	250°C
HETELUCHT VERWARMING				50 °C	165 °C	250 °C
PIZZA				50 °C	230°C	250°C
ONDER EN BOVENWARMTE				50°C	165 °C	250 °C
HETELUCHT GRILLEN (*)				50°C	165°C	250°C
DUBBELE GRILL MET VENTILATOR (*)				50 °C	165 °C	250 °C
HETELUCHT BENEDEN BAKKEN				50 °C	165 °C	250 °C
GRILL (*)				50 °C	230 °C	250 °C
DUBBELE GRILL (*)				50 °C	230 °C	250 °C
BOVENWARMTE				50 °C	180 °C	250 °C
SABBAT (indien aanwezig)					60 °C	
REINIGEN					250 °C	

(*) Sommige ovens kunnen zelfs een gemotoriseerde staaf hebben om op een spit te koken.

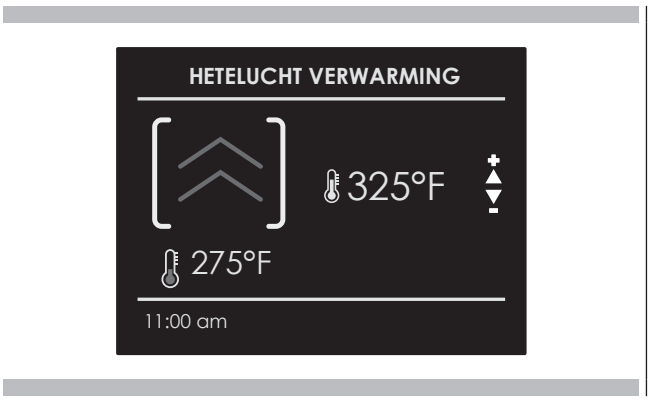
Voorverwarmingsfase

Wanneer de oven in de voorverwarmingsfase is, wordt de momentane temperatuur weergegeven onder het pictogram van de bereidingswijze.



Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en verdwijnt de momentane temperatuurindicator.

3. Druk nogmaals op de ⏎ toets om de functie te beginnen.
   De schermpagina toont het pictogram van de actieve functies totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Daarna schakelt de functie naar automatisch in de geselecteerde bereidingswijze.



Snel Voorverwarmen

De SNEL VOORVERWARMEN functie bereikt de gewenste temperatuur sneller in vergelijking met het standaard voorverwarmen. De functie kan worden ingeschakeld voor alle bereidingsstanden in de groepen BAKKEN (behalve SABBAT en ECO), GEVENTILEERD en PIZZA.

Om SNEL VOORVERWARMEN te selecteren:

1. Selecteer de bereidingsfunctie zoals eerder aangegeven en druk op de ⏎ toets om de voorbeeldweergavepagina van de bereidingswijze weer te geven.
2. Druk op de ⏲ toets.
   Selecteer het pictogram ⏲ met de pijlen en bevestig met de toets ⏎. Het symbool ⩔ verschijnt in het onderste gedeelte van het scherm.

Eco

Met deze functie bespaart u energie.
Ideaal voor bevroren of voorgekookt voedsel en kleine porties maaltijden. De voorverwarmingstijd is zeer kort en de bereiding neigt hierdoor
langzamer te gaan. Het is niet aanbevolen voor grote hoeveelheden, zoals grote porties of grote maaltijdbereidingen.

De Ovenlampen Gebruiken

De lampen worden geactiveerd met één lichtknop.
Druk ☼ in om de lampen aan of uit te doen.
De ovenlampen gaan automatisch aan als de deur open is.
Als er een oven in gebruik is, gaan de ovenlampen automatisch aan als er een functie wordt gestart.
De ovenlampen gaan automatisch uit als de ovenstand wordt geannuleerd.

OPM.: De lampen gaan automatisch uit na 3 minuten als deze eenmaal zijn ingeschakeld. Druk op de toets of open de deur om de lampen weer aan te doen.

Zorg ervoor dat de tijd-van-de-dag klok de juiste tijd weergeeft.
De tijdfunctie schakelt de oven uit aan het einde van de bereidingstijd.

⚠ LET OP

Laat voedsel nooit langer dan een uur in de oven voor of na de bereiding. Dit zou de eigenschappen van het voedsel zelf kunnen verslechteren.

OPM. De tijdfuncties kunnen niet gebruikt worden als de vleesthermometer in gebruik is. De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 12 u.

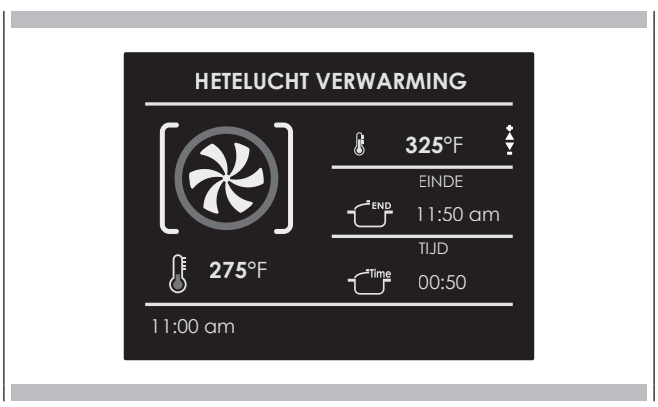
Bereidingstijd

Gebruik de functie "Bereidingstijd" om de oven voor een bepaalde tijd te gebruiken. De oven start onmiddellijk en gaat automatisch uit zodra de tijd is verstreken.

Een Tijdfunctie Instellen

1. Selecteer de bereidingsfunctie en temperatuur.
2. Er zijn twee manieren om de functie in te stellen.
   a) Selecteer Time om de duur in te stellen en druk ⏎.
   b) Selecteer END om de eindtijd in te stellen en druk ⏎.
3. Stel de tijd in met de pijlen △ ▽ na het selecteren van één van beide bovenstaande opties en bevestig met de ⏎ toets.
4. Na het drukken op de ⏎ toets, start de bereiding en wordt de bereidingstijd weergegeven op de schermpagina.

- Bereidingsfunctie
- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Einde van de bereidingstijd



5 Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

Druk simpelweg op de ⏲ toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de ⏎ toets te drukken.

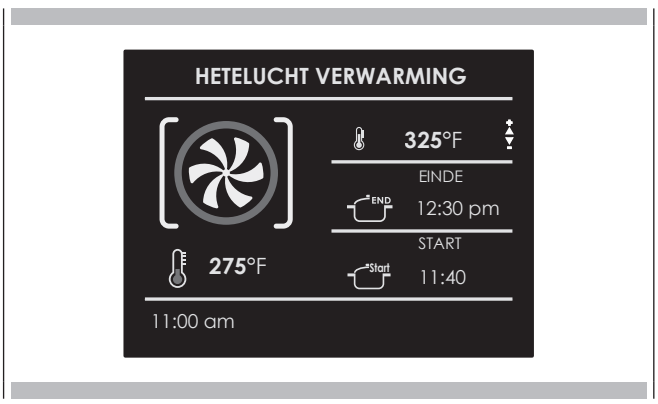
Stoptijd

Gebruik de "Stoptijd" functie om de start van de getimede bereiding uit te stellen. Voer de eindtijd van de bereiding in, waarna de oven automatisch de begintijd berekent. De oven gaat automatisch aan en uit.

Het Starten van een Tijdfunctie Uitstellen

1 Stel allereerst de gewenste bereidingstijd in zoals aangegeven in de paragraaf "BEREIDINGSTIJD".
2 Selecteer END om de eindtijd in te stellen en druk op ⏎.
3 Stel de eindtijd van de bereiding in met de pijlen △ ▽ en bevestig met de ⏎ toets.
4 Na het drukken op de ⏎ toets gaat de functie over in stand-by en worden de details van de uitgestelde bereiding weergegeven op het scherm.

- Bereidingsfunctie
- Temperatuur
- Eindtijd van de bereiding
- Begintijd van de bereiding



- Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

Druk simpelweg op de Time toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingesteld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de ⏎ toets te drukken.

14 - Het Instellen van de Vleesthermometer (indien aanwezig)

Wanneer vlees gebraden wordt of biefstuk of gevogelte wordt bereid, is dit de beste manier om te weten of het voedsel juist gegaard is.
Deze oven is optioneel voorzien van de vleesthermometerfunctie om de temperatuur binnenin het vlees te meten en de bereiding te stoppen zodra de ingestelde waarde is bereikt.
Wanneer de thermometer in gebruik is, controleert de oven automatisch de bereidingstijd.

OPM.: de kernthermometer is een accessoire die alleen beschikbaar is voor sommige versies van dit product.
Malsheid, smaak en aroma zijn het resultaat van een nauwkeurig en functioneel gebruik.
De kernthermometer is een thermometer die wordt ingebracht in de kern van het gerecht om de temperatuur ervan te controleren. Zo kan het einde van de bereidingstijd worden vastgelegd.
Het kan inderdaad gebeuren dat het vlees aan de buitenkant gaar lijkt maar aan de binnenkant nog rood is!

De bereikte temperatuur van de voedingswaren is, tijdens het bakken, nauw verbonden met problemen met betrekking tot gezondheid of hygiëne. Bacteriën kunnen aanwezig zijn in elk soort vlees, gevogelte en vis en ook in rauwe eieren.
Sommige bacteriën kunnen voedingswaren bederven, andere zoals de Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en de Staphylococcus aureus kunnen de gezondheid ernstige schade toebrengen. Boven de 4,4 °C en tot 60 °C vermenigvuldigen bacteriën zich heel snel. Gehakt is wat dat betreft bijzonder risicovol.

Om het vermenigvuldigen van bacteriën tegen te gaan, zijn de volgende maatregelen nodig:

- Voedingswaren niet ontdooien op kamertemperatuur maar in de koelkast of in de oven met gebruik van de specifieke functie. In dit laatste geval moet men de voedingswaren onmiddellijk daarna bereiden.
- Vul kip vlak voor het nuttigen. Koop geen voorverpakte opgevulde kip en koop enkel voorgekookte opgevulde kip indien het binnen de 2 uur genuttigd zal worden.
- Marineer gerechten in de koelkast, niet op kamertemperatuur.
- Gebruik een kernthermometer om de temperatuur van vlees, vis en gevogelte te controleren in geval deze dikker zijn dan 5 cm om de minimale bereidingstemperatuur te bereiken.
- De voornaamste gevaren komen voort uit kip dat niet goed doorbakken is, in het bijzonder het risico op Salmonella.
- Voorkom dat het bereidingsproces onderbroken wordt, d.w.z., het gedeeltelijk bereiden van voedsel, het bewaren en het later verder bereiden ervan. Deze volgorde bevordert de groei van bacteriën door de "warme" temperaturen die worden bereikt in het voedsel.
- Rooster vlees en gevogelte in de oven op temperaturen van tenminste 165 °C.

NB: Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die meegeleverd is met het apparaat.

In ieder geval raden wij u aan de volgende tabel uit de Nationale Levensmiddelendatabnk (VS) te raadplegen.

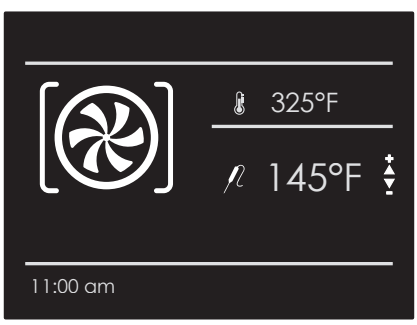
Voedingswaren	Minimale interne temperatuur
Gehakt	
Hamburger	71 °C
Rund, kalf, lam, varken	74 °C
Kip, kalkoen	74 °C
Rund, kalf, lam	
Gebraad en biefstuk:	
Rare	De bereidingstemperatuur voor rare vlees wordt niet weergegeven in het NLDB aangezien het onveilig is voor de gezondheid.
Medium-rare	63 °C
Medium	71 °C
Doorbakken	77 °C
Varken	
Karbonades, gebraad, koteletten:	
Medium	71 °C
Doorbakken	77 °C
Verse ham	71 °C
Verse worsten	71 °C
Gevogelte	
Kip, volledig of in stukjes	82 °C
Eend	82 °C
Hele kalkoen (niet gevuld)	82 °C
Kalkoenborst	77 °C

⚠ WAARSCHUWING

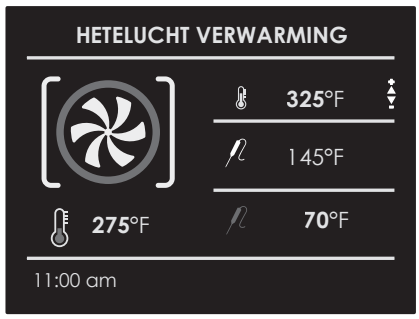
- Gebruik, om brandwonden te vermijden, een ovenwant om de vleesthermometer te verplaatsen als de oven heet is.
- Gebruik altijd de handgreep om de thermometer te verwijderen. Als het wordt verwijderd door aan de kabel te trekken, kan de thermometer beschadigt raken.
- Zorg ervoor dat het voedsel helemaal ontdooid is alvorens de thermometer erin te steken. Anders zou het kunnen beschadigen.

OPM.: De vleesthermometer is niet beschikbaar voor alle functies (vleesthermometerfunctie niet beschikbaar, ook voor Recepten). Als de thermometer tijdens één van deze functies wordt gebruikt, verschijnt er een verwijder thermometer bericht op het scherm.
Indien de vleesthermometer per ongeluk verwijderd wordt tijdens de werking, verschijnt er een waarschuwingsbericht op het scherm.
De temperatuur van de thermometer kan ingesteld worden tussen de 104 °F en 212 °F (40 °C - 100 °C).
De oven slaat de laatste door de gebruiker ingestelde temperatuur op.

Steek de punt van de thermometer in het midden en dikste deel van het vlees.
Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met vet, bot, ovenonderdelen of bakblikken.
De vleesthermometer wordt automatisch herkend wanneer het wordt ingebracht en het pictogram verschijnt op het scherm.
Wanneer een bereidingsfunctie wordt gestart met ingebrachte thermometer, verschijnt automatisch de schermpagina voor het instellen van de functie.



1. Stel de gewenste temperatuur van de thermometer in met de pijlen △ ▽ en bevestig met de ⏎ toets.



2. Na het drukken op de ⏎ toets, start de bereiding en alle bereidingsdetails van de thermometer worden weergegeven op de schermpagina.

- Bereidingsfunctie
- Oventemperatuur instellen
- Thermometertemperatuur instellen
- Momentane thermometertemperatuur

Zodra de ingestelde thermometertemperatuur is bereikt, schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

OPM.: Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen △ ▽.

Druk, om de thermometertemperatuur te wijzigen, op de ⏎ toets en vervolgens op de ⮌ toets en tenslotte opnieuw op de ⏎ toets.

Roosteren Tips en Technieken

Roosteren is een bepaalde bereiding met verwarmde lucht. Zowel de bovenste als onderste elementen in de oven worden gebruikt om de lucht te verwarmen, maar er wordt geen ventilator gebruikt om de lucht te laten circuleren.
Volg het recept of de aanwijzingen op de verpakking voor baktemperaturen, baktijden en rekstanden. Baktijden variëren al naar gelang de temperatuur van de ingrediënten en de grootte, vorm en afwerking van het bakgerei.

Algemene Richtlijnen

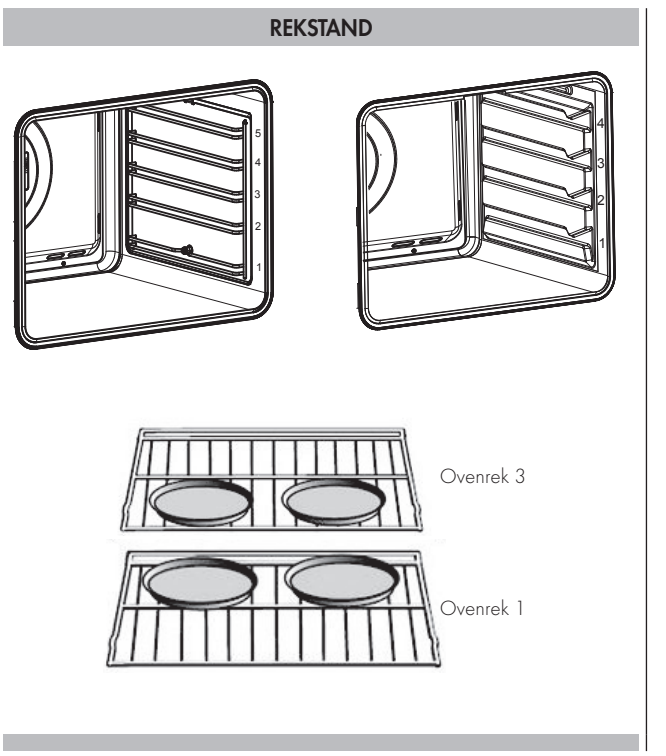
- Bereid etenswaren, voor de beste resultaten, op één ovenrek met tenminste 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) ruimte tussen het kookgerei en de zijwanden van de oven.
- Gebruik één ovenrek bij het selecteren van de bakwijze.
- Controleer de gaarheid op de minimale tijd.
- Gebruik metalen bakgerei (met of zonder anti-aanbaklaag), hittebestendig glas, keramisch aardewerk of andere kookgerei dat geschikt is voor de oven.
- Verlaag, bij gebruik van hittebestendig glas, de temperatuur met 25 °F (15 °C) van de aanbevolen temperatuur.
- Gebruik bakplaten met of zonder zijkanten.
- Donkere metalen bakblikken of anti-aanbaklagen zorgen voor een snellere bereiding met meer kleuring. Geïsoleerde bakvormen zullen de bereidingstijd voor de meeste etenswaren iets verlengen.
- Gebruik geen aluminiumfolie of wegwerp aluminiumschalen om een deel van de oven te bekleden. Folie is een uitstekende warmte-isolator en warmte zal eronder vast blijven zitten. Dit zal de bereidingsprestaties wijzigen en kan de afwerking van de oven beschadigen.
- Gebruik de geopende deur niet als een plank om pannen op te zetten.
- Tips voor het oplossen van Bakproblemen staan op pagina 35.

Hetelucht verwarming Tips en Technieken

- Verlaag de temperatuur in de recepten met 25 °F (15 °C).
- Voor het beste resultaat moeten gerechten onbedekt worden bereid in lage bakblikken om optimaal gebruik te kunnen maken van de geforceerde luchtcirculatie. Gebruik, tenzij anders aangegeven, glanzende aluminium bakblikken voor het beste resultaat.
- Hittebestendig glas of keramiek kan gebruikt worden. Verlaag de temperatuur nog eens met 25 °F (15 °C) bij gebruik van glazen hittebestendige schalen voor een totale verlaging van 50 °F (30 °C).
- Donkere metalen bakblikken mogen gebruikt worden. Let erop dat etenswaren sneller kleuren wanneer er gebruikt wordt gemaakt van donkere metalen bakvormen.
- Het aantal gebruikte ovenrekken wordt bepaald door de hoogte van het te bereiden voedsel.
- Gebakken etenswaren kunnen, meestal, uitstekend in een heteluchtoven worden bereid. Probeer recepten zoals custard, quiche, pompoentaart of cheesecake die geen baat hebben bij het hetelucht verwarminsgproces, niet te converteren. Gebruik de reguliere Bakstand voor deze gerechten.
- Ovengerechten bereiden met meerdere bakplaten kan worden uitgevoerd op de rekstanden 1, 2, 3 en 4. Alle vier de ovenrekken kunnen gebruikt worden voor koekjes en hapjes.
  - Bakken met 2 ovenrekken: Gebruik de standen 1 en 3.
  - Stapel, bij het bakken van vier cakelagen tegelijkertijd, de bakblikken zodanig op dat de bakblikken niet recht boven elkaar zitten. Plaats cakes, voor het beste resultaat, aan de voorkant van het bovenste rek en de achterkant van de onderste rek. (Zie afbeelding rechts). Laat 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) luchtruimte rondom de bakblikken.
- Uw eigen recept converteren is geen probleem. Kies een recept dat goed aansluit bij bakken in een heteluchtoven.
- Verlaag, indien nodig, de temperatuur en de bereidingstijd. Er kunnen enkele pogingen nodig zijn om het perfecte resultaat te verkrijgen. Houd uw techniek bij voor de volgende keer dat u het gerecht wilt bereiden met heteluchtoven.
- Tips voor het Oplossen van Bakproblemen staan op pagina35.

Aanbevolen voedingswaren voor Hetelucht bakken stand:

Hapjes, Biscuits, Cakes
Koekjes (2 tot 4 rekken) Gistbrood
Slagroomsoesjes
Muffins
Stoofschotels en eenpansgerechten.
Ovenmaaltijden (rekstand 1, 2, 3)
Luchtige Gerechten (Soufflés, Schuimgebak, met Schuimgebak bedekte nagerechten, Hemelse cakes, Sponscakes)



Snelle en gemakkelijke recepttips.

Converteren van standaard BAKKEN naar HETELUCHT BAKKEN:

- Verlaag de temperatuur met 25 °F (15 °C).
- Gebruik, bij minder dan 10 tot 15 minuten, dezelfde baktijd als bij de BAK stand.
- Gerechten met een baktijd van korter dan 30 minuten moeten

5 minuten eerder dan in de standaard bakrecepten staat, gecontroleerd worden op gaarheid.

- Als gerechten langer dan 40 tot 45 minuten gebakken worden, moet de baktijd met 25% verkort worden.

Hetelucht Roosteren Tips en Technieken

- Voorverwarmen is niet nodig voor Hetelucht Roosteren.
- Rooster in een open schaal met lage zijkanten.
- Stop de vleugels achter de rug en bind de poten losjes vast met keukentouw bij het roosteren van hele kippen of kalkoenen.
- Gebruik de 2-delige grillbakplaat voor onbedekt roosteren.
- Gebruik een vleesthermometer of kernthermometer om de interne gaarheid te bepalen aan de hand van de "EIND" temperatuur.
- Controleer de interne temperatuur van het vlees of gevogelte door de vleesthermometer op een andere positie in te brengen.
- Het kan nodig zijn groot gevogelte te bedekken met folie (en in de bakblik te roosteren) voor een gedeelte van de roostertijd om te veel kleuring te voorkomen.

Snelle en gemakkelijke recepttips.

Converteren van standaard **BAKKEN** naar **HETELUCHT ROOSTEREN**:

- De temperatuur hoeft niet verlaagd te worden.
- Gebraad, grote stukken vlees en gevogelte hebben over het algemeen 10-20% minder bereidingstijd nodig. Controleer eerder op gaarheid.
- Ovenschotels en stoofpotten die bedekt gebakken worden met **HETELUCHT ROOSTEREN** zullen in ongeveer dezelfde tijd gaar worden.
- De minimale veilige temperatuur voor gevuld gevogelte is 165 °F (75 °C).
- Bedek het gerecht, nadat het uit de oven gehaald is, losjes met folie voor ongeveer 10 tot 15 minuten, voor het aansnijden, om de uiteindelijke temperatuur van de vulling met 5 °C tot 10 °F (3 °C tot 6 °C) te verhogen.

Bereidingstijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees voor de bereiding.

Hetelucht Braden Tips en Technieken

- Plaats het ovenrek in de vereiste stand alvorens de oven aan te doen.
- Gebruik de Hetelucht Braden stand met de ovendeur gesloten.
- Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen.
- Gebruik de 2-delige grillbakplaat.
- Draai vlees halverwege de bereidingstijd één keer om (zie de Hetelucht Braden tabel).

Tijden voor braden en hetelucht braden zijn bij benadering en kunnen iets afwijken.
Bereidingstijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees voor de bereiding.

Braden Tips en Technieken

- Plaats het ovenrek in de vereiste stand alvorens de oven aan te doen.
- Gebruik de Braden stand met de ovendeur gesloten.
- Verwarm de oven 5 minuten voor gebruik.
- Gebruik de 2-delige grillbakplaat.
- Draai vlees halverwege de bereidingstijd één keer om (zie de Hetelucht Braden tabel).

Tijden voor braden en hetelucht braden zijn bij benadering en kunnen iets afwijken.
Bereidingstijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees voor de bereiding.

Drogen Tips en Technieken

- Drogen kan worden gedaan met de Drogen stand. Er wordt een lagere temperatuur gebruikt en de verwarmde circulerende lucht verwijdert langzaam het vocht voor het bewaren van etenswaren.
- De temperatuur van de Drogen stand is voorgeprogrammeerd op 140 ºF (60 ºC).
- De beschikbare temperaturen voor de Drogen stand zijn 120 ºF (50 ºC) tot 160 ºF (70 ºC).
- Er kunnen meerdere ovenrekken tegelijk worden gebruikt.
- Sommige etenswaren hebben 14-15 uur nodig om volledig te drogen.
- Raadpleeg een boek over het bewaren van etenswaren voor specifieke tijden en handelingen voor verschillende etenswaren.
- Deze stand is geschikt voor allerlei soorten fruit, groenten, kruiden en stukken vlees.
- Droogroosters zijn te koop in keukenspeciaalzaken.
- Met keukenpapier kan een deel van het vocht al geabsorbeerd worden alvorens te beginnen met drogen (zoals met gesneden tomaten of gesneden perziken).

Droogtabel

VOEDINGSWAREN	VOORBEREIDING	BIJ BENADERING DROOGTIJD* (uren)		GAARHEIDSTEST
FRUIT				
Appels	Gedoopt in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ plakjes.		11 - 15	Licht buigzaam
Bananen	Gedoopt in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ plakjes.		11 - 15	Licht buigzaam
Kersen	Was en maak handdoekdroog. Verwijder bij verse kersen de pitten.		10 - 15	Buigzaam, leerachtig, taai
Sinaasappelschillen en plakjes	¼ sinaasappelplakjes; sinaasappel, deel van de schil dun geschild	Schillen:	2 - 4	Sinaasappelschil: droog en broos
		Plakjes:	12 - 16	Sinaasappelplakjes: schil is droog en broos, vrucht enigszins vochtig
Ananasringen	Handdoekdroog	Uit blik: Vers:	9 - 13 8 - 12	Zacht en buigzaam
Aardbeien	Was en maak handdoekdroog. ½" dikke plakken de schil (buitenkant) naar beneden op het rek		12 - 17	Droog, broos
GROENTE				
Paprika's	Was en maak handdoekdroog. Verwijder de membraan van de paprika en snijd in stukken van ongeveer 1"		16 - 20	Leerachtig zonder vocht aan de binnenkant
Paddenstoelen	Was en maak handdoekdroog. Snijd het uiteinde van de steel eraf. Snijd in plakjes van 1/8"		7 - 12	Taai en leerachtig, droog
Tomaten	Was en maak handdoekdroog. Snijd in plakjes van 1/8" , goed drogen		16 - 23	Droog, baksteenrood van kleur
KRUIDEN				
Oregano, salie, peterselie, tijm en venkel	Afspoelen en drogen met keukenpapier	Drogen op 120 °F (60 °C)	3 - 5	Knapperig en broos
Basilicum	Gebruik basilicumblaadjes van 3 tot 4 inch vanaf de top. Besprenkel met water, schud het water eraf en dep droog	Drogen op 120 °F (60 °C)	3 - 5	Knapperig en broos

De Receptfunctie van uw oven biedt u de mogelijkheid om gerechten te bereiden zonder dat u de oven elke keer handmatig hoeft in te stellen. Met het selecteren van een "INGESTELD" recept worden automatisch de bereidingswijze, temperatuur en tijd ingesteld volgens het gekozen recept uit het menu.

Receptenlijst	Type voedsel	Staat van het voedsel	Receptenlijst	Getoonde informatie
VOORAF INGESTELD OF PERSOONLIJK		VERS	BROOD PIZZA VOORGERECHTEN	TYPE TOEBEHOREN NIVEAUSTAND GEWICHT VAN HET VOEDSEL BEREIDINGSTIJD VOORVERWARMEN VEREIST (JA/NEE)
		BEVROREN		
		VOLLEDIG	VLEES	
		IN STUKKEN		
		VOLLEDIG	GEVOGELTE	
		IN STUKKEN		
		VOLLEDIG	VIS	
		IN STUKKEN		
		-	GROENTEN	
		-		
		-	TAARTEN	
		-		

Selecteer een reeds ingesteld recept:

1. Zet de oven aan, selecteer het pictogram 📖 en druk op de toets ⏎.
2. Selecteer de lijst tussen "INGESTELD" of "PERSOONLIJK" met de pijlen △ ▽ en bevestig met de ⏎ toets.
3. Selecteer met de pijlen △ ▽ en de pijlen ◁ ▷ het te bereiden gerecht en bevestig met de ⏎ toets.
4. Selecteer met de pijlen △ ▽ tussen "VERS" of "BEVROREN" of tussen "HEEL" of "IN STUKKEN" in andere gevallen en bevestig met de ⏎ toets.
5. Selecteer het vereiste recept met de pijlen △ ▽ en bevestig met de ⏎ toets.
6. De volgende schermpagina verschijnt op het scherm als het recept is geselecteerd:

7. Bevestig met de ⏎ toets om het recept te starten.
   Tijdens het recept zullen een aantal akoestische en visuele boodschappen u verzoeken om de volgende bewerkingen uit te voeren. Volg simpelweg de instructies op het scherm.
8. Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch en visueel signaal dat het recept is voltooid.

Een persoonlijk recept opslaan:

Als er een recept geselecteerd is, kunnen de "Tijd" en "Gewicht" instellingen gewijzigd worden en kan het recept opgeslagen worden onder "PERSOONLIJK".

1. Druk op de toets △ als er een recept is geselecteerd en bevestig met de ⏎ toets.
2. Voer, om het gewicht te wijzigen, het gewenste gewicht in met de pijlen △ ▽ en bevestig met de ⏎ toets.

3. De oven schakelt automatisch over naar de bereidingstijd. Gebruik de pijlen △ ▽ om deze tijd te wijzigen en bevestig opnieuw met de ⏎ toets.

4. Op dit moment kan het recept opgeslagen worden in de lijst met "PERSOONLIJKE" recepten door "OPSLAAN" te selecteren en te bevestigen met de ⏎ toets.

OPM. Als de aangepaste tijd en gewichtswaarden niet meteen worden opgeslagen, verschijnt er aan het einde van het recept een bericht met de vraag of u het recept op wilt slaan.

5. Druk op de ⏎ toets om het recept te starten.

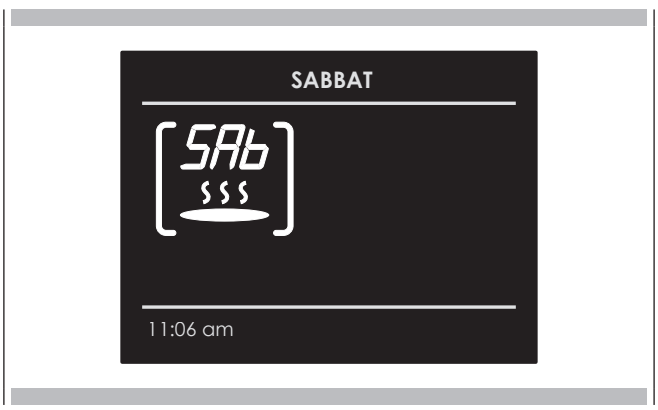
Een Persoonlijk recept annuleren:

1. Om een recept te verwijderen uit de lijst van persoonlijke recepten, selecteert u het recept.
2. Druk op de toets ◁, selecteer de keuze en bevestig met de ⏎ toets.

De Sabbat-stand van de oven leeft de Joodse wetten na. Deze functie zorgt ervoor dat de oven alleen in statische functie werkt.
De volgende functies zijn onbruikbaar wanneer de Sabbat-functie is geselecteerd:

- Ovenlampen
- Alle toetsen behalve AAN/UIT
- Vleesthermometerfunctie
- Getimed koken functie
- Timerfunctie
- Het pictogram op het scherm is stil en niet in beweging zoals bij traditionele bereidingsfuncties.
- Belangrijke beeldscherm en akoestische waarschuwingen.

Doe de oven aan en selecteer het pictogram ▦ en druk op de toets ⏎ om de Sabbat-functie in te stellen. Selecteer de Sabbat-functie met de pijlen ◁ ▷ en bevestig met de toets ⏎.
De functie start met het tonen van het pictogram op het beeldscherm.



OPM. De functie duurt maximaal 72 uur.
De temperatuur is niet verstelbaar, maar staat vast op 140 °F (60 °C). De functie kan op elk moment uitgeschakeld worden door op de UIT toets te drukken.

Wij raden aan geen schuurmiddelen en stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken waardoor het kan gaan barsten.

Reinigen

Geassisteerde reiniging

Hoge temperatuurcyclus (250 °C), in combinatie met zelfreinigende panelen voor een zachte, niet-invasieve reiniging van de ovenruimte. Een correcte werking wordt gecombineerd met het gebruik van de zijpanelen en katalytische ventilatorkap: de oven wordt behandeld met speciaal email met een microporeuze structuur, die het vet afbreekt dat wordt geprojecteerd door een katalytisch oxidatieproces waarbij residuen omgezet worden in gasvormige producten.
De turbo reinigingsfunctie wordt alleen geactiveerd als er geen ovenfunctie is geselecteerd, dus: zet de oven aan en druk vijf seconden op het symbool, zoals aangegeven op de afbeelding.

⚠ WAARSCHUWING

Het reinigingsproces gebeurt bij een temperatuur van 250 °C en duurt een uur. Gebruik deze functie niet voor het bereiden van voedsel!

De ovenlamp staat aan en kan op elk moment weer in en uit worden geschakeld.
Alle zelfreinigingspanelen kunnen effectief dertig reinigingsprocessen uitvoeren, daarna moeten de panelen vervangen worden.
De panelen mogen alleen met kraanwater gereinigd worden en vervangende onderdelen kunnen besteld worden bij de vakhandel.

De deur verwijderen

⚠ WAARSCHUWING

Controleer het volgende:

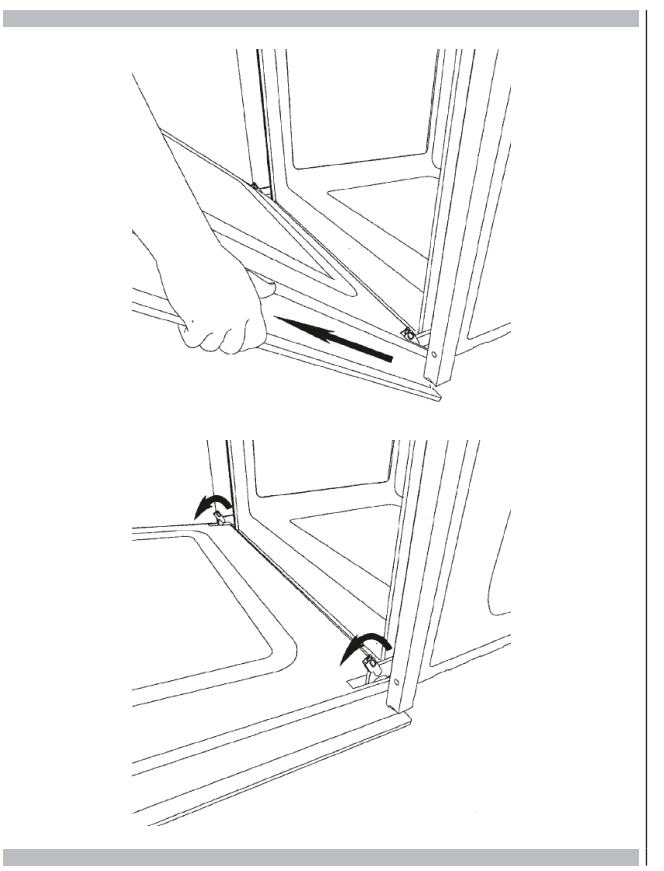
- De oven moet koud en uitgeschakeld zijn, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas. Voorzichtig hanteren om breken te voorkomen.
- De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.
- Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.

De standaard ovendeur verwijderen

De ovendeur kan gemakkelijk en snel verwijderd worden. Ga als volgt te werk om dit te doen:

- Maak de deur volledig open.
- Til de twee hieronder weergegeven hendels op.
- Sluit de deur zover mogelijk tot de eerste stop (veroorzaakt door de verhoogde hendels).
- Til de deur naar boven en naar buiten om deze uit zijn bevestigingen te verwijderen.

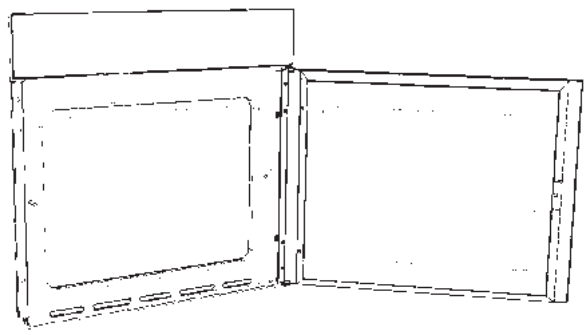
Plaats de scharnieren in hun behuizingen en verlaag de twee hendels om de deur te vervangen.



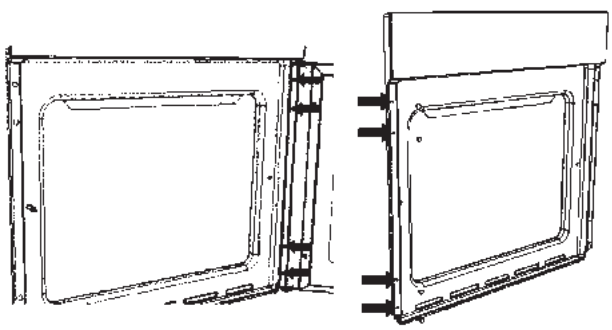
De schuivende ovendeur verwijderen

1. Bedenk eerst of u de deur naar links of rechts wilt openen alvorens de oven in de uitsparing te plaatsen.

2. Maak de deur volledig open.

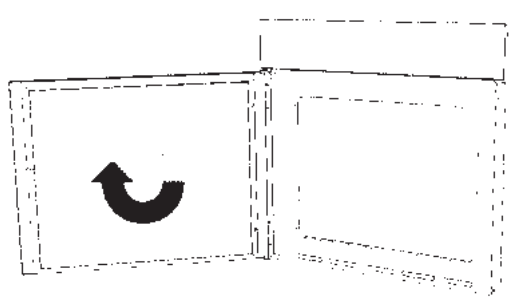


3. Verwijder de vier schroeven van de scharnier van de deur.



4. Verwijder de vier plastic doppen van de tegenoverliggende zijde en draai de borgpin los.

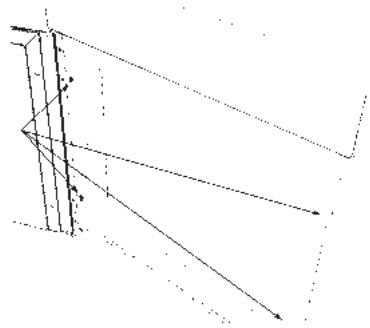
5. Draai de deur 180°.



6. Bevestig de deur in de nieuwe positie met gebruik van de 4 eerder verwijderde schroeven.

OPM.: Zorg ervoor dat de ovendeur perfect parallel is met de voorkant. Zo niet, pas dit dan aan met de zojuist ingevoerde schroeven.

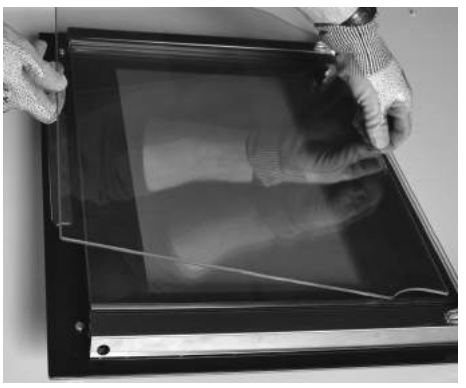
7. Zet de oven vast in de uitsparing met de bijgeleverde 4 schroeven en plastic afstandhouders.

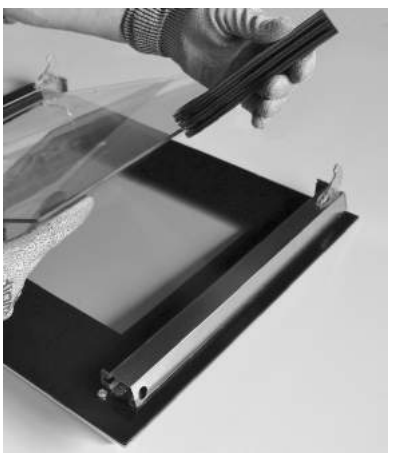


Hoe het binnenste venster van de "FULL GLASS" panoramische deur te verwijderen.

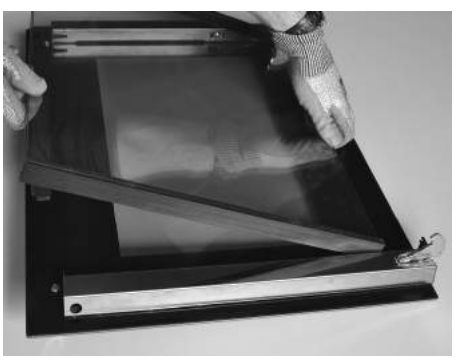
1. Draag beschermende handschoenen.
2. Plaats de deur op een horizontaal vlak en laat de deur steunen op een zachte doek om krassen op het zichtbare gedeelte te vermijden.
3. Druk gelijktijdig de toetsen van de twee zijpanelen in en trek de bovenste strip uit.

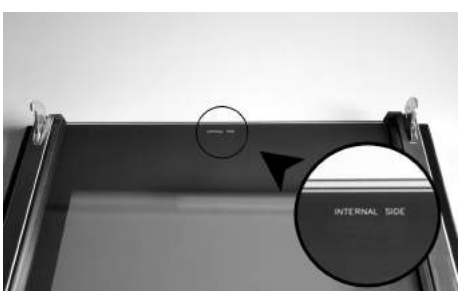
4. Schuif het interne glas eruit zoals hieronder aangegeven. Haal het tweede en derde venster (middelste vensters) eruit om te reinigen, door de rubberen strip eruit te schuiven.





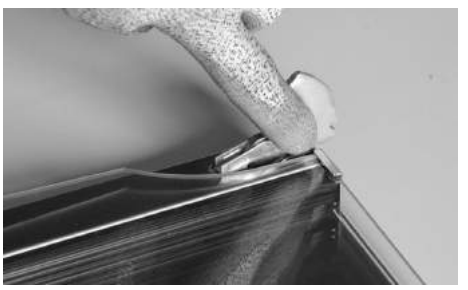
5. Herplaats de middelste vensters na het reinigen in omgekeerde volgorde. Controleer of deze zodanig geörienteerd zijn dat de woorden BINNENKANT goed leesbaar zijn.





OPM.: een lichte speling tussen de middelste vensters en de zijsteunen is normaal, omdat dit dient ter compensatie van de thermische uitzettingen van het glas.

6. Plaats het pak van drie vensters tussen de staanders en verplaats de bovenste strip.

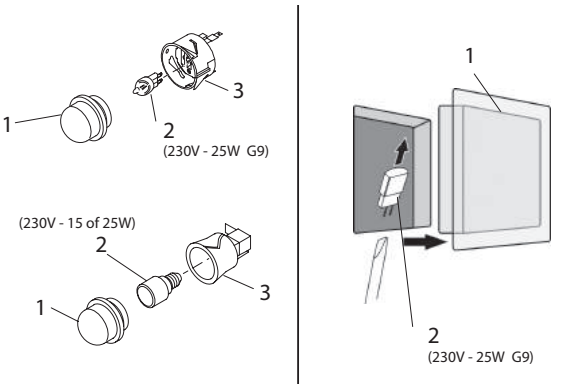


Vervanging van de ovenlamp

WAARSCHUWING

Controleer het volgende:

- De oven en lampen moeten koud zijn en de oven moet uitgeschakeld zijn, alvorens de lamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.
- De beschermingen moet zich op hun plaats bevinden tijdens het gebruik van de oven.
- De beschermingen dienen om de lamp te beschermen tegen breken.
- De beschermingen zijn vervaardigd van glas. Voorzichtig hanteren om breken te voorkomen. Gebroken glas kan letsel veroorzaken.



1 Schakel de stroom uit op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker).
2 Verwijder de bescherming (1).
3 Verwijder de lamp (2) uit zijn fitting (3).
4 Vervang de lamp (2) met een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie van de handen de lamp kan beschadigen als deze heet wordt.
5 Gebruik een lamp met dezelfde spanning en stroomsterkte (zie afbeelding).
6 Schroef de bescherming (1) er weer op.
7 Schakel de stroom op de hoofdelektriciteitsvoorziening weer in (zekering of stroomonderbreker).

Of het nu om Bakken of Hetelucht Bakken gaat, slechte resultaten kunnen om vele redenen, anders dan een storing van de oven, voorkomen. Zie hieronder in de tabel de oorzaken voor de meeste voorkomende problemen. Omdat de grootte, de vorm en het materiaal van het bakgerei direct effect kunnen hebben op de bakresultaten, kan het een oplossing zijn om oud bakgerei dat verkleurd en kromgetrokken is door gebruik te vervangen.

Bakprobleem	**Oorzaak**
Eten is ongelijk verkleurd	- Oven is niet voorverwarmd - Aluminiumfolie op het ovenrek of de bodem van de oven. - Bakgerei te groot voor het recept - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken
Gerecht is te verkleurd op de bodem	- Oven is niet voorverwarmd - Gebruik van glas, doffe of donker geworden metalen bakblikken - Onjuiste stand van het ovenrek - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken
Eten is droog of aanzienlijk gekrompen	- Temperatuur van de oven te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur te vaak geopend - Strak afgesloten met aluminiumfolie - Te klein bakblik
Voedsel bakt of roostert te langzaam	- Temperatuur van de oven te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur te vaak geopend - Strak afgesloten met aluminiumfolie - Te klein bakblik
Pasteikorsten kleuren niet op de bodem of hebben een vochtige korst.	- Baktijd niet lang genoeg - Gebruik van glanzende stalen bakblikken - Onjuiste stand van het ovenrek - Temperatuur van de oven te laag
Bleke, platte cakes en waarschijnlijk niet gaar van binnen	- Temperatuur van de oven te laag - Onjuiste baktijd - Cake te vroeg gecontroleerd - Ovendeur te vaak geopend - Te grote cakevorm
Cakes hoog gerezen in het midden met een scheur op de top	- Baktemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken - Onjuiste stand van het ovenrek - Te klein bakblik
Pasteikorstranden te bruin	- Oventemperatuur te hoog - De randen van de korst te dun

20 - Bedieningsproblemen oplossen

Controleer het volgende, alvorens contact op te nemen met de technische dienst, om onnodige kosten te vermijden.

Ovenproblemen	Stappen voor Probleemoplossing
Een andere F__ foutcode verschijnt op het beeldscherm.	Schakel de stroom uit en vervolgens na een paar seconden weer in. Noteer de foutcode (in het LOGBOEK) als het probleem zich blijft voordoen en neem contact op met de technische dienst.
Het beeldscherm van de oven blijft UIT	Schakel de stroom uit op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker). Schakel de stroomonderbreker weer in. Schakel een geautoriseerde dienst in als het probleem zich blijft voordoen.
De koelventilator blijft draaien als de oven uitgeschakeld is	De ventilator gaat automatisch uit als de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
Oven wordt niet warm	Controleer de stroomonderbreker of zekeringkast van uw huis. Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten. Zorg ervoor dat de oventemperatuur geselecteerd is.
Oven bakt niet gelijkmatig.	Raadpleeg de bereidingstabellen voor de aanbevolen rekstand. Verlaag de temperatuur altijd met 25 °F (15 °C) bij het bakken in de Hetelucht Bakken stand.
Ovenlamp werkt niet goed	Vervang de lamp als deze defect is of draai de lamp aan als deze los zit. Zie pagina 34. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie van de handen ervoor kan zorgen dat de lampen eerder uitbranden.
Ovenlamp blijft aan	Controleer of iets de ovendeur belemmert. Controleer of het scharnier is verbogen of dat de deurschakelaar kapot is.
Klok en timer werken niet goed	Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten. Zie de paragraaf Klok op pagina 16.
Overmatig vocht	Verwarm de oven eerst voor bij gebruik van de Bakstand. Hetelucht Bakken of Hetelucht Roosteren verwijderen al het vocht in de oven (dit is één van de voordelen van heteluchttoepassing).
Porselein splinters	Til de ovenrekken altijd omhoog bij het erin en eruit halen, en gebruik geen overmatige kracht om porselein splinters te voorkomen.

Controleer eerst "Probleemoplossing" alvorens contact op te nemen met de technische dienst. Dit kan u gesprekskosten besparen.
Volg onderstaande instructies, als u nog steeds hulp nodig heeft. Houd, wanneer u belt, de aankoopdatum, het modelnummer en het serienummer van het apparaat bij de hand. Deze informatie zal ons helpen om beter te antwoorden op uw verzoek.

Service Gegevensverslag

Voor een erkend servicecentrum of informatie over onderdelen, zie paragraaf "GARANTIE voor Huishoudelijke Apparaten".

Voor een erkend servicecentrum of informatie over onderdelen, zie paragraaf "GARANTIE voor Huishoudelijke Apparaten".
Zie pagina 2 voor de locatie van het serienummerplaatje. Het is nu een goed moment om deze informatie in de onderstaande ruimte te noteren.
Bewaar de factuur voor garantiebevestiging.

Service Gegevensverslag	
Modelnummer	_____
Serienummer	_____
Datum van aankoop of bezitneming	_____

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Instruções de segurança	**2**
2 - Características do produto	**3**
3 - Instalação do Forno	**4**
Componentes elétricos	4
Respeito pelo ambiente	4
Ligação do forno à corrente eléctrica	10
4 - Instruções de utilização	**11**
A primeira vez que utiliza o forno	11
Guias amovíveis (se existentes)	11
5 - Painel de controlo	**12**
Teclado	12
6 - Informações gerais sobre o forno	**13**
Códigos de erro	13
Bipes	13
Predefinições	13
Códigos de número de falha F	13
Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido	13
Temporizador	13
7 - Dicas gerais sobre o forno	**14**
Pré-aquecimento do forno	14
Sugestões operacionais	14
Utensílios	14
Condensação e temperatura do forno	14
Cozer a grande altitude	14
8 - Começar a Utilizar	**15**
Instruções para a ligação inicial	15
9 - Definições do utilizador	**16**
Idioma	16
Temperatura e peso	16
Tempo	16
Data	17
Brilho	17
Volume	17
10 - Definição do sistema	**18**
Registo de evento	18
Demonstração	18
11 - Ligar o seu forno	**19**
Ligar e desligar o forno	19
Selecionar o modo de cozedura	19
Alterar o modo de cozedura	19
Alterar a temperatura	19

ÍNDICE	PÁGINA
12 - Tabelas com o modo de cozedura	**20**
Fase de pré-aquecimento	22
Pré-aquecimento rápido	22
Eco	22
Utilizar as luzes do forno	22
13 - Funcionamento do modo do forno temporizado	**23**
Tempo de cozedura	23
Tempo de paragem	23
14 - Definir a sonda de carne (se presente)	**24**
15 - Compreender os vários modos do forno	**26**
Dicas e técnicas sobre assados	26
Orientações gerais	26
Dicas e técnicas de convecção verdadeira	26
Dicas e técnicas sobre assados por convecção	27
Dicas e técnicas sobre gratinados por convecção	27
Dicas e técnicas sobre gratinados	27
Dicas e técnicas sobre desidratar	27
Esquema de desidratação	28
16 - Receitas	**29**
17 - Instruções do modo Sabat (em alguns modelos)	**31**
18 - Sobre cuidados e limpeza	**32**
Limpeza	32
Remoção da porta	32
Remoção da porta do forno deslizante	33
Como desmontar os vidros da porta panorâmica " FULL GLASS"	33
Substituir a lâmpada do forno	34
19 - Resolução de problemas relacionados com a cozedura	**35**
20 - Resolução de problemas de funcionamento	**36**
21 - Assistência ou reparação	**37**
Registo de dados de reparação	37

⚠ IMPORTANTE

A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. A placa fica visível bastando para isso abrir a porta. Cite sempre as informações contidas na mesma para identificar o aparelho, ao encomendar peças sobressalentes.

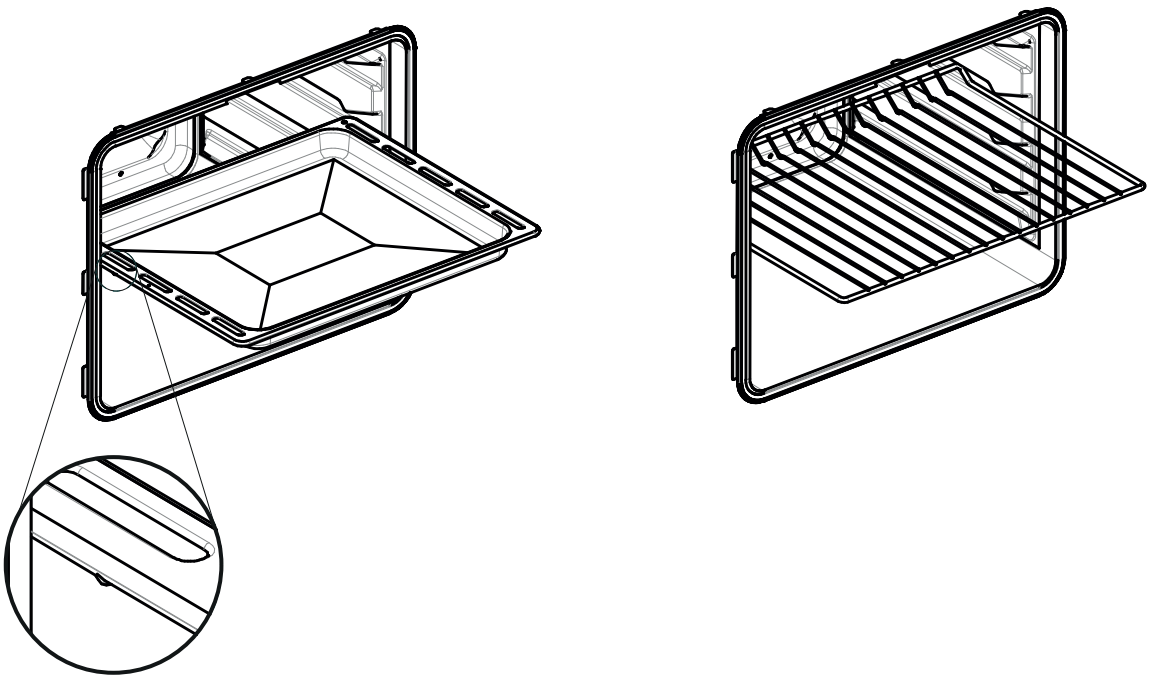
- **Não desmontar nenhuma parte antes de desligar o aparelho da tomada de corrente eléctrica.**
- **Não use o aparelho se alguma das suas partes estiver partida (por ex. o vidro). Desconecta-o da linha eléctrica e chame a assistência técnica.**
- Antes de utilizar o forno aconselha-se o funcionamento em vazio à temperatura máxima durante aprox. uma hora, para eliminar o cheiro do material isolante.
- Quando se usa o grill para todos os modelos, manter a porta fechada.
- O ventilador de arrefecimento pode permanecer em funcionamento mesmo depois de apagar o forno, enquanto o mesmo estiver quente.
- **Durante a utilização, o aparelho fica muito quente; não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.**
- Os pais e os adultos devem estar bastante atentos quando utilizarem o produto na presença de crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas distantes se não continuamente sob supervisão.**
- Este eletrodoméstico não foi concebido para ser utilizado por pessoas (**inclusive crianças com mais de 8 anos**) com limitações físicas ou mentais, inexperientes e principiantes, a não ser que tenham sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do eletrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **As operações de limpeza e de manutenção não devem ser feitas por crianças se não sob supervisão.**
- Para evitar danificar o esmalte, não se deve nunca cobrir a soleira da mufla com nenhum artigo (com folha de alumínio, panelas, etc.).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.
- Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.
- O aparelho não deve ser instalado por detrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- **ATENÇÃO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- Utilize exclusivamente a sonda para carne fornecida com o aparelho.

⚠ IMPORTANTE

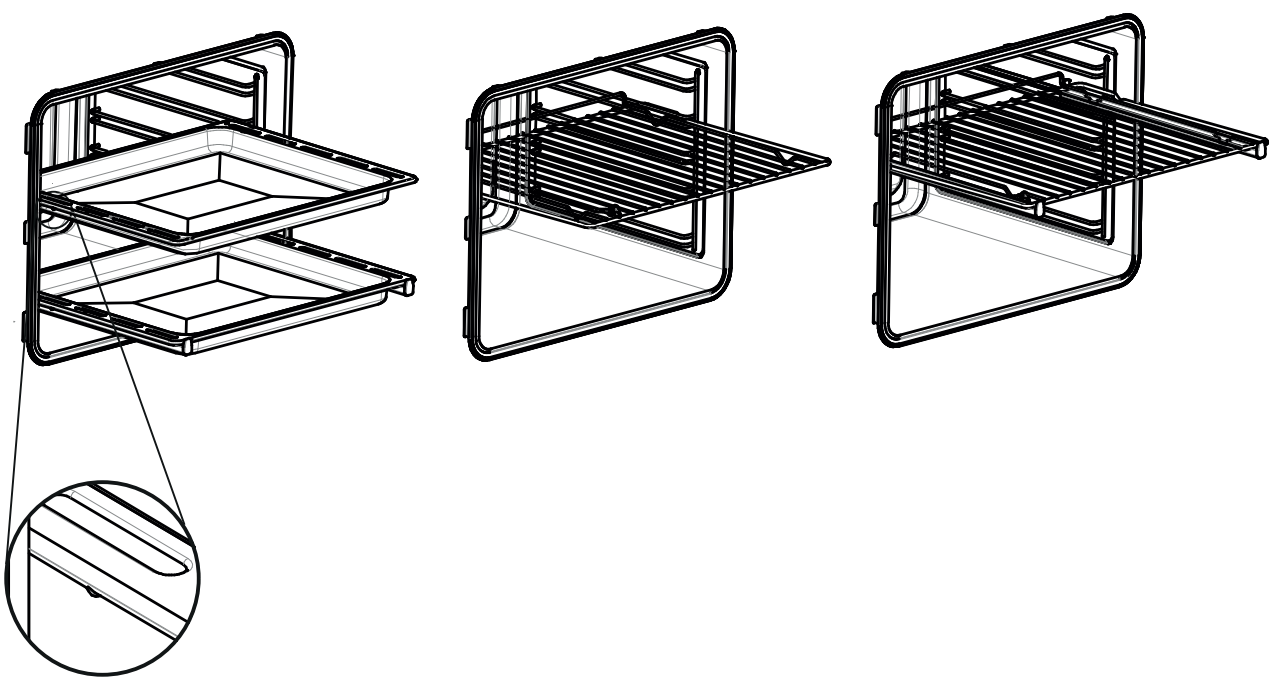
Se o forno for instalado a uma temperatura ambiente inferior a 37 °F (3 °C), pode surgir F*0117; quando é atingida uma temperatura ambiente superior, o erro deixará de ser exibido.

Utilize as figuras abaixo como referência para a correta introdução das grelhas

GUIAS EM RELEVO



GUIAS REMOVÍVEIS



Para instalar o forno no móvel da cozinha, basta ter um espaço no mesmo com as dimensões indicadas na figura Espaço e Dimensões.
O aparelho deve ser fixado ao móvel com os dois parafusos fornecidos, através dos orifícios feitos nos montantes do forno.
O espaço para engastar o forno deve ter a parte de trás aberta e a sua construção deve permitir o arejamento para evitar um aquecimento excessivo do móvel.

⚠ ATENÇÃO

Dado que este aparelho faz parte dos móveis da cozinha, verificar que as superfícies em contacto com o forno aguentam uma temperatura superior a 90°C.

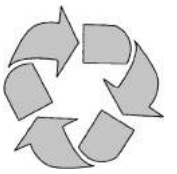
Componentes elétricos

Potência máxima absorvida: (ver a placa com a data).

Tensão de alimentação: (ver a placa com a data).

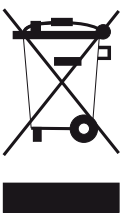
Respeito pelo ambiente

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

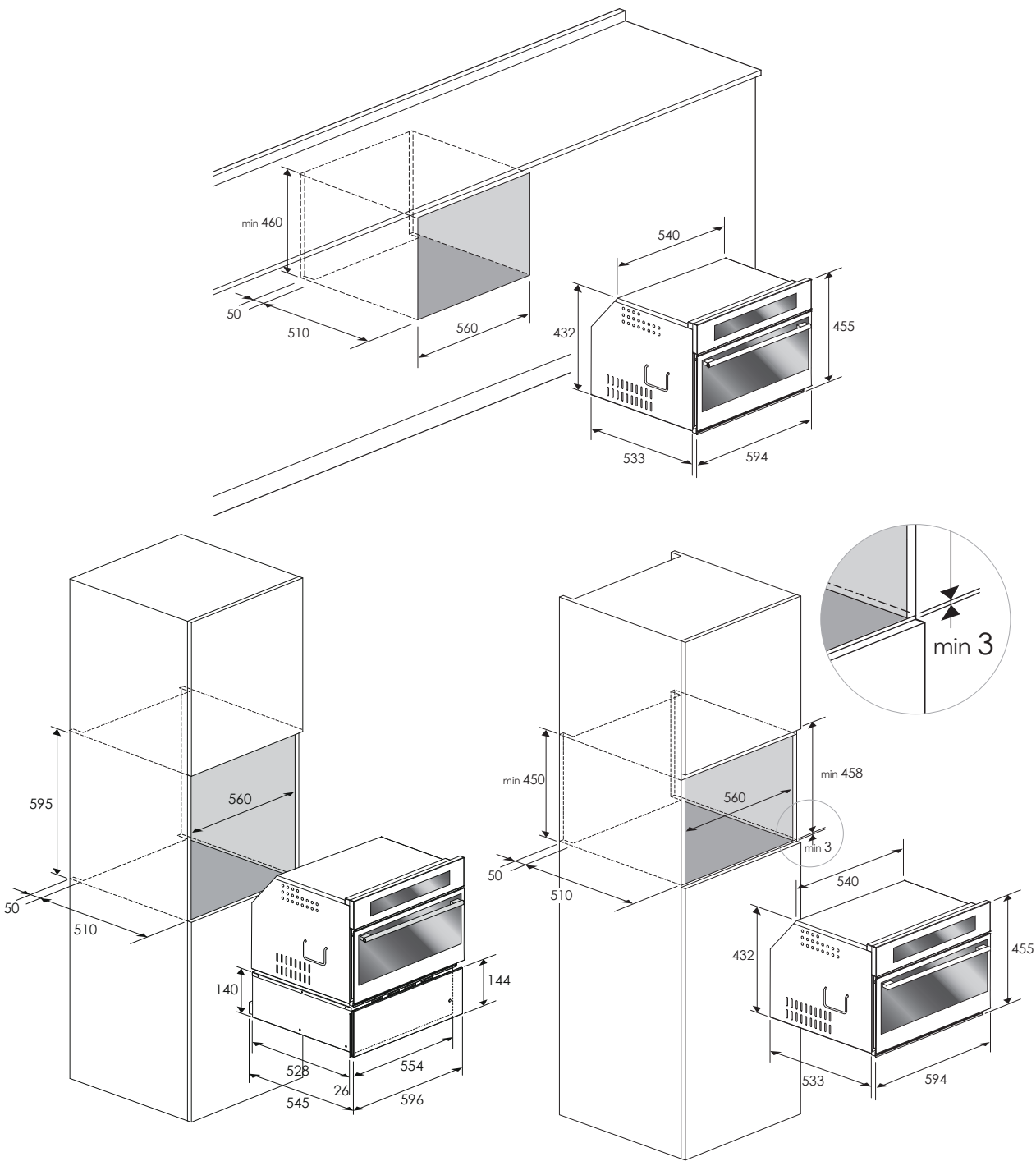


O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos. ESTE APARELHO está de acordo com a Diretiva Europeia 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

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

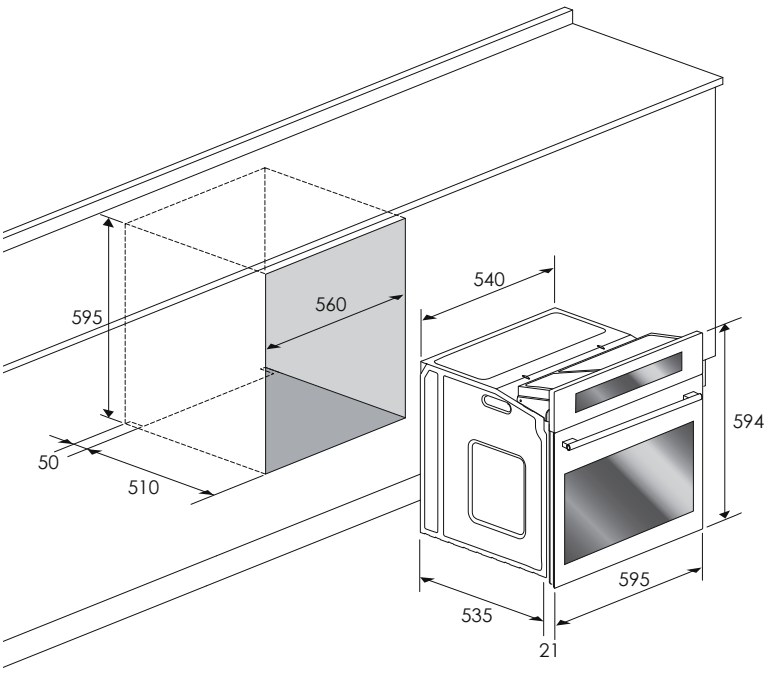


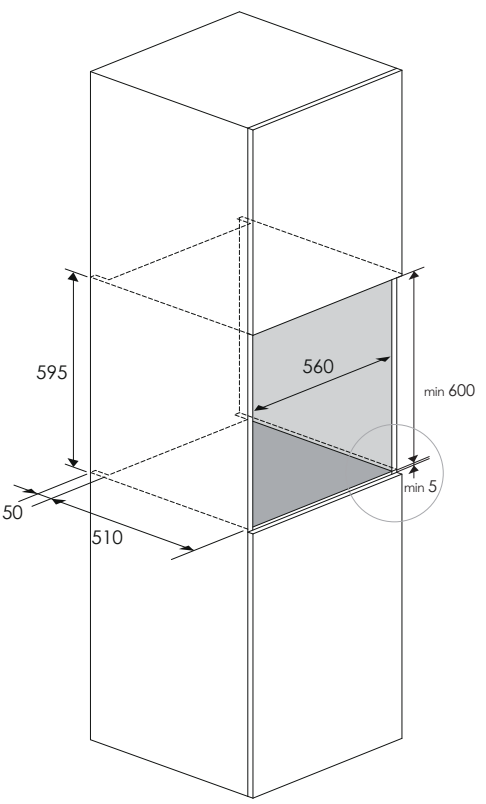
MÓD. 45

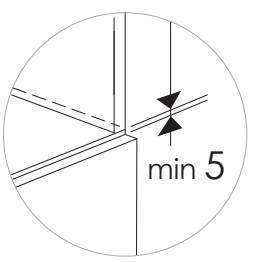


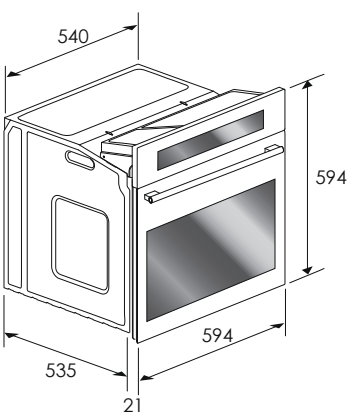
Dimensões são em milímetros

MÓD. 60



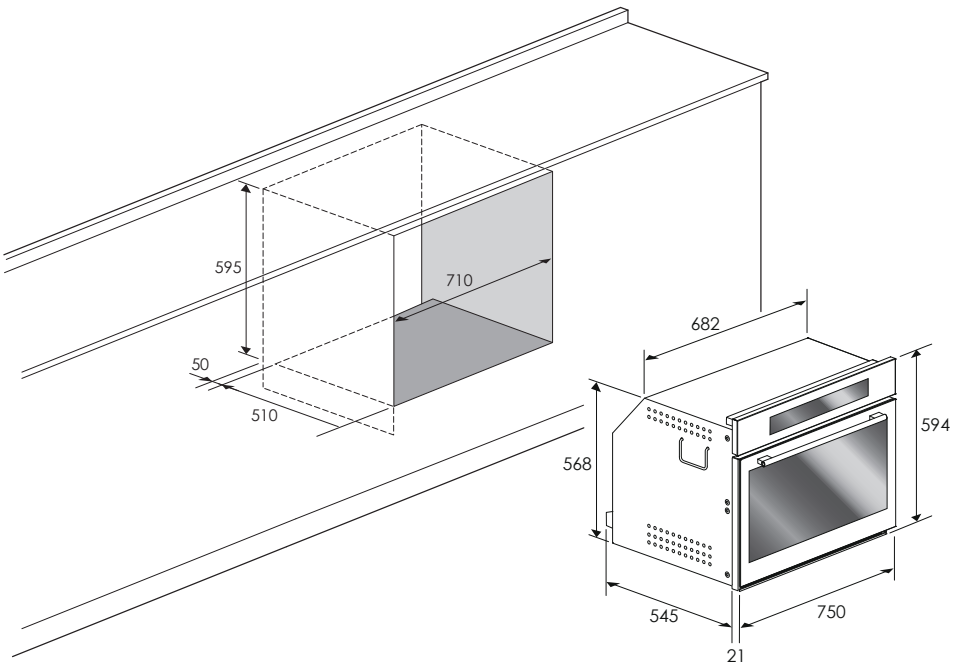


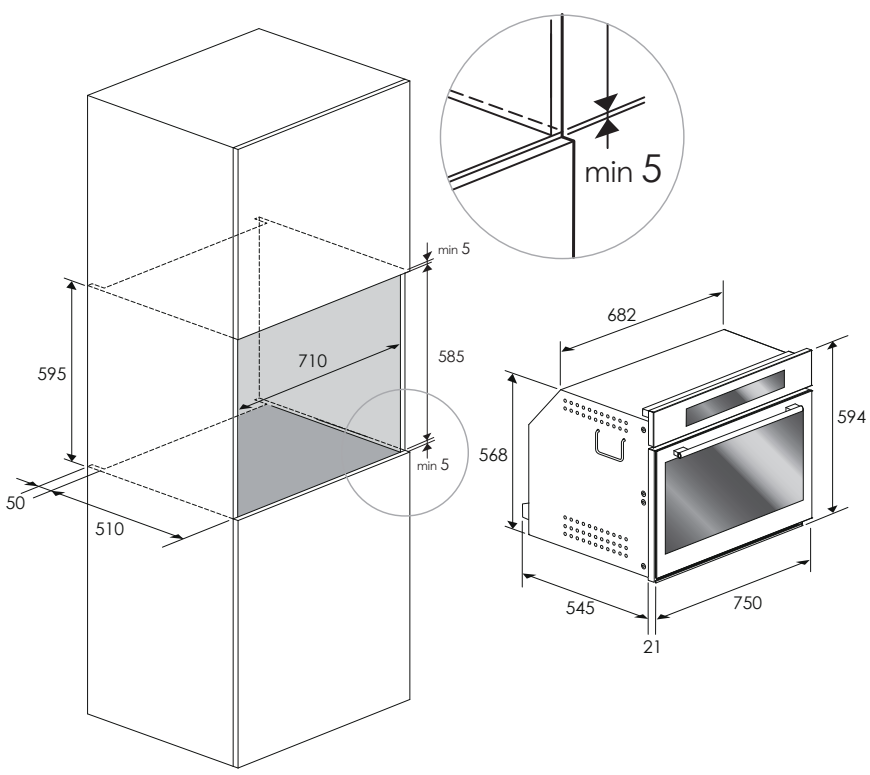




Dimensões são em milímetros

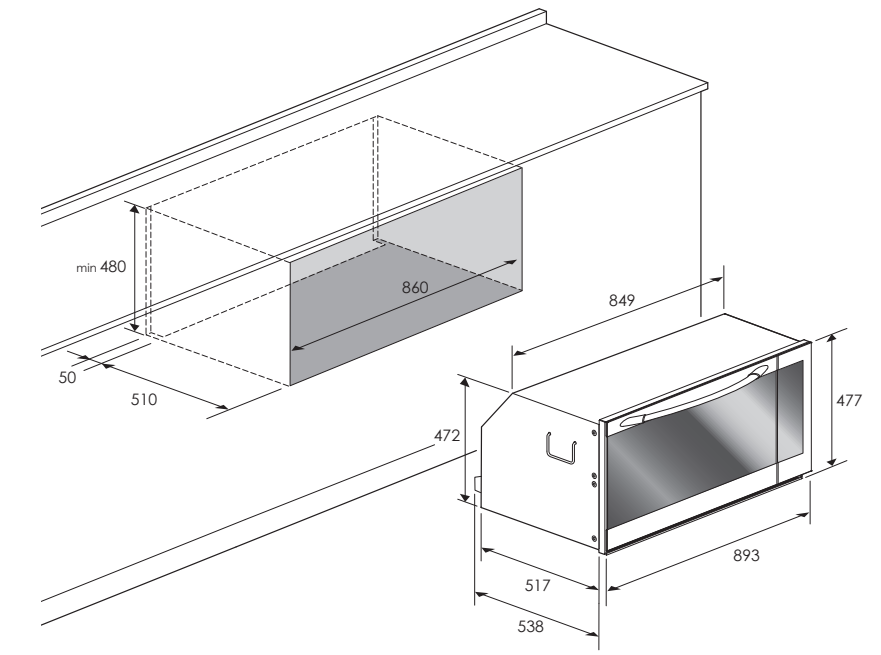
MÓD. 75

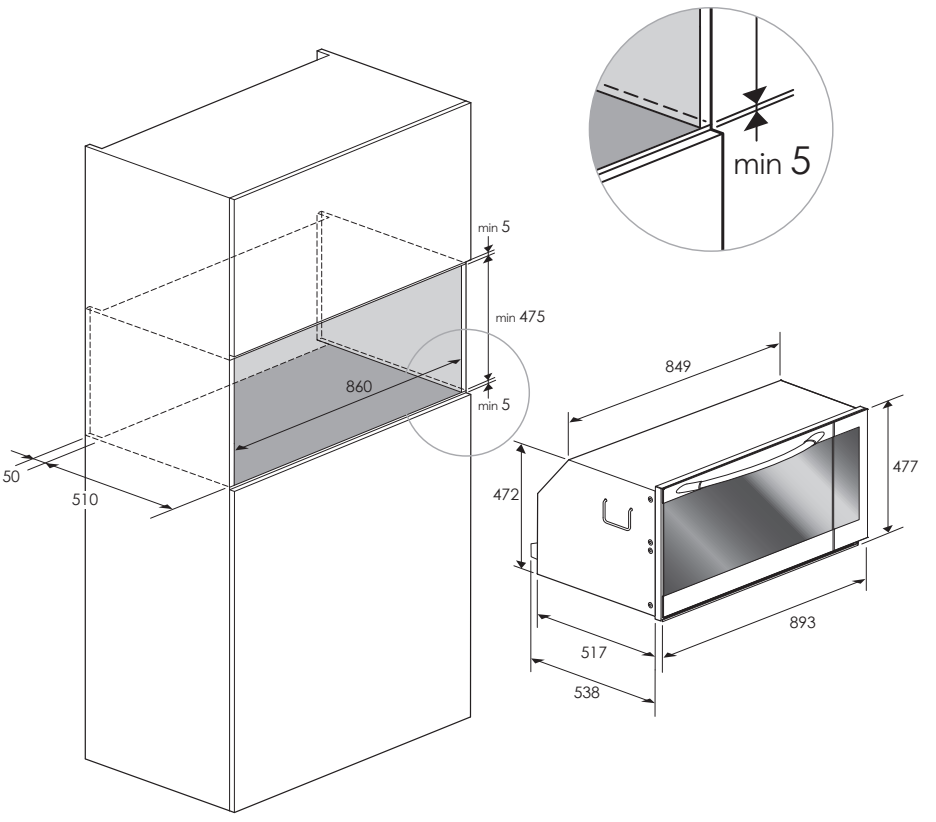




Dimensões são em milímetros

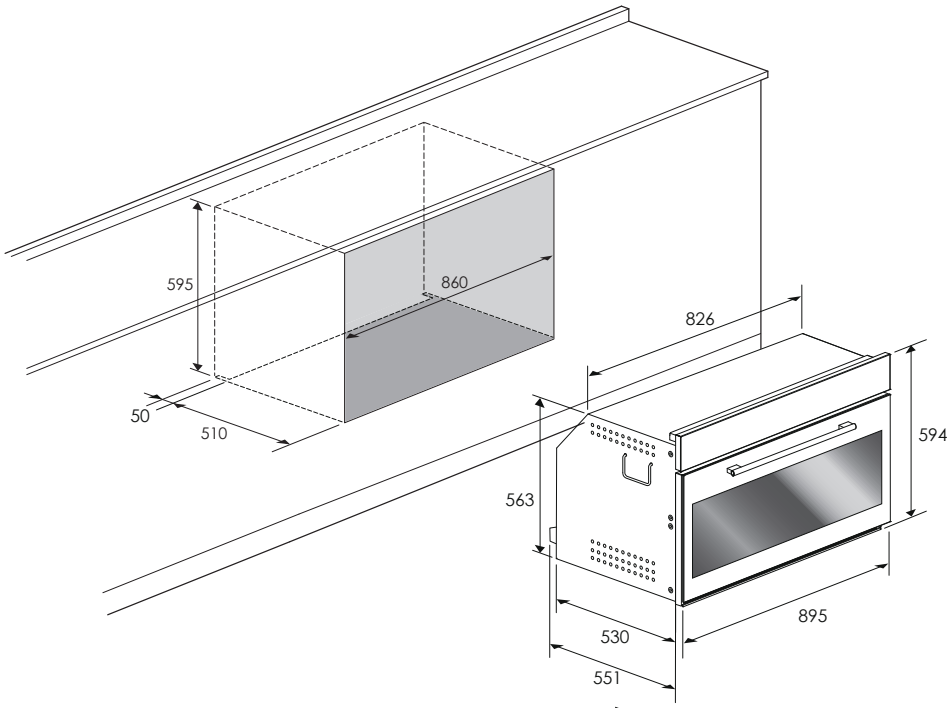
MÓD. 90x48

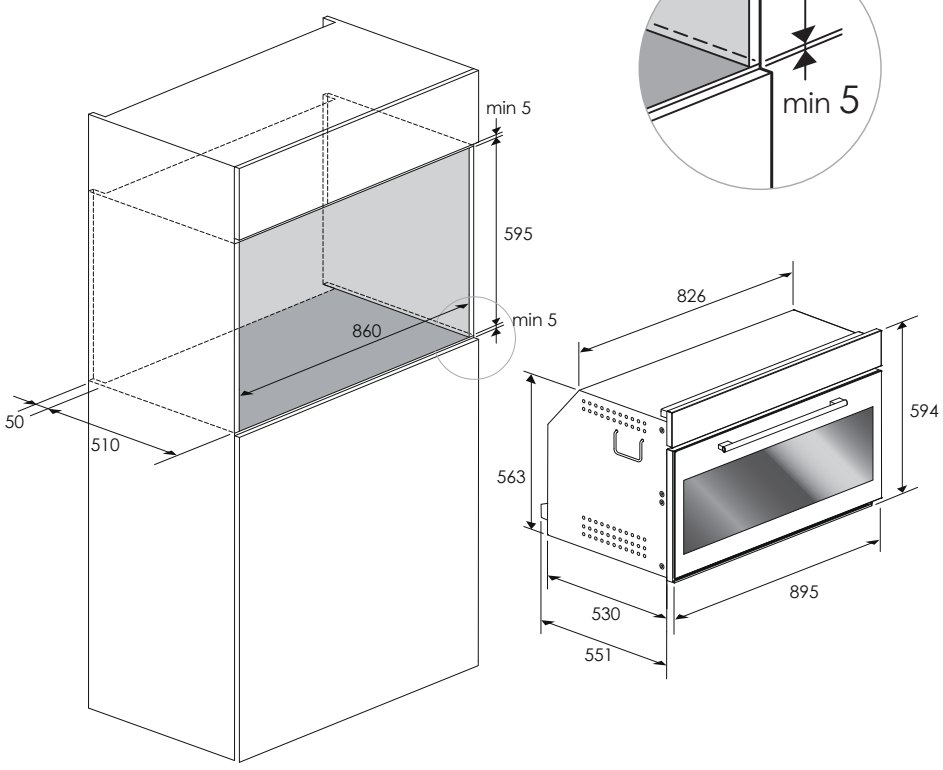




Dimensões são em milímetros

MÓD. 90x60





Dimensões são em milímetros

Ligação do forno à corrente eléctrica

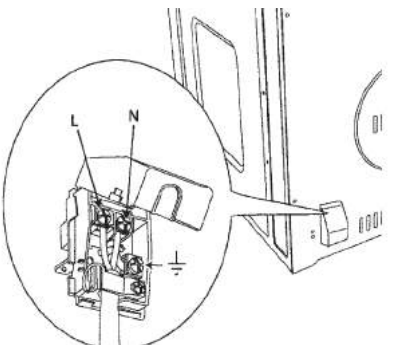
⚠ ATENÇÃO

O aparelho deve ser ligado à terra.

O forno só é apropriado para uso doméstico.
A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa colocada sobre o montante esquerdo, visível com a porta aberta.
A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e deve estar em conformidade com as normas vigentes.
Em caso contrário, nenhum dano a pessoas ou objetos pode ser imputado ao fabricante.
Se o cabo fornecido estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência ou qualquer pessoa qualificada semelhante para evitar qualquer perigo.
O forno deve ser ligado à corrente eléctrica através de um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de abertura dos contactos de 3mm, verificando que não se interrompe o condutor de ligação à terra. Para a ligação usar um cabo flexível, tendo a precaução de deixar um comprimento suficiente para permitir a extracção do forno do espaço de instalação para qualquer tipo de manutenção.
Tal dispositivo deve ser acoplado à fonte de alimentação, em conformidade com os regulamentos
que regem as instalações elétricas.

A tomada ou o interruptor devem estar num local de fácil acesso com o forno totalmente instalado.

TIPOS DE CABOS E DIÂMETROS MÍNIMOS			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



A primeira vez que utiliza o forno

Limpe bem o forno com água com sabão e passe bem por água.
Opere o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima para queimar todos os vestígios de
massa que possam de outra forma criar cheiros desagradáveis ao cozinhar.

⚠ ATENÇÃO

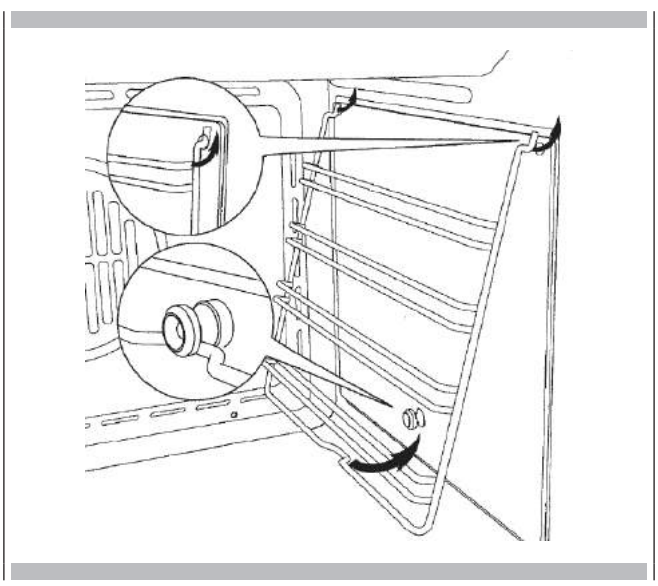
Nunca use folha de alumínio para cobrir as prateleiras ou para revestir o forno. Pode danificar o revestimento se o calor ficar aprisionado por baixo do alumínio.

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se de que não a força para evitar danos no esmalte.

Guias amovíveis (se existentes)

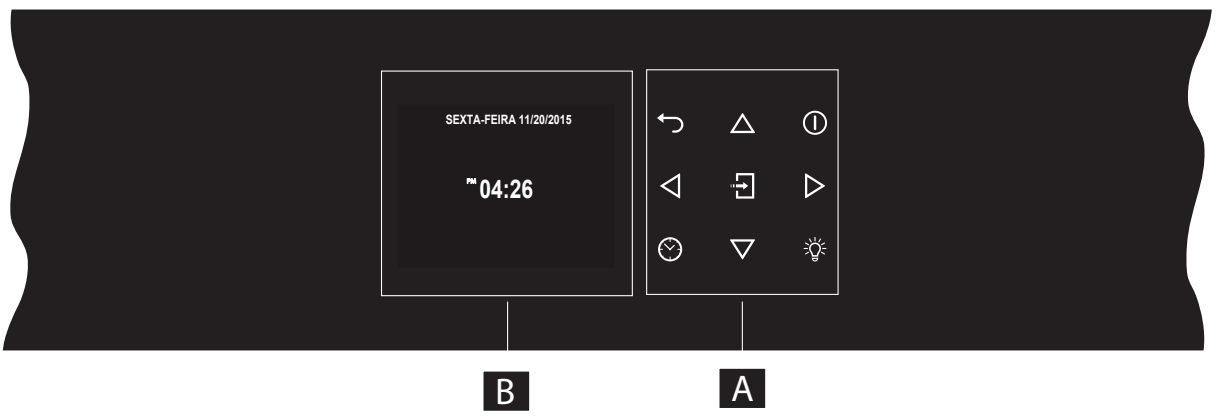
Para remover as estruturas laterais dos fornos de paredes macias, proceda conforme o ilustrado na figura.



5 - Painel de controlo

O seu aparelho pode diferir ligeiramente quando comparado às ilustrações seguintes.

A - Teclado
B - Ecrã de exibição



Teclado

Para utilizar a tecla, prima suavemente. O teclado não irá funcionar se forem premidas em simultâneo mais do que uma tecla.

	Setas de movimento
	Volte à página do ecrã anterior. Mantenha premido para voltar à página inicial
	Liga e desliga o forno.
	Confirma as definições e inicia as operações de cozedura. Quando é premida durante uma operação de cozedura, a função é colocada em pausa. Prima novamente para reiniciar.
	Para definir o temporizador. Entre no menu de funções durante a cozedura.
	Liga a desliga o forno interior.

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, remova as embalagens e os materiais estranhos do(s) forno(s). Qualquer material deste tipo deixado no interior pode derreter ou queimar, quando o aparelho é utilizado.

Códigos de erro

Este código aparece caso o controlo eletrónico indique uma falha. Quando o erro aparece, a função atual é bloqueada. Se o tipo de erro estiver relacionado com uma função de segurança, o forno torna-se inutilizável e sempre que for feita uma tentativa de ligação, o mesmo erro aparece (em cujo caso deve telefonar para o serviço pós-venda), enquanto que se o erro estiver relacionado com uma falha menor, após ter sido reiniciado o forno pode ser usado para funções que não envolvem a peça defeituosa (por ex., o elemento de aquecimento).

Bipes

Confirma se o comando foi recebido após uma tecla ter sido premida. Indica ainda que foi concluída uma função de temporização (por ex. Temporizador ou Cozedura Temporizada). Durante a execução de uma receita, um sinal acústico avisa o utilizador de que o forno está a aguardar uma operação por parte do utilizador (por ex., insira o prato ou volte-o ao contrário).
Os bipes também sinalizam uma falha do forno.

Predefinições

Os modos de cozedura automaticamente selecionam uma temperatura adequada quando o modo de cozedura é selecionado. Estes podem ser alterados quando é necessário um diferente.

Códigos de número de falha F

Estes códigos são apresentados quando o controlo eletrónico deteta um problema com o forno ou a eletrónica.
O código de erro é registado no Registo de Erro, no menu Configuração. Este erro pode ser comunicado ao técnico de assistência técnica para que este possa compreender a causa possível do problema com antecedência.

Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido

Sempre que um modo de cozedura é definido e o forno é aquecido, o pré-aquecimento inicia. Durante este período, a temperatura instantânea é exibida juntamente com o ícone do termómetro.
Mal seja atingido 100%, o controlo faz soar o "fim do pré-aquecimento" e o valor da temperatura atual desaparece.
Quando é necessário aquecer o forno rapidamente, um modo de Pré-aquecimento Rápido fica disponível: utiliza os elementos de aquecimento e o ventilador de convecção de forma especial, para reduzir o máximo possível o tempo de aquecimento.
Depois de ter definido as funções de cozedura para as quais o pré-aquecimento rápido está disponível e definir o valor da temperatura desejado, toque na tecla ⏲ após entrar no menu funções, selecione o ícone ⩓ através das teclas ◁ ▷ e confirme através da tecla ⏎.
Mal a temperatura do ponto definido tiver sido atingida, o controlo soa e o "Ícone Pré-Aquecimento Rápido" e "temperatura atual" desaparecem. O forno alterna automaticamente para o modo de cozedura desejado que estava anteriormente definido: coloque agora os alimentos dentro.

Temporizador

⚠ ATENÇÃO

O temporizador no seu forno não liga nem desliga o aparelho, o seu único objetivo é alertá-lo através do alarme. Quando quiser desligar o forno automaticamente, utilize as funções fim de cozedura e cozedura com atraso.

NOTA Premir o botão DESLIGAR não reinicia nem para o temporizador.

1. Prima o botão ⏲ e defina o tempo desejado usando as setas △ ▽ e confirme com o botão ⏎. Para alternar a seleção entre horas e minutos, utilize as setas ◁ ▷.
2. As horas podem ser definidas desde 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definidas, o tempo restante fica sempre visível na barra de estado ao fundo, até o tempo expirar ou ser redefinido.
3. Para alterar ou cancelar a definição de tempo, deve redefinir o temporizador, premindo e mantendo premido o botão ⏲ durante alguns segundos.
4. O formato do temporizador é normalmente HR:MIN, alterando para MIN:SEG durante o último minuto.
5. Quando o tempo expira, o visor mostra 00:00 e o alarme irá soar durante um minuto ou até o botão ser premido ⏲ .

7 - Dicas gerais sobre o forno

Pré-aquecimento do forno

- Pré-aqueça o forno ao usar os modos Cozer, Cozer por Convecção e Assar por Convecção.
- Utilize o modo Pré-Aquecimento Rápido quando é desejado um tempo mais curto para pré-aquecer o forno.
- Selecionar uma temperatura mais alta não encurta o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para bons resultados ao cozer bolos, biscoitos, pastéis e pães.
- O pré-aquecimento irá ajudar a dourar os assados e a reter o molho da carne.
- Coloque as prateleiras do forno na sua posição antes de pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozedura selecionada é sempre apresentada.
- Um bipe irá confirmar se o forno foi pré-aquecido e "temperatura detetada" irá desativar-se.

Sugestões operacionais

- Não coloque panelas na porta do forno aberta.
- Utilize as luzes interior do forno para ver os alimentos através da janela da porta do forno, em vez de abrir a porta com frequência.

Utensílios

- Os pratos de cozedura de vidro absorvem o calor. Reduza a temperatura do forno para 25°F (15°C) ao cozinhar em vidro.
- Utilize panelas para fornecer o dourado desejado. O tipo de acabamento na panela irá ajudar a determinar o dourado que irá ocorrer.
- Panelas brilhantes, de metal macio ou panelas antiaderentes/ anodizadas leves refletem o calor, resultando num dourado mais leve e delicado. Os bolos e os biscoitos requerem este tipo de utensílio.
- Panelas escuras, rugosas ou sem brilho irão absorver o calor, produzindo uma crosta mais dourada e estaladiça. Utilize este tipo para tartes.
- Para crostas douradas e estaladiças, utilize utensílios antiaderentes/ anodizados escuros, utensílios metálicos escuros e sem brilho ou utensílios de fazer bolos de vidro. As panelas de fazer bolos isoladas podem aumentar o tempo de cozedura.
- Não cozinhe com o tabuleiro vazio dentro no forno, uma vez que isto pode alterar o desempenho da cozedura.
- Guarde o tabuleiro fora do forno.

Condensação e temperatura do forno

- É normal que uma certa quantidade de humidade evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende do conteúdo de água dos alimentos. A humidade pode condensar em qualquer superfície mais fria do que o interior do forno, tal como o painel de controlo.
- O seu novo forno possui um sensor de temperatura eletrónico que permite manter uma temperatura adequada. É possível que o seu forno anterior tivesse um termostato mecânico que se desviasse gradualmente com o tempo no sentido de uma temperatura superior. É normal que possa ter de ajustar as suas receitas favoritas ao cozer num forno novo.

Cozer a grande altitude

- Ao cozer a uma altitude elevada, as receitas e o tempo de cozedura podem variar em relação ao normal.

Instruções para a ligação inicial

Uma vez que o forno tenha sido ligado à fonte de alimentação pela primeira vez, o controlo prepara automaticamente para a definição de uma série de definições do utilizador, que permanecem guardadas em caso de qualquer ligação posterior.

- Idioma
- Temperatura e peso
- Horas
- Data

Consulte a alínea DEFINIÇÕES DO UTILIZADOR, para saber definições do utilizador.

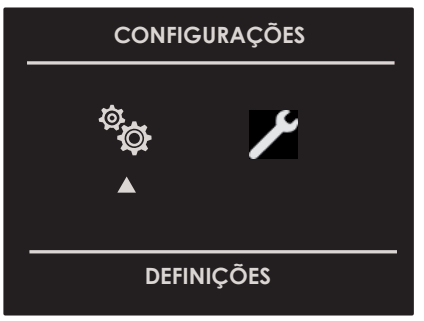
Ao aplicar as definições do utilizador, o controlo move-se automaticamente para a página de exibição "Em espera".

9 - Definições do utilizador

Com o forno ligado, selecione o ícone ⚙ e confirme com a tecla ⏎ para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite personalizar as definições do seu forno. Para aceder, não pode estar ativa nenhuma cozedura nem pode estar em progresso nenhuma função de tempo definido.

NOTA O menu Definições não pode ser definido se a uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

1. Prima as teclas ◁ ▷ para selecionar o submenu e confirme através da tecla ⏎.



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:
   Prima as teclas ◁ ▷ ou △ ▽ para selecionar a definição ou alterar um submenu de entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla ⏎.

Idioma

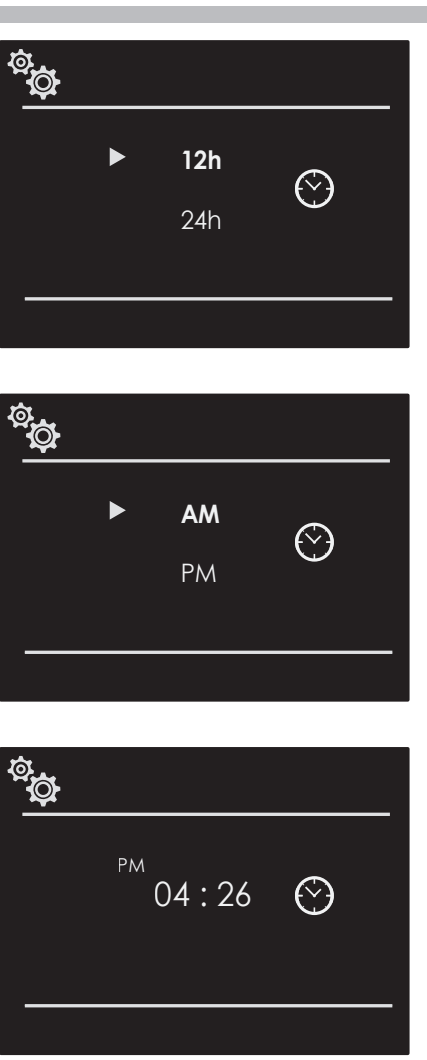
Prima a tecla de seta△ ▽para selecionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla ⏎ .

Temperatura e peso

Prima a tecla de seta ◁ ▷ e △ ▽ para selecionar as duas opções de temperatura "°C/°F" ou as opções de peso Kg/ib e confirme com a tecla ⏎ .

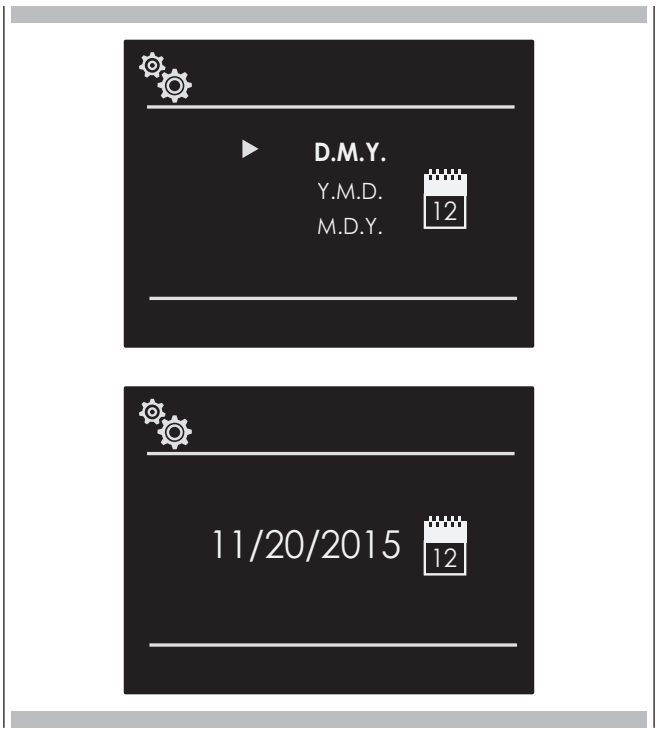
Tempo

Prima a tecla de seta △ ▽ para selecionar o formato de tempo entre as opções "12h AM/PM ou 24h" e confirme com a tecla ⏎ . De seguida, defina o tempo usando as setas △ ▽ e confirme com a tecla ⏎.



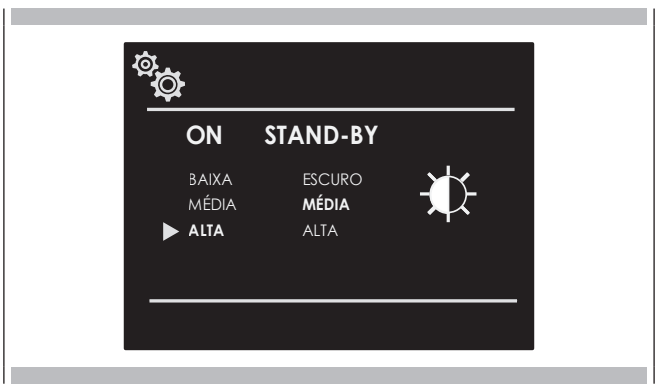
Data

Prima a tecla de seta △ ▽ para selecionar o formato da data de entre as opções "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." e confirme com a tecla ⏎ . De seguida, defina o valor usando as setas △ ▽ e confirme com a tecla ⏎.



Brilho

Prima a tecla de seta ◁ ▷ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, de seguida, usando as setas △ ▽ selecione o grau de luminosidade requerido e confirme com a tecla ⏎ .



Volume

Pressionar a seta △ ▽ para selecionar o grau de volume requerido e confirmar com a tecla ⏎.

Com o forno ligado, selecione o ícone ⚙ e confirme com a tecla ↵ para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite definir um número de parâmetros ou funções especiais. Permite ainda aceder à lista de eventos de erro.

1. Prima as teclas ◁ ▷ para selecionar o submenu e confirme através da tecla ↵.

2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:
   Prima as teclas △ ▽ para selecionar o item a ser definido ou a ser apresentado de entre os três disponíveis e confirme com a tecla ↵ .

Registo de evento

O menu permite verificar quaisquer erros registados. Estes códigos podem ser notificados ao serviço pós-vendas.

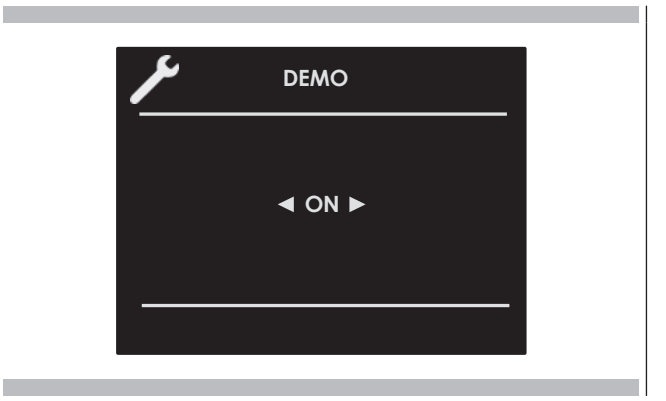
Demonstração

O objetivo desta função é definir o modo DEMONSTRAÇÃO, que desativa a função de cozedura mas realiza automaticamente uma demonstração das funções.

1. Prima as teclas ◁ ▷ para selecionar o item LIGAR.
2. Confirme com a tecla ↵ .
3. Prima a tecla ⏻ .

Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo. Para parar temporariamente esta função de DEMONSTRAÇÃO, mantenha simplesmente qualquer tecla premida durante alguns segundos até o forno alternar para "em espera". Para iniciar novamente, prima a tecla ⏻ .
Para desativar a função, entre na página de visualização DEMONSTRAÇÃO e defina-a para DESLIGADO. Confirme usando a tecla ↵ .

NOTA Uma vez definida, a função permanece ativa mesmo se o forno for desligado da corrente elétrica.



Ligar e desligar o forno

IMPORTANTE

- A tecla ⏎ não para a função.
- Após desligar o forno, o ventilador de arrefecimento pode continuar a operar até as peças interiores do forno terem arrefecido.

Prima ⏻ para ligar e desligar o forno e prima novamente para o desligar. O forno volta ao modo de espera.

Selecionar o modo de cozedura

IMPORTANTE

- Não deixe a porta aberta durante muito tempo durante a cozedura.
- A porta deve ser mantida fechada durante as funções GRATINAR.
- Coloque a grelha ou as grelhas no nível apropriado.

FORNO 45 cm	FORNO 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA	COZEDURA CIRCULAR VENTILADA
COZEDURA VENTILADA	COZEDURA VENTILADA
GRILL VENTILADA INFERIOR	GRILL VENTILADA INFERIOR
COZEDURA VENTILADA INFERIOR	COZEDURA VENTILADA INFERIOR
COZEDURA ECO	COZEDURA ECO
GRILL	GRILL
DUPLO GRILL	DUPLO GRILL
DUPLO GRILL VENTILADO	DUPLO GRILL VENTILADO
COZEDURA SUPERIOR	COZEDURA SUPERIOR
PIZZA	PIZZA
DESCONGELAÇÃO	LIMPEZA

FORNO 45 cm	FORNO 60 cm 75 cm 90x48 cm 90X60 cm
DESIDRATAÇÃO	DESCONGELAÇÃO
COZEDURA INFERIOR	DESIDRATAÇÃO
COZEDURA	COZEDURA INFERIOR
SABBATH Em alguns modelos	COZEDURA
	SABBATH Em alguns modelos

1. Selecione o ícone ⠿ e prima a tecla ⏎ Selecione o modo de cozedura apropriado de acordo com os alimentos a serem cozinhados usando as setas ◁ ▷ e confirme com a tecla ⏎.
2. Nesta página de exibição, continua a ser possível alterar o modo de cozedura usando as teclas ◁ ▷ .
3. Se a temperatura proposta for correta, confirme com a tecla ⏎ para iniciar a cozedura, caso contrário, se a tecla ⏎ não for premida nos próximos 10 segundos, o forno alterna automaticamente para o modo automático e o ícone do modo de cozedura torna-se animado.

Alterar o modo de cozedura

1. Durante a cozedura não temporizada, pode ser definida uma pausa na cozedura premindo a tecla ⏎. Todas as definições da operação de cozedura suspensa devem permanecer guardadas e podem ser reativadas, premindo a mesma tecla novamente.
2. Para alterar o modo de cozedura com o forno em funcionamento, prima a tecla ⏎ e, de seguida, a tecla ⮌. Neste momento, pode ser selecionado outro modo de cozedura de entre os disponíveis no grupo através das setas ◁ ▷.

Alterar a temperatura

IMPORTANTE

- Em todos os modos de cozedura onde a temperatura é fixa, isto não é mostrado no ecrã.
- No fim de uma função, o ecrã de exibição mostra a temperatura de aquecimento do compartimento residual, na página em espera.

1. Na página de exibição de pré-visualização do modo de cozedura, a temperatura pode ser alterada usando as setas △ ▽ , confirmando posteriormente com a tecla ⏎ .
2. Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas △ ▽.

12 - Tabelas com o modo de cozedura

FORNO 45 cm						
MODO DE COZEDURA	**ÍCONE**	**PRÉ-AQUECIM-ENTO RÁPIDO**	**SONDA DE CARNE**	**TEMPERATURA**		
				Min.	**Predefinir**	**Máx.**
DESCONGELAÇÃO				***	***	***
DESIDRATAÇÃO				50°C	60°C	70°C
COZEDURA INFERIOR				50°C	50°C	200°C
COZEDURA				50°C	190°C	230°C
COZEDURA ECO				50°C	165°C	230°C
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA				50°C	165°C	230°C
PIZZA				50°C	230°C	230°C
COZEDURA VENTILADA				50°C	165°C	230°C
GRILL VENTILADA INFERIOR				50°C	165°C	230°C
DUPLO GRILL VENTILADO				50°C	165°C	230°C
COZEDURA VENTILADA INFERIOR				50°C	165°C	200°C
GRILL				50°C	230°C	230°C
DUPLO GRILL				50°C	230°C	230°C
COZEDURA SUPERIOR				50°C	180°C	230°C
SABAT (se presente)					60°C	

FORNO 60 cm - FORNO 75 cm - FORNO 90x48 cm - FORNO 90X60 cm						
MODO DE COZEDURA	**ÍCONE**	**PRÉ-AQUECIM-ENTO RÁPIDO**	**SONDA DE CARNE**	**TEMPERATURA**		
				Min.	**Predefinir**	**Máx.**
DESCONGELAÇÃO				***	***	***
DESIDRATAÇÃO				50°C	60°C	70°C
COZEDURA INFERIOR		≫		50°C	50°C	250°C
COZEDURA		≫		50°C	190°C	250°C
COZEDURA ECO	ECO			50°C	165°C	250°C
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA		≫		50°C	165°C	250°C
PIZZA	PIZZA	≫		50°C	230°C	250°C
COZEDURA VENTILADA		≫		50°C	165°C	250°C
GRILL VENTILADA INFERIOR (*)		≫		50°C	165°C	250°C
DUPLO GRILL VENTILADO (*)		≫		50°C	165°C	250°C
COZEDURA VENTILADA INFERIOR		≫		50°C	165°C	250°C
GRILL (*)		≫		50°C	230°C	250°C
DUPLO GRILL (*)		≫		50°C	230°C	250°C
COZEDURA SUPERIOR		≫		50°C	180°C	250°C
SABBATH (se presente)	SAb				60°C	
LIMPEZA	CLEAN				250°C	

(*) Alguns fornos podem ser equipados com motor para haste e espeto, para cozinhar com espeto giratório.

Fase de pré-aquecimento

Enquanto o forno se encontra na fase de pré-aquecimento, a temperatura instantânea é apresentada sob o ícone do modo de cozedura.

Mal a temperatura definida for atingida, é sentido um sinal acústico e a indicação da temperatura instantânea desaparece.

3. Prima de novo a tecla para executar a função.
   A página de exibição mostra o ícone das funções ativas até a temperatura definida ter sido atingida. Depois disso, a função passa para automático no modo de cozedura selecionado.

Pré-aquecimento rápido

A função PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO permite atingir a temperatura desejada mais rapidamente, quando comparado ao pré-aquecimento padrão. A função pode ser ativada para todos os modos de cozedura dos grupos COZER (exceto Sabat e ECO), CONVECÇÃO E PIZA.

Para selecionar PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO:

1. Selecione o modo de cozedura conforme o anteriormente indicado e prima a tecla para apresentar a página de exibição da pré-visualização do modo de cozedura.
2. Prima a tecla .
   Selecione o ícone usando as setas e confirme com a tecla .
   O símbolo aparece na parte inferior do ecrã.

Eco

Este modo destina-se a poupar energia.
É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados, e refeições de porções pequenas. O tempo de pré-aquecimento é muito curto e a cozedura tende
a ser mais lenta. Não é recomendável para cargas pesadas, por ex., porções grandes ou uma preparação de refeição grande.

Utilizar as luzes do forno

Uma tecla de luz única acende as luzes.
Toque em para apagar ou acender as luzes .
As luzes do forno acendem-se automaticamente quando a porta é aberta.
Quando um forno está em utilização, as luzes do forno ligam-se automaticamente quando um modo é iniciado.
As luzes do forno irão apagar-se automaticamente quando o modo do forno é cancelado.

NOTA: Uma vez acesas, as luzes apagam-se automaticamente após 3 minutos. Para voltar a ligá-las, prima a tecla ou abra a porta.

Certifique-se de que o relógio "hora do dia" apresenta o tempo correto.
O modo temporizado apaga o forno no fim do tempo de cozedura.

⚠ ATENÇÃO

Nunca deixe os alimentos no forno durante mais do que uma hora antes e após a cozedura. Isto pode deteriorar as propriedades dos próprios alimentos.

NOTA As funções de tempo não podem ser usadas se a sonda de carne estiver ativa. O tempo de cozedura máximo pode ser definido para 12 h.

Tempo de cozedura

Utilize a função "Tempo de Cozedura" para operar o forno durante um determinado período de tempo. O forno inicia imediatamente e desliga-se automaticamente após o tempo ter expirado.

Para definir um modo temporizado

1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
2. Existem duas formas de definir a função.
   a) Selecione Time para definir a duração e prima ⏎.
   b) Selecione END para definir o tempo de paragem e prima ⏎.
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas △ ▽ e confirme com a tecla ⏎ .
4. Depois de premir a tecla ⏎ , a cozedura inicia e as informações sobre o tempo de cozedura são apresentadas na página de exibição.

- Modo de cozedura
- Temperatura
- Tempo de cozedura
- Fim do tempo de cozedura

5 Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir a tecla ⏲ e inserir o novo tempo de cozedura antes de premir a tecla ⏎ novamente.

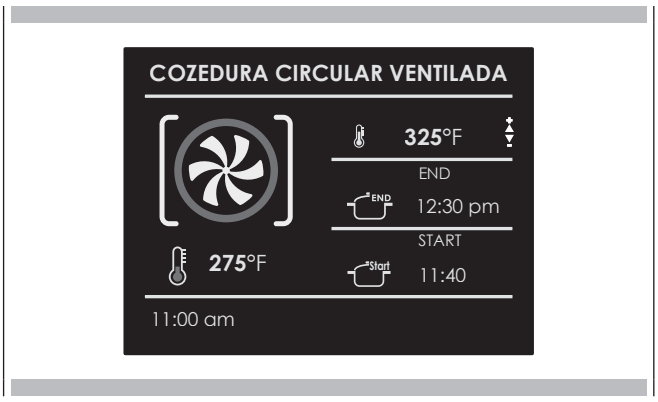
Tempo de paragem

Utilize a função "Tempo de Paragem" para atrasar o início da cozedura temporizada. Introduza o tempo de paragem da cozedura e o forno irá calcular automaticamente o tempo de início. O forno liga-se e desliga-se automaticamente.

Para atrasar o início de um modo temporizado

1 Em primeiro lugar, defina o tempo de cozedura requerido, conforme o indicado na alínea "TEMPO DE COZEDURA".
2 Selecione END para definir o tempo de paragem e prima ⏎.
3 Defina o tempo de paragem da cozedura usando as setas △ ▽ e confirme usando a tecla ⏎ .
4 Após premir a tecla ⏎ , as função fica em espera e os detalhes de cozedura adiada são mostrados no ecrã.

- Modo de cozedura
- Temperatura
- Tempo de paragem da cozedura
- Tempo de início da cozedura



- Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de início e fim da cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir a tecla Time e inserir o novo tempo de cozedura ou o tempo de paragem da cozedura e prima novamente a tecla ⏎ .

14 - Definir a sonda de carne (se presente)

Quando os assados, os bifes ou aves estão a ser cozinhados, esta é a melhor forma de determinar se os alimentos são corretamente cozinhados.
Este forno é fornecido opcionalmente com a característica da sonda de carne, para detetar a temperatura dentro da carne e parar a cozedura, mal o valor definido seja atingido.
Quando a sonda é usada, o forno verifica automaticamente o tempo de cozedura.

NOTA: a sonda de alimentos é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto.
A maciez, o aroma e o sabor são o resultado de um controle preciso e funcional.
A sonda alimento é um termómetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura.
De facto, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida mas por dentro ainda esteja crua!

A temperatura atingida pelo alimento durante e cozedura está estreitamente ligada a problemas relacionados com saúde e higiene. Podem estar contidas bactérias em todos os tipos de carne, aves e peixes, bem como ovos crus.
Algumas bactérias avariam o alimento, outras, tal como a Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e o Staphylococcus aureus, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde. As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4° e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas na frigorífico ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o alimento imediatamente depois.
- Rechear a ave um pouco antes de comê-la. Não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se for comida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no frigorífico, não em temperatura ambiente.
- Usar uma sonda alimento para controlar a temperatura da carne, do peixe e da ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.
- Os maiores perigos vêm da ave mal cozida, particularmente perigoso pela Salmonella.
- Evite interromper o processo de cozedura, ou seja, alimentos parcialmente cozinhados, guardando e concluindo o processo de cozedura mais tarde. Esta sequência encoraja o crescimento de bactérias devido às temperaturas "quentes" atingidas no interior dos alimentos.
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

NB: Utilize exclusivamente a sonda para carne fornecida com o aparelho.

Em todo o caso, é recomendável consultar a tabela seguinte retirada da Base de Dados Nacional de Segurança Alimentar (EUA).

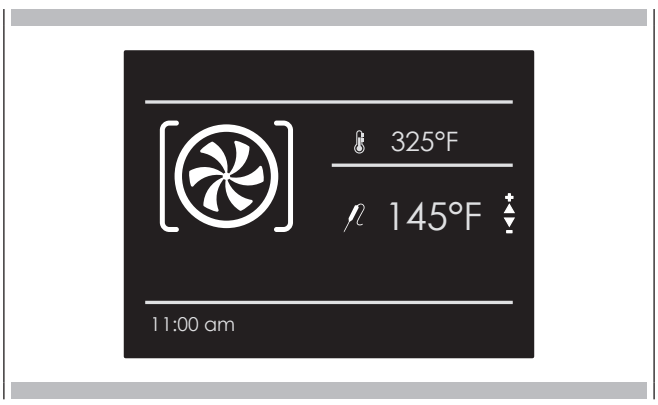
Alimento	Temperatura mínima interior
Moídos	
Hambúrguer	71° C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74° C
Frango, peru	74° C
Novilho, Vitela, Cordeiro	
Assados e bifes:	
Mal passado	A temperatura para a cozedura mal passada não consta no NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
Médio/Mal passado	63° C
Médio	71° C
Bem passado	77° C
Porco	
Bifanas, Assados, Costeletas:	
Médio	71° C
Bem passado	77° C
Presunto fresco	71° C
Linguiças frescas	71° C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82° C
Pato	82° C
Peru inteiro (não recheado)	82° C
Peito de peru	77° C

⚠ ATENÇÃO

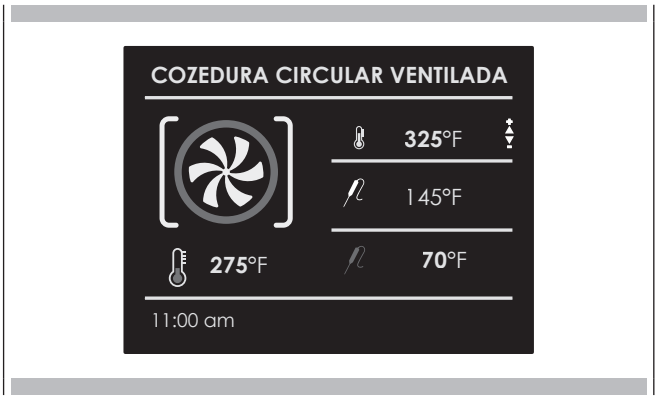
- Para evitar queimaduras, utilize uma luva de cozinha para instalar e remover a sonda de carne, quando o forno está quente.
- Remova sempre a sonda usando a pega. Se for removida puxando pelo cabo, pode danificar-se.
- Certifique-se de que os alimentos estão completamente descongelados quando a sonda é instalada. Caso contrário, poderá danificá-la.

NOTA: A sonda de carne não está ativada para todas as funções (a função da sonda de carne não está disponível ainda para Receitas). Se for encaixado durante uma destas funções, surge uma mensagem de remoção da sonda no ecrã.
Se a sonda de carne for acidentalmente removida durante a operação, surge uma mensagem de aviso no ecrã.
A temperatura da sonda pode ser definida para entre 104°F e 212°F (40°C - 100°C).
O forno guarda a última temperatura definida pelo utilizador.

Introduza a ponta da sonda na parte central e mais espessa da carne. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com gordura, osso, partes do forno ou pratos.
A sonda da carne é automaticamente reconhecida, quando é inserida e o ícone aparece no ecrã.
Quando é iniciado um modo de cozedura com a sonda inserida, a página de exibição para a definição da função aparece automaticamente.



1. Defina a temperatura da sonda requerida através das setas △ ▽ e confirme com a tecla ⏎ .



2. Depois de premir a tecla ⏎ , a cozedura inicia e todos os detalhes de cozedura da sonda surgem no ecrã.

- Modo de cozedura
- Temperatura do forno
- Definir a temperatura da sonda
- Temperatura da sonda instantânea

Uma vez que a temperatura da sonda definida seja atingida, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

NOTA: Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura do forno pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas △ ▽.

Para alterar a temperatura da sonda, prima a tecla ⏎ e, de seguida, a tecla ⮌ e, por fim, a tecla ⏎ novamente.

Dicas e técnicas sobre assados

Assar é cozinhar com ar aquecido. Os elementos superior e inferior do forno são usados para aquecer o ar, mas não é usado nenhum ventilador para fazer circular o calor.
Siga a receita ou as instruções do alimento preparado para a temperatura de cozedura, tempo e posição da prateleira. O tempo de cozedura pode variar com a temperatura dos ingredientes e o seu tamanho, forma e acabamento do utensílio de cozedura.

Orientações gerais

- Para obter os melhores resultados, coza os alimentos numa prateleira única com pelo menos 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) de espaço entre os utensílios e as paredes do forno.
- Utilize uma prateleira quando selecionar o modo de cozedura.
- Verifique se está pronto ao tempo mínimo.
- Utilize utensílios de fazer bolos metálicos (com ou sem acabamentos antiaderentes), vidro à prova de calor, vidro cerâmico, cerâmica ou outros utensílios adequados para o forno.
- Ao utilizar vidro à prova de calor, reduza a temperatura 25°F (15°C) em relação à temperatura recomendada.
- Utilize assadeiras com ou sem lados ou tabuleiros tipo assadeiras mais pequenos.
- Panelas metálicas escuras ou revestimentos antiaderentes irão cozer mais rapidamente e conferir um dourado mais escuro. As formas de bolos isoladas irão aumentar ligeiramente o tempo de cozedura para a maior parte dos alimentos.
- Não utilize folha de alumínio ou tabuleiros de alumínio descartáveis para revestir qualquer parte do forno. A folha é um excelente isolante do calor e o calor ficará aprisionado na mesma. Isto irá alterar o desempenho de cozedura e pode danificar o acabamento do forno.
- Evite usar a porta aberta como uma prateleira para colocar panelas.
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas na página 35.

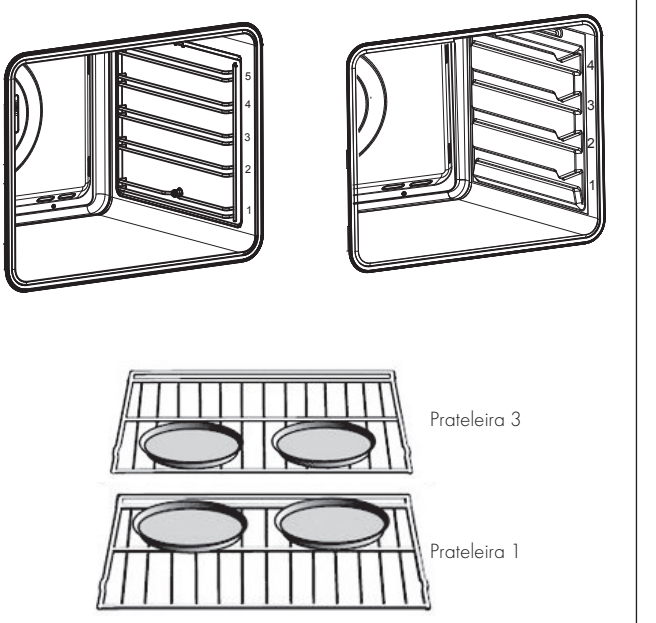
Dicas e técnicas de convecção verdadeira

- Reduza as temperaturas de cozedura da receita em 25°F (15°C).
- Para obter os melhores resultados, os alimentos devem ser cozinhados destapados, em panelas de paredes laterais baixas para tirar partido da circulação do ar forçada. Utilize panelas de alumínio com brilho para obter os melhores resultados, exceto se especificado em contrário.
- Pode ser usado vidro ou cerâmico à prova de calor. Reduza a temperatura outros 25°F (15°C) ao usar pratos de vidro à prova de calor, numa redução total de 50°F (30°C).
- Podem ser usadas panelas metálicas escuras. Note que os alimentos podem dourar mais rapidamente ao usar formas de bolos metálicas escuras.
- O número de prateleiras usadas é determinado segundo a altura do alimento a ser cozinhado.
- Os artigos cozinhados, na sua grande parte, cozem extremamente bem em convecção. Não experimente converter receitas como cremes, quiches, tarte de abóbora ou cheesecakes, que não beneficiam do processo de convecção/aquecimento. Utilize o modo de cozedura normal para estes alimentos.
- A cozedura de prateleira múltipla para refeições no forno é feita nas posições da prateleira 1, 2, 3 e 4. As quatro prateleiras podem ser usadas para bolachas, biscoitos ou aperitivos.
  - 2 cozedura na prateleira: Utilize as posições 1 e 3.
  - Ao cozinhar quatro camadas de bolo em simultâneo, escalone as panelas, de forma a que uma panela não fique diretamente acima da outra. Para obter os melhores resultados, coloque os bolos ao centro da prateleira superior e na traseira da prateleira inferior (ver o gráfico à direita). Permita 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) de espaço de ar em torno das panelas.
- Converter a sua própria receita pode ser fácil. Escolha uma receita que funcione bem em convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozedura, se necessário. Pode ser preciso alguma tentativa e erro para atingir o resultado perfeito. Tome nota da sua técnica para a próxima vez que desejar preparar a receita usando convecção.
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas na página35.

Alimentos recomendados para o modo de cozedura por convecção:

Aperitivos Biscoitos Café Bolos
Biscoitos (2 a 4 prateleiras) Pães em trança
Profiteroles
Popovers
Caçarolas e Entradas de Um Prato
Refeições de forno (posições das prateleiras 1, 2, 3)
Alimentos fermentados ao ar (soufflés, merengue, sobremesas com cobertura de merengue, bolos esponjosos, bolos chiffon)

POSIÇÕES DA PRATELEIRA



Dicas de receitas rápidas e fáceis

Converter de COZEDURA a COZEDURA POR CONVECÇÃO:

- Reduza a temperatura em 25°F (15°C).

- Utilize o mesmo tempo de cozedura que no modo Cozedura, se abaixo de 10 ou 15 minutos.
- Os alimentos com um tempo de cozedura inferior a 30 minutos devem ser verificados quanto à sua prontidão 5 minutos antes do que nas receitas de cozedura padrão.
- Se o alimento for cozinhado durante mais de 40-45 minutos, o tempo de cozedura deve ser reduzido em 25%.

Dicas e técnicas sobre assados por convecção

- Não pré-aqueça para Assados por Convecção.
- Asse numa panela sem tampa e de paredes laterais baixas.
- Ao assar frangos ou perus inteiros, coloque as asas por detrás das costas e aperte frouxamente as pernas com fio de cozinha.
- Utilize uma panela de gratinar de 2 peças para assar sem tampa.
- Utilize a sonda ou um termómetro de carne para determinar a prontidão interna na temperatura "FINAL".
- Verifique outra vez a temperatura interna da carne ou ave, inserindo o termómetro da carne noutra posição.
- As aves grandes podem ainda precisar de ser cobertas por alumínio (e assadas na panela) durante uma porção do tempo de assar para impedir que fiquem demasiado douradas.

Dicas de receitas rápidas e fáceis

Converter uma **COZEDURA** padrão num **ASSADO POR CONVECÇÃO**:

- A temperatura não tem de ser diminuída.
- Os assados, grandes pedaços de carne e aves geralmente demoram 10-20% menos de tempo de cozedura. Verifique a prontidão mais cedo.
- Os assados em caçarolas ou potes que são tapados no **ASSADO POR CONVECÇÃO** irão cozinhar durante cerca do mesmo tempo.
- A temperatura de segurança mínima para encher a ave é 165°F (75° C).
- Após a remoção do artigo do forno, cubra folgadamente com folha durante 10 a 15 minutos antes de talhar. Se necessário, aumente a temperatura alimentar final em 5°a 10°F (3° a 6° C).

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas sobre gratinados por convecção

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Gratinado por Convecção com a porta do forno fechada.
- Não pré-aqueça o forno.
- Utilize uma panela de granitar de 2 peças.
- Vire meia volta as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura (ver o esquema de gratinado por convecção).

Os tempos de gratinado e gratinado por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente.
Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas sobre gratinados

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Gratinado com a porta do forno fechada.
- Pré-aqueça o forno durante 5 minutos antes de utilizar.
- Utilize uma panela de granitar de 2 peças.
- Vire meia volta as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura (ver o esquema de gratinado por convecção).

Os tempos de gratinado e gratinado por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente.
Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas sobre desidratar

- A desidratação pode ser feita usando o modo Desidratar. É usada uma temperatura mais baixa e o ar aquecido circulante remove lentamente a humidade para preservação do alimento.
- A temperatura do modo Desidratar está pré-programada para 140ºF (60ºC).
- As temperaturas do modo Desidratar disponíveis são 120ºF (50ºC) a 160ºF (70ºC).
- Podem ser usadas em simultâneo múltiplas prateleiras.
- Alguns alimentos requerem 14-15 horas para desidratarem completamente.
- Consulte um livro de preservação de alimentos, para saber os tempos específicos e o manuseamento de vários alimentos.
- Este modo é adequado para uma variedade de fruta, vegetais, ervas e tiras de carne.
- Podem ser compradas peneiras a seco em lojas de cozinha de especialidade.
- Ao usar papel de cozinha, alguma mistura da comida pode ser absorvida antes de iniciar a desidratação (tal como tomates fatiados ou pêssegos fatiados).

Esquema de desidratação

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE SECAGEM APROXIMADO* (hrs)	TESTE PARA PRONTIDÃO
FRUTA			
Maçãs	Mergulhadas em ¼ de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de ¼	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Bananas	Mergulhadas em ¼ de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de ¼	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Cerejas	Lave e seque com papel de cozinha. Para cerejas frescas, retire os caroços	10 - 15	Maleável, coriáceo, difícil de mastigar
Cascas e fatias de laranjas	fatias de ¼ de laranja; parte da pele finamente descascada das laranjas	Cascas: 2 - 4 Fatias: 12 - 16	Casca da laranja: seca e frágil Fatias da laranja: as peles estão secas e quebradiças, a fruta é ligeiramente húmida
Anéis de ananás	Secados com papel de cozinha	Enlatados: 9 - 13 Frescos: 8 - 12	Macios e maleáveis
Morangos	Lave e seque com papel de cozinha. Cortados com ½" de espessura, pele (exterior) em baixo na prateleira	12 - 17	Seco, quebradiço
VEGETAIS			
Pimentas	Lave e seque com papel de cozinha. Remova a membrana da pimenta, pique grosseiramente pedaços de cerca de 1"	16 - 20	Coriácea sem humidade interior
Cogumelos	Lave e seque com papel de cozinha. Corte a extremidade do caule. Corte em cortes de 1/8"	7 - 12	Duros e coriáceos, secos
Tomates	Lave e seque com papel de cozinha. Corte em pedaços de 1/8" de espessura e seque bem	16 - 23	Cor vermelho tijolo, secos
ERVAS AROMÁTICAS			
Orégãos, salsa, tomilho e erva-doce	Passe por água e seque com papel de cozinha	Seque a 120°F (60°C) 3 - 5	Estaladiços e quebradiços
Manjericão	Utilize folhas de manjericão de 8 a 10 cm desde o topo. Pulverize com água, retire a água agitando e dê pancadinhas com papel de cozinha para secar	Seque a 120°F (60°C) 3 - 5	Estaladiços e quebradiços

A função Receitas do seu forno dá-lhe a possibilidade de cozinhar alimentos sem ter de definir sempre manualmente o forno. Ao selecionar uma receita "DEFINIDA", o modo de cozedura, a temperatura e as horas são automaticamente definidos de acordo com a receita selecionada do menu.

Lista de receitas	Tipo de alimento	Condição do alimento	Lista de receitas	Informações apresentadas
PREDEFINIDO OU PESSOAL		FRESCO	PIZA DE PÃO PRIMEIRO	TIPO DE ACESSÓRIO POSIÇÃO DO NÍVEL PESO DO ALIMENTO TEMPO DE COZEDURA PRÉ-AQUECIMENTO REQUERIDO (SIM/NÃO)
		CONGELADO		
		INTEIRO	CARNE	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	FRANGO	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEDAÇOS		
		-	VERDURA	
		-		
		-	BOLOS	
		-		

Selecione uma receita já definida:

1. Ligue o forno, selecione o ícone 📖 e prima o botão ⏎.
2. Utilizando as setas △ ▽ selecione a lista entre "PREDEFINIDO" ou "PESSOAL" e confirme usando a tecla ⏎ .
3. Escolha o tipo de alimento a ser cozinhado usando as setas △ ▽ e as setas ◁ ▷ e confirme usando a tecla ⏎ .
4. Usando as setas △ ▽ escolha entre "FRESCO" ou "CONGELADO" ou, noutros casos, entre "INTEIRO" ou "EM PEDAÇOS" e confirme com a tecla ⏎ .
5. Selecione a receita requerida usando as setas △ ▽ e confirme usando a tecla ⏎.
6. Quando a receita é selecionada, aparece a página de exibição seguinte no ecrã:

7. Para iniciar a receita, confirme com a tecla ⏎ .
   Durante uma receita, uma série de mensagens acústicas e visuais irão pedir-lhe para realizar as operações seguintes. Basta seguir as instruções no ecrã.
8. Ao terminar, o forno desliga-se e um sinal acústico e visual avisa que a receita terminou.

Guardar uma receita personalizada:

Uma vez que a receita tenha sido selecionada, a definição de "Horas" e "Peso" pode ser alterada e a receita pode ser guardada entre as "PESSOAIS".

1. Uma vez selecionada uma receita, prima a tecla △ e confirme usando a tecla ⏎ .
2. Para alterar o peso, introduza o peso desejado usando as setas △ ▽ e confirme usando a tecla ⏎ .

3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para mudar este tempo, utilize as setas △ ▽ e confirme de novo usando a tecla ⏎.

4. Neste momento, a receita pode ser guardada na lista de receitas "PESSOAIS", selecionando "GUARDAR" e confirmando usando a tecla ⏎ .

NOTA Se os valores de horas e peso forem alterados e não forem guardados de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem a perguntar se deseja guardá-los.

5. Para iniciar a receita, prima a tecla ⏎ .

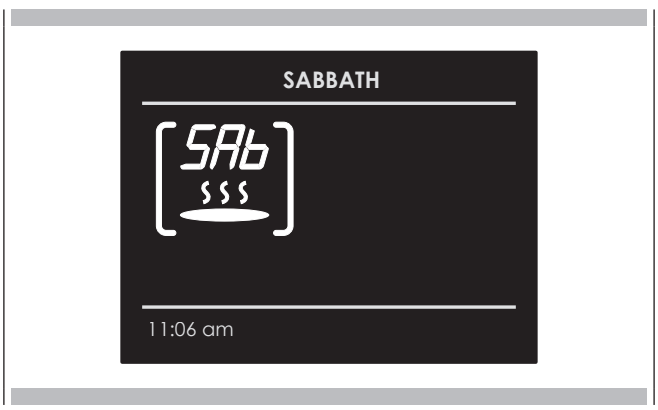
Apagar uma receita personalizada:

1. Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, selecione a receita.
2. Prima a tecla ◁ e selecione a escolha e confirme através da tecla ⏎.

A função do modo Sabat do seu forno cumpre as leis judias. Esta função permite ao forno realizar apenas a função estática.
Quando a função Sabat é selecionada, são desativadas as funções seguintes:

- Luzes do forno
- Todas as chaves exceto LIGAR/DESLIGAR
- Função da sonda de carne
- Função de cozedura temporizada
- Função do temporizador
- O ícone no ecrã de exibição é contínuo e não é animado, tal como é o caso dos modos de cozedura tradicionais.
- Ecrã de exibição e avisos acústicos principais.

Para definir a função do Modo Sabat, ligue o forno e selecione o ícone ▦ e prima a tecla ⏎. Selecione a função Sabat usando as setas ◁▷ e confirme duas vezes com a tecla ⏎.
A função começa a mostrar o ícone no ecrã de exibição.



NOTA A função demora no máximo 72 horas.
A temperatura não é ajustável, mas sim fixa a 140°F (60°C)
A função pode ser desativada a qualquer altura, premindo a tecla DESLIGAR.

Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.

⚠ ATENÇÃO

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.

Limpeza

Limpeza assistida

Um ciclo de temperatura alto (250°C), combinado com painéis de autolimpeza para uma limpeza suave e não invasiva da câmara de cozedura.
O funcionamento correto é combinado com a utilização dos painéis laterais e da tampa do ventilador catalítico: o forno é tratado com um esmalte especial com uma estrutura microporosa, que desagrega a gordura projetada, graças a um processo de oxidação catalítico que transforma os resíduos em produtos gasosos.
A função de limpeza turbo só é ativada quando não tiver sido selecionada nenhuma função de cozedura, por isso: ligue o forno e toque no símbolo, conforme o mostrado na imagem, durante cinco segundos.

⚠ ATENÇÃO

O processo de limpeza tem lugar a uma temperatura de 250°C e dura uma hora. Não o utilize para cozinhar alimentos!!

A luz do forno é ativada e pode ser desligada e ligada a qualquer altura.
Todos os painéis de autolimpeza terão um desempenho eficaz nos primeiros trinta processos de limpeza, após este limite os painéis devem ser substituídos.
Os painéis devem ser limpos exclusivamente com água da torneira e as peças sobressalentes podem ser encomendadas junto do seu fornecedor especializado.

Remoção da porta

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se de que:

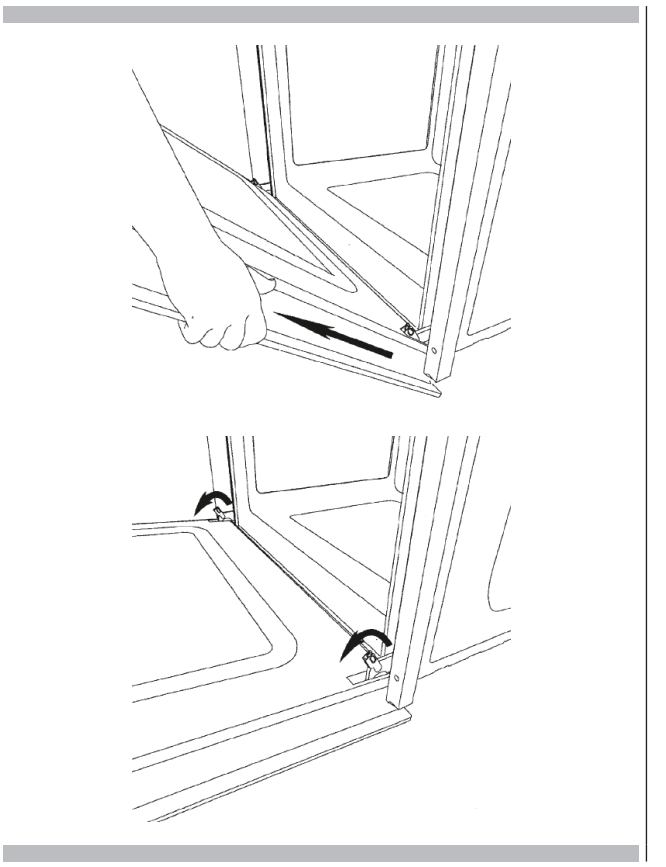
- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilize ambas as mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é feita de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se parta.
- Agarre apenas os lados da porta do forno. Não agarre o puxador pois poderá girar na sua mão e provocar danos ou ferimentos.
- Agarrar a porta de forma firme e correcta para evitar provocar ferimentos em pessoas e danos no produto.

Remoção da porta do forno padrão

A porta do forno pode ser rápida e facilmente removida. Para fazê-lo, proceda conforme se segue:

- Abra a porta completamente.
- Levante as duas alavancas mostradas de seguida.
- Feche a porta até à primeira paragem (provocada pelas alavancas levantadas).
- Levante a porta para cima e para fora, para a remover dos seus encaixes.

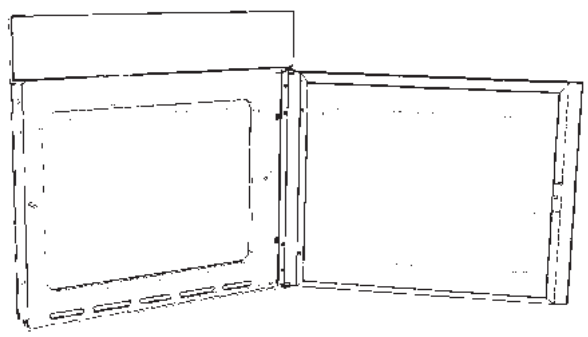
Para substituir a porta, encaixe as dobradiças nas suas sedes e abaixe as duas alavancas



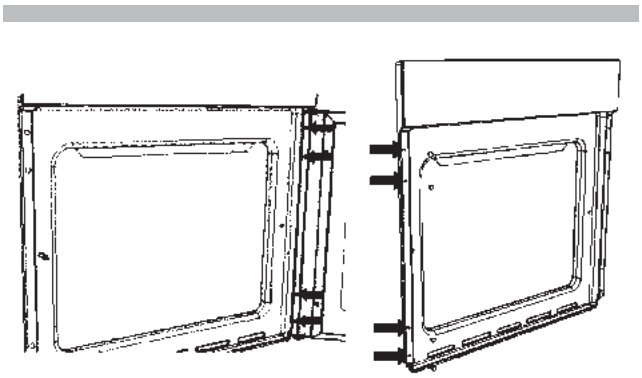
Remoção da porta do forno deslizante

1. Decida se pretende que a porta abra para a esquerda ou direita, antes de colocar o aparelho na re-entrância do forno.

2. Abra totalmente a porta.

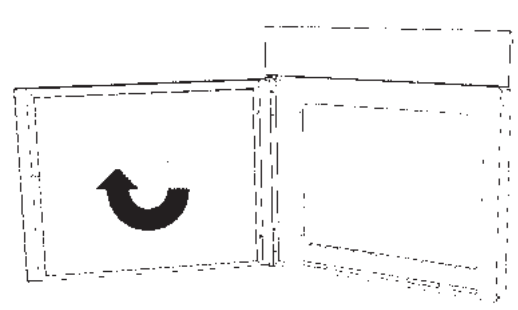


3. Remova os quatro parafusos de fixação da dobradiça da porta.



4. Remova os quatro casquilhos de plástico do lado oposto e desaparafuse o pino de bloqueio.

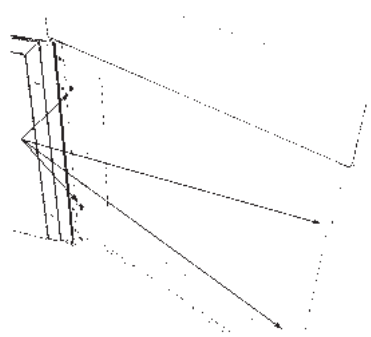
5. Rode a porta a 180°.



6. Fixe a porta na sua nova posição usando os 4 parafusos removidos anteriormente.

NOTA: Certifique-se de que a porta do forno está perfeitamente paralela ao painel dianteiro. Caso não estiver, ajuste-a usando os parafusos que acabou de inserir.

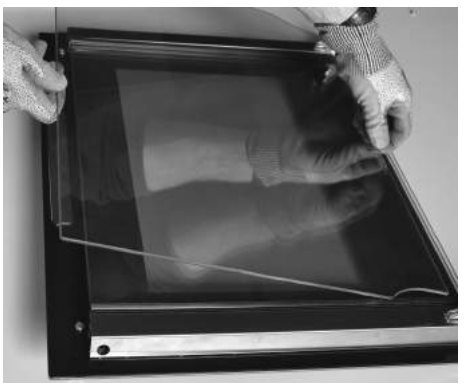
7. Fixe o forno na re-entrânica do forno usando os 4 parafusos e os espaçadores de plástico fornecidos.

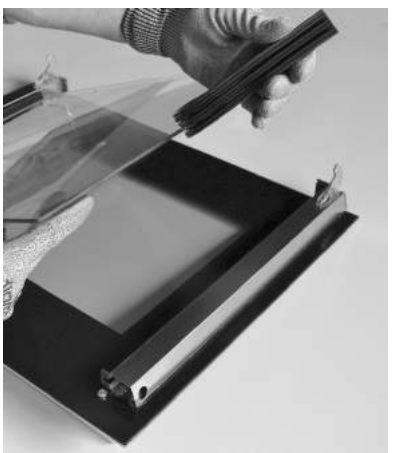


Como desmontar os vidros da porta panorâmica " FULL GLASS"

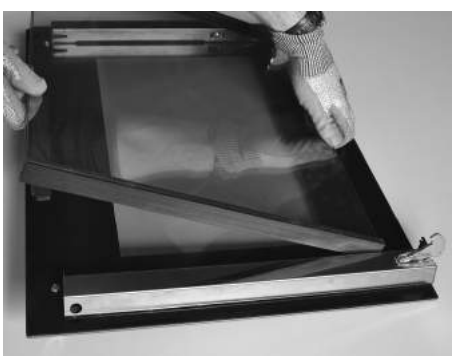
1. Use luvas de proteção.
2. Posicione a porta sobre uma superfície horizontal apoiando-a sobre um pano macio para evitar riscos na parte estética.
3. Pressione simultaneamente as teclas das duas tampas laterais, extraindo a tira superior.

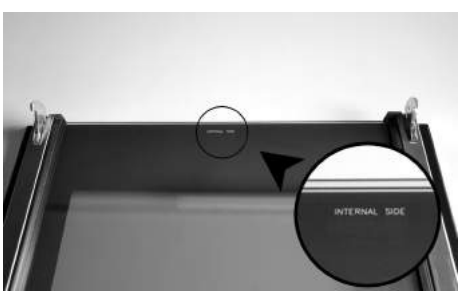
4. Remova os vidros internos como mostrado abaixo. Remova o segundo e o terceiro vidro (vidros intermediários) para prosseguir com a limpeza, deslizando para fora a tira de borracha.





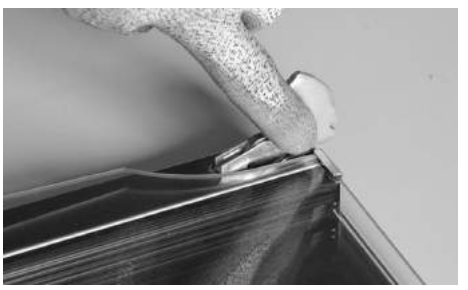
5. Terminada a limpeza, para repor os vidros intermediários opere no sentido inverso, certificando-se de que a escrita INTERNAL SIDE esteja em posição que possa ser lida corretamente.





NOTA: uma leve folga entre os vidros intermediários e os suportes laterais deve ser considerada normal, pois serve para compensar as dilatações térmicas dos vidros.

6. Coloque o conjunto dos três vidros entre as duas colunas e reponha a tira superior.

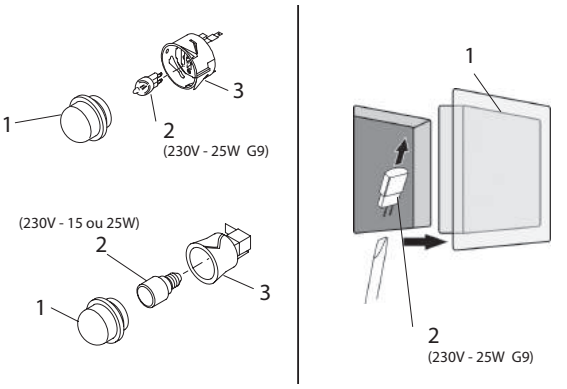


Substituir a lâmpada do forno

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- As lentes devem estar colocadas quando utiliza o forno.
- As lentes servem para evitar que as lâmpadas rebentem.
- As lentes são feitas de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se partam. O vidro partido pode causar ferimentos.



1 Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).
2 Retire a lente (1).
3 Retire a lâmpada (2) do encaixe puxando-a (3).
4 Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com o dedo, pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta está a aquecer.
5 Utilize uma com o mesmo valor de Volts eWatts (veja Figura).
6 Volte a enroscar a lente (1).
7 Ligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).

Com Cozer ou Cozer por Convecção, pode obter resultados fracos por muitos motivos para além de uma avaria do forno. Verifique o esquema seguinte para saber as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que tenham escurecido ou empenado com a idade e a utilização.

Problema de cozedura	Causa
Os alimentos douram de forma não uniforme	- O forno não foi pré-aquecido - Folha de alumínio na prateleira do forno ou parte inferior do forno - O utensílio de cozinhar é demasiado grande para a receita - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
Os alimentos ficam demasiado dourados no fundo	- O forno não foi pré-aquecido - Utilização de panelas de vidro, sem brilho ou de metais escurecidos - Posição da prateleira incorreta - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
O alimento ficou seco ou encolheu excessivamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
O alimento cozinha ou assa demasiado lentamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As crostas das tartes não douram no fundo ou ficam com uma crosta empapada	- O tempo de cozedura não é suficiente - São usadas panelas de aço brilhantes - Posição da prateleira incorreta - Temperatura do forno demasiado baixa
Os bolos ficam pálidos, não crescem e podem não estar cozidos no interior	- Temperatura do forno demasiado baixa - Tempo de cozedura incorreto - O bolo é testado demasiado cedo - A porta do forno é aberta com demasiada frequência - O tamanho da panela pode ser demasiado grande
Os bolos são altos no meio com uma fissura no topo	- A temperatura de cozedura é demasiado alta - O tempo de cozedura é demasiado longo - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno - Posição da prateleira incorreta - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As extremidades da crosta da tarte ficam demasiado dourados	- A temperatura do forno é demasiado alta - As extremidades da crosta são demasiado finas

20 - Resolução de problemas de funcionamento

Antes de contactar a assistência técnica, verifique o seguinte, para evitar custos de assistência técnica desnecessários.

Problema do forno	Passos de resolução do problema
Ocorre outro Erro __ F na janela de exibição.	Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos. Se o estado persistir, anote o número do código (na lista de REGISTO DE EVENTOS) e contacte a assistência técnica.
O visor do forno permanece DESLIGADO	Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor). Rode o disjuntor para ligado. Se o estado persistir, efetue uma chamada para a assistência técnica autorizada.
A ventoinha de arrefecimento continua em execução após o forno ter sido desligado	A ventoinha desliga-se automaticamente quando os componentes eletrónicos arrefeceram suficientemente.
O forno não está a aquecer	Verifique o disjuntor do circuito ou a caixa de fusíveis da sua residência. Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Certifique-se de que foi selecionada a temperatura do forno.
O forno não cozinha de forma uniforme	Consulte os esquemas de cozedura, para saber a posição recomendada da prateleira. Reduza sempre a temperatura da receita em 25°F (15°C) ao cozinhar com o modo Cozer por convecção.
A luz do forno não funciona adequadamente	Substitua ou reintroduza a lâmpada, se esta estiver frouxa ou defeituosa. Ver a Página 34. Evite tocar no vidro da lâmpada com os dedos desprotegidos, uma vez que o óleo do dedo pode fazer com que as lâmpadas queimem prematuramente.
A luz do forno permanece ligada	Inspecione em busca de obstruções na porta do forno. Inspecione para verificar se a dobradiça está dobrada ou o interruptor do forno está quebrado.
O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Consulte as secções Relógio na Página 16.
Humidade excessiva	Ao usar o modo Cozer, pré-aqueça primeiro o forno. Cozer por Convecção e Assar por Convecção irão eliminar qualquer humidade no forno (esta é uma das vantagens da convecção).
Porcelana descascada	Quando as prateleiras do forno são removidas ou substituídas, incline sempre as prateleiras para cima e não force, para evitar descascar a porcelana.

Antes de contactar a assistência técnica, verifique "Resolução de problemas". Pode poupar-lhe o custo de uma chamada de assistência técnica.
Se continuar a precisar de ajuda, siga as instruções seguintes. Ao telefonar, deve saber a data de aquisição, o modelo completo e o número de série do seu eletrodoméstico. Estas informações irão ajudar-nos a responder melhor ao seu pedido.

Registo de dados de reparação

Para informações sobre peças ou assistência técnica autorizada, consulte a alínea "GARANTIA para eletrodomésticos caseiros".

Para informações sobre peças ou assistência técnica autorizada, consulte a alínea "GARANTIA para eletrodomésticos caseiros".
Para a localização da etiqueta de série, consulte a Página 2.
Agora é uma boa hora para escrever esta informação no espaço fornecido de seguida.
Guarde a sua fatura, para validação da garantia.

Registo de dados de reparação
Número do Modelo _____
Número de Série _____
Data de Instalação ou Ocupação _____

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 2.006.87.0 - 10/18