

FCSO 4511 TM

FORNO A VAPORE

STEAM OVEN

FOUR A VAPEUR

DAMPFGARER

HORNO DE VAPOR

STOOMOVEN

FORNO A VAPOR

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 - Pulizia E Manutenzione	3
2 - Primo Utilizzo	4
Utilizzare la griglia piana	4
Utilizzare il vassoio microforato	4
3 - Rispetto per l'ambiente	5
4 - Pannello di Controllo	6
Tastiera	6
5 - Informazioni Generali Forno	7
Codici errore	7
Segnali acustici	7
Impostazioni Predefinite	7
Numero Codici Guasti F	7
Preriscaldamento	7
Timer	7
6 - Suggerimenti Generali Forno	8
Preriscaldare il Forno	8
Suggerimenti per il Funzionamento	8
Cottura al Forno ad Alta Quota	8
7 - Introduzione	9
Istruzioni per l'accensione iniziale	9
8 - Impostazioni Utente	10
Lingua	10
Temperatura e Peso	10
Ora	10
Data	11
Luminosità	11
Volume	11
9 - Impostazioni di Sistema	12
Registro Eventi	12
Demo	12
10 - Avviare il Forno	13
Accendere e spegnere il forno	13
Selezionare la modalità di cottura	13
Tabella Modalità di Cottura	14

INDICE	PAGINA
11 - Cottura Tradizionale	15
Cambiare la modalità di cottura	15
Cambiare la temperatura	15
Fase di preriscaldamento	15
Eco	15
12 - Cottura a Vapore	16
Funzionamento a vapore	16
Cottura a Vapore	16
Cottura Combinata a Vapore e Ventilata	17
Funzione a Vapore Assistita	17
13 - Utilizzo Luci Forno	18
14 - Funzionamento Forno in Modalità a Tempo	19
Tempo di Cottura	19
Ora Fine	19
15 - Impostazione Sonda Termica Carne (se presente)	20
Come utilizzare la sonda termica per alimenti	21
16 - Ricette	22
17 - Cura e Pulizia del Forno	24
Pulizia Forno	24
Pulizia Circuito	24
Scarico Circuito	24
18 - Sostituzione Lampada Forno	25
19 - Per l'Installatore	26
Installare il forno ad incasso	26
Collegamento Elettrico	27
20 - Risoluzione Problemi Tipici della Cottura al Forno	28
21 - Risoluzione Problemi Funzionali	29
22 - Assistenza o Manutenzione	30
Record Dati Manutenzione	30



ISTRUZIONI IMPORTANTI E AVVERTENZE DI SICUREZZA



Leggere attentamente e conservare per futuro utilizzo

Gentile Cliente,
La ringraziamo e ci congratuliamo per la Sua scelta.

Questo nuovo prodotto, è stato accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità e accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze culinarie.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dal primo utilizzo. Insieme a questo innovativo elettrodomestico Le porgiamo i nostri migliori auguri.

QUESTO PRODOTTO È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER UTILIZZO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LESIONI A PERSONE O DANNI A COSE DERIVANTI DA INSTALLAZIONE NON CORRETTA O IMPROPRIA, UTILIZZO ERRATO O NON IDONEO.

QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO ALL'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O FACOLTÀ MENTALI, O DA PERSONE CON 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.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO. NON POSIZIONARE FOGLI DI ALLUMINIO, PENTOLE O OGGETTI SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER LA COTTURA.

L'ELETTRODOMESTICO RAGGIUNGE TEMPERATURE ELEVATE DURANTE L'UTILIZZO.

ATTENZIONE: NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.



ATTENZIONE:

- Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiati, il forno non può essere utilizzato fino a che non venga riparato da un tecnico dell'assistenza qualificato;
- L'elettrodomestico e i suoi componenti interni, in particolare le parti elettrificate, possono essere riparate, modificate o personalizzate esclusivamente dal costruttore, il suo reparto di assistenza o personale similmente qualificato. Riparazioni inadeguate possono causare incidenti gravi, danni all'elettrodomestico e a ciò che lo circonda e malfunzionamenti.
- Ricordarsi che anche la sostituzione della lampada all'interno del forno deve essere effettuata da personale qualificato che disconetterà prima l'elettrodomestico dalla rete elettrica.
- Se l'elettrodomestico non funziona o necessita di manutenzione, contattare il nostro reparto assistenza.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.



IMPORTANTE:

- Per precauzione, prima di pulire il forno, scollegare sempre la spina dalla presa o rimuovere il cavo elettrico dell'elettrodomestico.
- Inoltre, evitare di utilizzare sostanze acide o alcaline (quali limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare di utilizzare prodotti che contengono cloro, acidi o abrasivi, in particolare per la pulizia di parti verniciate.

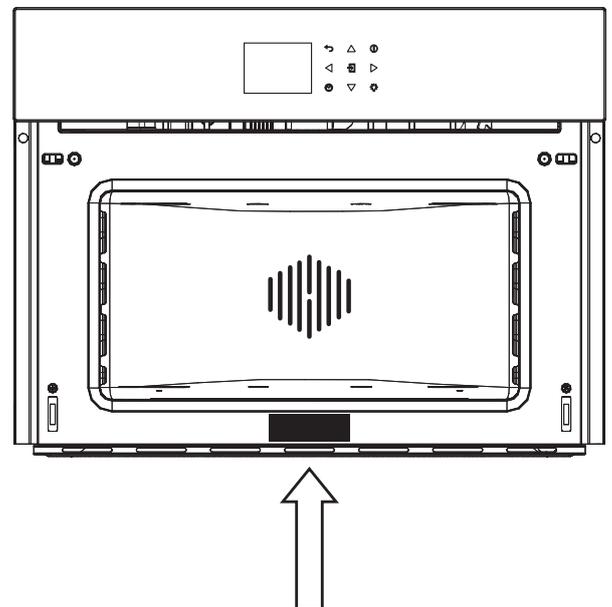
- Sebbene il vano cottura sia fatto di acciaio di alta qualità, una manutenzione inadeguata può causare corrosione;
- Il forno deve essere pulito periodicamente e tutti i residui di cibo devono essere rimossi;
- Non pulire il forno immediatamente dopo che è stato rimosso il piatto in quanto le gocce di vapore residue sono ancora molto calde (pericolo di ustioni); controllare che il display mostri una temperatura residua bassa o nulla.
- Fare attenzione nell'aprire la porta del forno quando è acceso in quanto il vapore che fuoriesce può causare bruciate.
- Se l'elettricità viene interrotta, quando ritorna, il forno vi richiede di svuotare il circuito anche se potrebbe non esserci acqua al suo interno.
- 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.
- Durante la pulizia, fare attenzione affinché non entri acqua all'interno dell'elettrodomestico.
- Utilizzare panni solo leggermente umidi.
- Non spruzzare mai acqua dentro o fuori l'elettrodomestico.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per pulire in quanto l'acqua che penetra potrebbe causare danni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per riscaldare o umidificare la stanza.
- L'elettrodomestico deve essere installato e utilizzato ad una temperatura ambiente compresa tra 5° C e 35 °C.
- Se vi è rischio di congelamento, l'acqua residua nelle pompe potrebbe congelare e danneggiarli.
- Utilizzare solamente la sonda termica raccomandata per questo forno.
- La sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto
- Il set di 6 vassoi Gastronorm è un accessorio disponibile su richiesta



IMPORTANTE

La targhetta identificativa del forno è accessibile anche quando l'elettrodomestico è installato. Tale targhetta identificativa, visibile a porta aperta, mostra tutte le informazioni necessarie nel richiedere parti di ricambio dell'elettrodomestico.

COLLOCAZIONE DELLA TARGHETTA SERIALE



Il forno deve essere pulito accuratamente con acqua saponata e sciacquato con cura.

Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; ciò elimina tutti gli eventuali oli residui dalla fabbricazione che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura. Utilizzare la funzione ventola circolare plus senza accessori nel forno.

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione di lavaggio alcalina molto calda e un panno morbido.

Utilizzare la griglia piana

Per rimuovere la griglia piana, tirare la griglia verso di voi fino a che non si fermi e poi sollevarla, tirando verso l'alto, fino a che non venga completamente fuori.

Per inserire la griglia piana, farla scorrere ad un angolo di 45° fino a che non di blocchi e poi abbassarla orizzontalmente e spingerla fino in fondo.



Se la griglia piana ha un vassoio raccogliogocce, per rimuoverlo sollevarlo leggermente e farlo scorrere verso di voi. Per reinserirlo, farlo scorrere indietro fino a che non sia correttamente posizionato.

Utilizzare il vassoio microforato

Questo vassoio viene utilizzato per la cottura al vapore ed è posizionato sulla griglia piana insieme con il suo supporto.



NOTA Il set di 6 vassoi Gastronorm è un accessorio disponibile su richiesta.

Raccomandiamo inoltre di utilizzarlo in combinazione con il vassoio raccogliogocce per catturare tutto ciò che sgoccioli dalle pietanze durante la cottura.

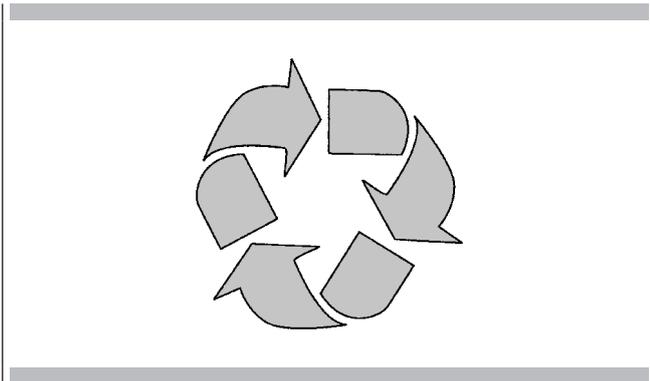
La documentazione del presente elettrodomestico utilizza carta sbiancata senza cloro oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla tutela dell'ambiente.

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.

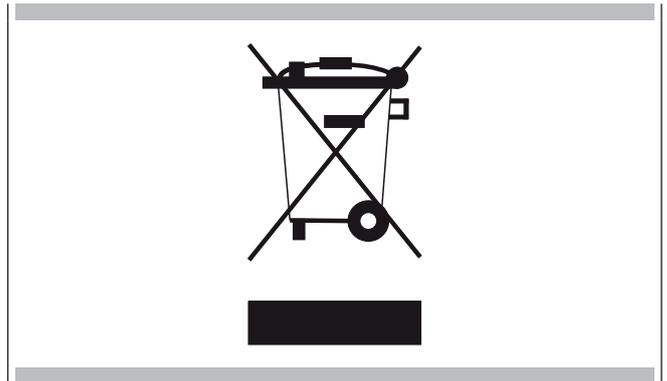


QUESTO ELETTRODOMESTICO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e 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'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LO SMALTIMENTO DEVE AVVENIRE in conformità alla normativa locale in materia di smaltimento dei rifiuti.

PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta di rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

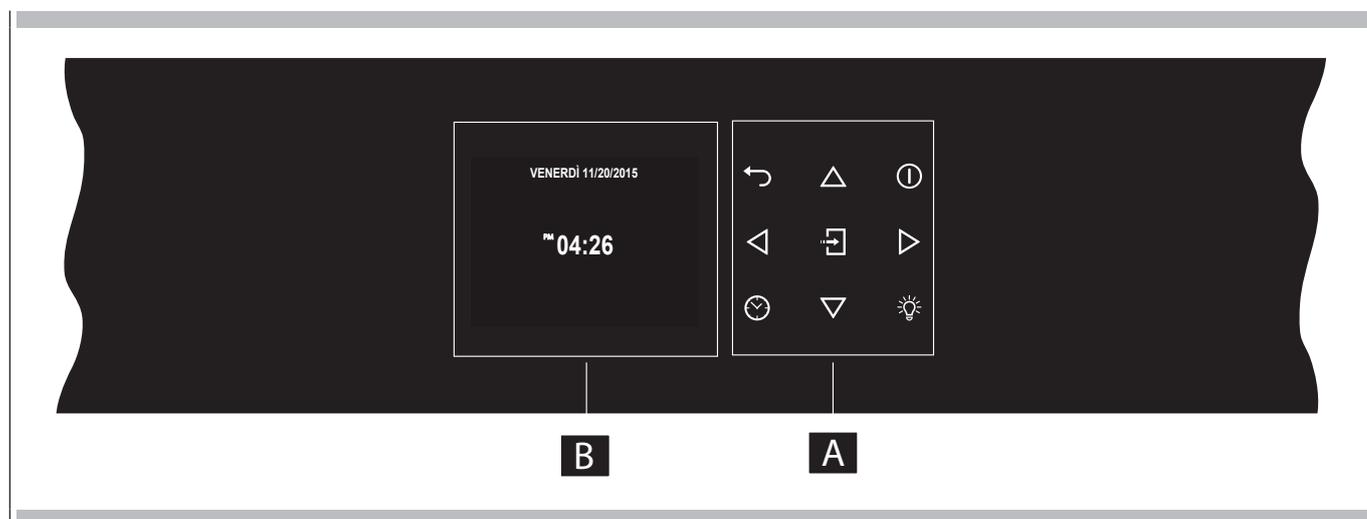


PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo elettrico.

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

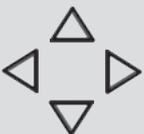
A - Tastiera

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 F

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

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.

Timer



ATTENZIONE

Il timer nel vostro forno non accende o spegne l'elettrodomestico; il suo unico scopo è quello di 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

- 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 arrostiti 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

- Non 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.

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.

NOTA: Sia durante il primo che i successivi collegamenti alla corrente elettrica, il meccanismo di bloccaggio della porta si calibra -in questa fase, tenere sempre la porta chiusa.

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

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

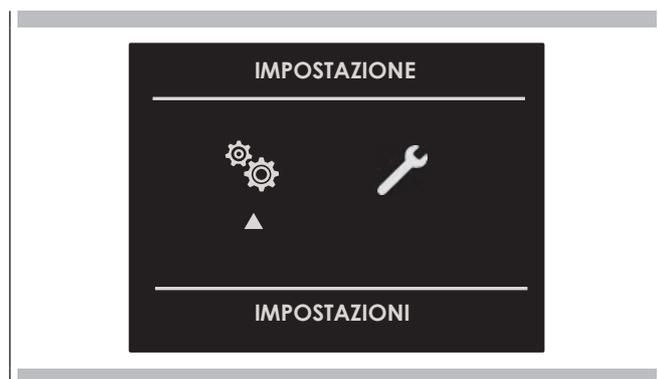
Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.



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 .



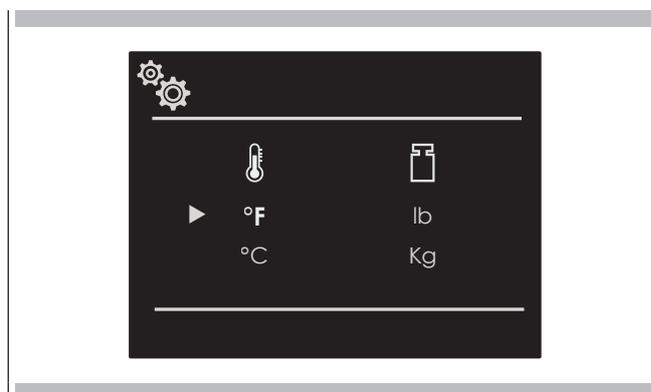
Lingua

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



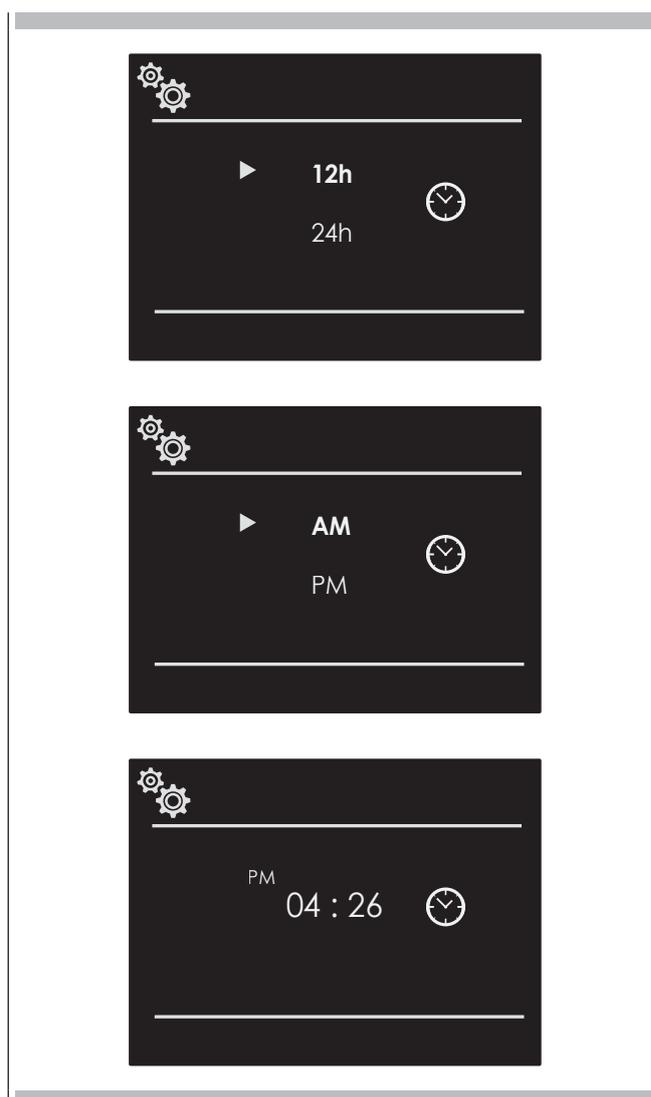
Temperatura e Peso

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



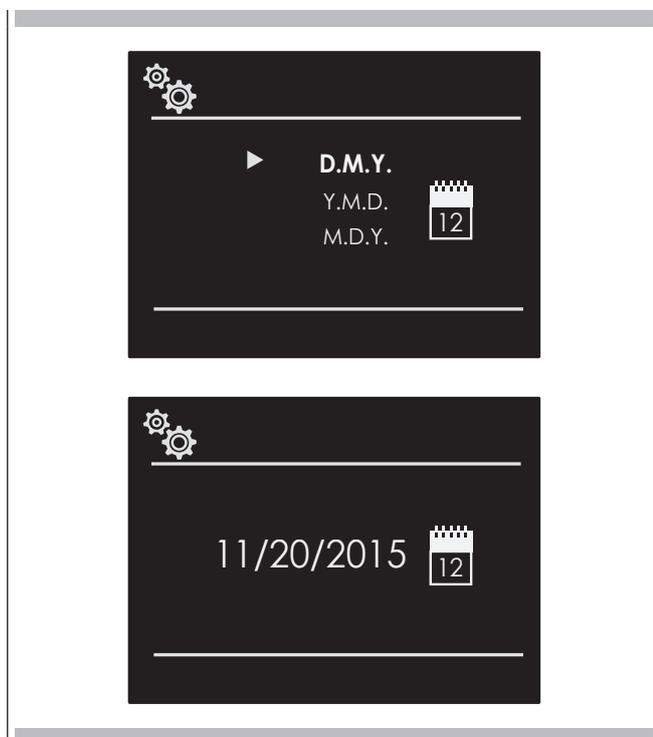
Ora

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 $\triangle \nabla$ per selezionare il formato data tra l'opzione "D.M.Y. - Y.M.D. - M.D.Y." e confermare con il tasto \square . Successivamente, impostare il valore premendo le frecce $\triangle \nabla$ e confermare con il tasto \square .



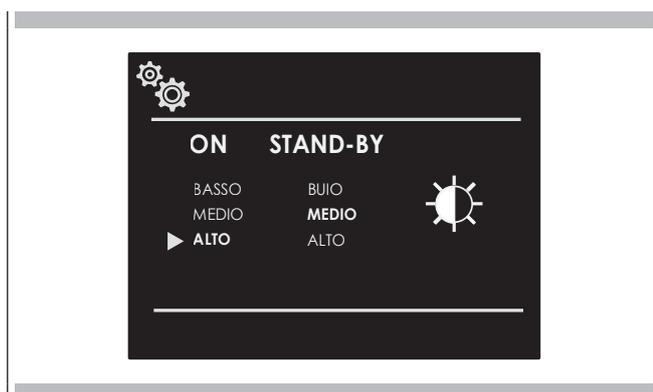
Volume

Premere la freccia $\triangle \nabla$ per selezionare il grado di volume richiesto e confermare con il tasto \square .



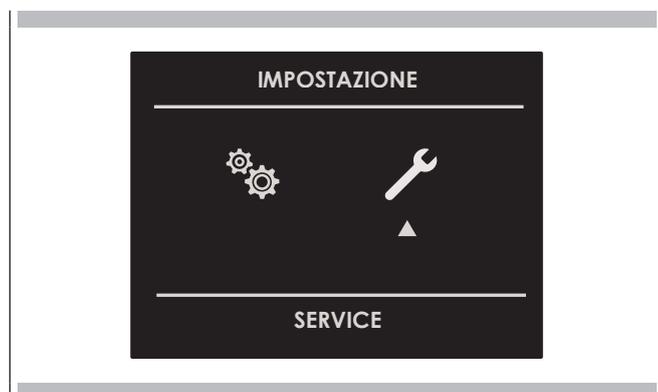
Luminosità

Premere la freccia $\triangle \nabla$ per scegliere quale impostazione luminosità cambiare tra ON o STANDBY, poi tramite le frecce $\triangle \nabla$ selezionare il grado di luminosità richiesto e confermare con il tasto \square .



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 .



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 .

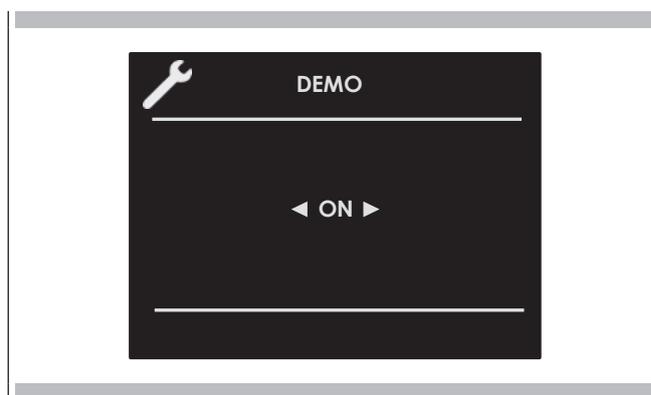
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

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 .

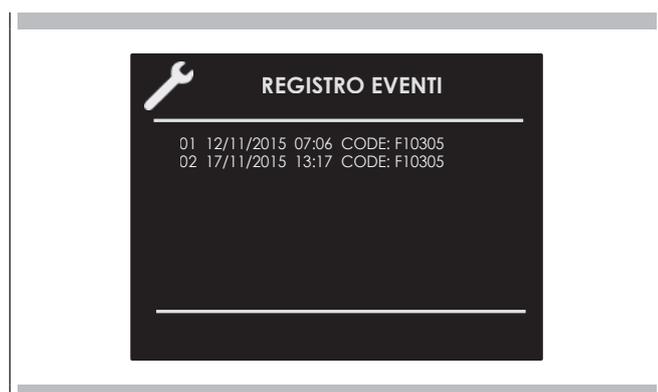
Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare con il tasto .

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



Registro Eventi

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



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

Cottura Tradizionale	
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	CIRCOLARE E GRILL
	GRILL VENTILATO
	GRILL
	COTTURA ECO
Cottura a Vapore	
	VAPORE 100
	VAPORE 130
	VAPORE E CIRCOLARE
	PULIZIA FORNO VAPORE
	PULIZIA CIRCUITO VAPORE

1. Selezionare l'icona  e premere il tasto . Selezionare la modalità di cottura adeguata per le pietanze 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.

Tabella Modalità di Cottura

MODALITÀ DI COTTURA	ICONA	TEMPERATURA		
		Min.	Preimpostare	Max.
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		50° C	165° C	230° C
CIRCOLARE E GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILL VENTILATO		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
COTTURA ECO		50° C	165° C	230° C
VAPORE 100		40° C	100° C	100° C
VAPORE 130		70° C	130° C	130° C
VAPORE E CIRCOLARE		50° C	165° C	230° C
MODALITÀ PULIZIA	ICONA	Min.	TEMPERATURA Preimpostare	Max.
PULIZIA FORNO VAPORE		-	100° C	-
PULIZIA CIRCUITO VAPORE		-	-	-

Cambiare la modalità di cottura

1. Durante la cottura non a tempo si 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

- 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  .

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.



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.

NOTA È fondamentale leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze per un corretto utilizzo.

Funzionamento a vapore

La cottura a vapore viene utilizzata nella maggior parte delle cucine orientali, ma è sicuramente molto utilizzata anche nella nostra.

È priva di grassi e presenta il vantaggio di preservare il sapore originale degli alimenti.

In questo caso, il cibo non è cotto con acqua, ma con vapore acqueo. La cottura a vapore è differente dalla bollitura. In effetti, il vapore acqueo lavora sull'interno delle cellule, che è fondamentalmente diverso dall'effetto dell'acqua bollente.

Di fatto, anche il vapore cucina completamente, ma nulla fuoriesce dall'alimento se non il grasso.

Le pareti cellulari si ammorbidiscono gradualmente, le proteine si coagulano senza fuoriuscire, Gli amidi si rigonfiano e si combinano e gli zuccheri e i minerali rimangono inalterati.

Lo stesso vale anche per gli odori che sono ridotti al minimo, o per le sostanze colorate.

Solamente i liquidi si liquefanno a causa del calore e, per tale ragione, non è mai una buona idea cuocere al vapore grandi pezzi di carne o pesce. Le vitamine sono un'altra storia in quanto il calore tende generalmente a distruggerle; tuttavia, in base al tempo di cottura, alcune di esse vengono solo leggermente alterate. Quindi gli alimenti che si prestano a questa metodologia di cottura sono, in generale, quelli senza grassi quali, ad esempio, pesce, alcuni tipi di carne, legumi, patate, cereali, uova, budini, verdure, ecc.

Non è consigliabile per verdure con fibre dure o per frutta in generale.

Consigli utili

Quando si utilizza il forno a vapore, iniziare sempre a forno freddo. Utilizzare il vapore in un forno caldo (immediatamente dopo la cottura tradizionale) non è raccomandato in quanto i benefici della cottura a vapore possono essere neutralizzati.

Per la cottura a vapore, provare ad utilizzare più possibile vassoi microforati di acciaio inossidabile insieme ai loro vassoi di raccolta liquidi anch'essi di acciaio inossidabile

Il primo, che poggia sul suo supporto sulla griglia piana, permette di cuocere completamente al vapore il cibo mentre tutto ciò che fuoriesce dal cibo durante la cottura scola attraverso i fori.

Il secondo vassoio più in basso, scorre sotto la griglia sulle sue guide, raccoglie la scolatura e mantiene l'interno del forno più pulito.

Finito di cucinare, il supporto del vassoio microforato può essere utilizzato come supporto per tenere il vassoio caldo lontano dal mobile mentre rimuovete il cibo che avete appena cucinato.



ATTENZIONE

Prima di utilizzare qualunque funzione a vapore, il contenitore dell'acqua deve essere riempito.

Se mentre il forno è acceso, compare sul display il messaggio **CONTROLLARE IL CONTENITORE DELL'ACQUA** (segnale acustico sonoro), aprire la porta, fare attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire, estrarre il contenitore e riempirlo. Quando la porta è chiusa, il forno va in modalità PAUSA. Premere il tasto  per continuare.

NOTA: Le funzioni a vapore non inizieranno finché la porta non sarà chiusa. Se la porta è aperta, sul display verrà mostrato il messaggio **CHIUDERE LA PORTA**. Se la porta è aperta mentre il forno è acceso, il forno andrà in modalità pausa. Per riavviare la funzione, la porta deve essere chiusa.

Selezionare la funzione desiderata e confermare utilizzando il tasto , a questo punto il circuito verrà riempito. Non appena l'acqua raggiunge la giusta temperatura, il vapore generato dal boiler entrerà nel vano cottura.

La funzione può essere messa in pausa in qualsiasi momento utilizzando il tasto , quando viene premuto nuovamente  la funzione si riavvia.

Cottura a Vapore

VAPORE 100

Tramite ventilazione radiale, il vapore viene distribuito per assicurare un riscaldamento ed una cottura omogenea delle pietanze.

Questo ha il vantaggio di poter cuocere sui tre diversi livelli nello stesso momento, avendo l'accortezza di inserire la pietanza più densa sul livello più alto, e quella meno densa, quali verdure, sui livelli più bassi (dal primo al terzo).

NOTA: durante la cottura a vapore, posizionare sempre il vassoio di acciaio inossidabile sotto la pentola microforata, per raccogliere qualunque pezzetto di cibo o condensa che possa eventualmente cadere.

VAPORE 130

Durante la rigenerazione, il vano cottura viene riscaldato con vapore e aria calda, il che permette di riscaldare le pietanze in maniera rapida e uniforme senza seccarle.

In base al tipo di pietanze che vengono riscaldate, questo programma offre la possibilità di modificare la temperatura all'interno del forno così da gestire tale funzione nella maniera che preferite. Questo tipo di funzione è dunque particolarmente adatta a:

- Riscaldare cibi precotti da 70°C a 130°C;
- Preparare pasti pronti o semi-pronti, cibi surgelati da da 70°C a 130°C.

NOTA: per questi tipi di pasti, ricordarsi di inserire nel forno piatti adatti (non di materiali sintetici o simili) e di posizionarli sopra la griglia assicurandosi di rimuovere qualunque coperchio.



ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo **SCARICO ACQUA**).

Cottura Combinata a Vapore e Ventilata

Questo tipo di cottura è chiamata "cottura professionale" in quanto le pietanze cucinate vengono posizionate in un vano cottura freddo che non è stata preriscaldato.

Dopo aver avviato il forno, la pietanza viene dapprima esposta a vapore (o "vaporizzata"). Dopo un breve periodo di tempo di esposizione al vapore, in base al volume occupato dalla pietanza in cottura, e dunque dalla sua dimensione, l'elettrodomestico passa automaticamente alla seconda fase di riscaldamento ad aria.

Questo tipo di funzione è particolarmente adatto, ad esempio, a carni di grandi dimensioni e piatti di frutti di mare; filoni di pane di grandi dimensioni fatti con farina bianca o integrale, con lievito o pasta madre a 190°C fino a 210°C, così come bigné vuoti o ripieni., sia freschi che surgelati da 190°C a 210°C.

NOTA: Per dei risultati migliori quando si utilizzano due programmi di "cottura professionale" consecutivamente, il forno deve essere raffreddato prima di inserire il secondo piatto.



ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

Funzione a Vapore Assistita

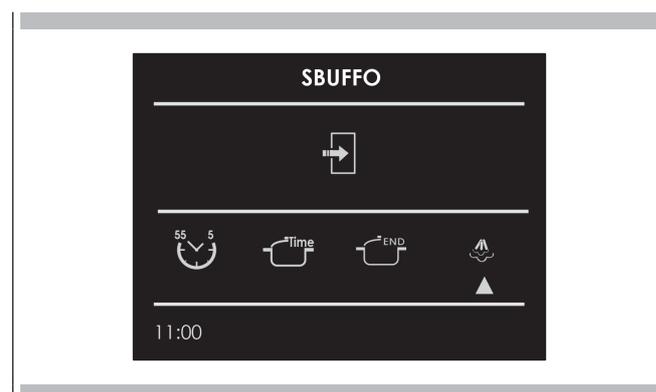
Questa particolare funzione può essere utilizzata solamente con funzioni del forno tradizionale.



Una volta che il forno è stato acceso, la funzione a vapore assistita sarà disponibile solamente una volta che la temperatura interna avrà superato i 100°C. Solo da quel momento in poi il simbolo  comparirà sulla parte inferiore del display.

NOTA: TALE FUNZIONE NON È ABILITATA DURANTE LA COTTURA A VAPORE.

Per iniettare vapore all'interno della cavità, premere il tasto  selezionare l'icona , utilizzando le frecce < e > e confermare utilizzando il tasto .



La funzione a vapore assistita verrà abilitata ed il cambiamento di stato può essere visto sul display animato. La funzione assistita a vapore continuerà per 5 minuti, umidificando le pietanze cosicché non si seccino durante la cottura. Ideale per arrostiti in genere, carni di grandi dimensioni/piatti di frutti di mare e cotture più morbide.

Dopo 5 minuti, il forno ritorna alla funzione di cottura precedentemente impostata.

Un solo tasto luci attiva le luci.

Premere  per accendere o spegnere le luci.

Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta.

Quando viene utilizzato un forno, 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 Δ ∇ 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 arresto della 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 Δ ∇ 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
 - Ora fine cottura
 - Ora inizio 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 .

Quando vengono cotti arrostiti, 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 4.4° fino a 60°C. 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.
- Arrostitire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.


IMPORTANTE

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, arrostiti, 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

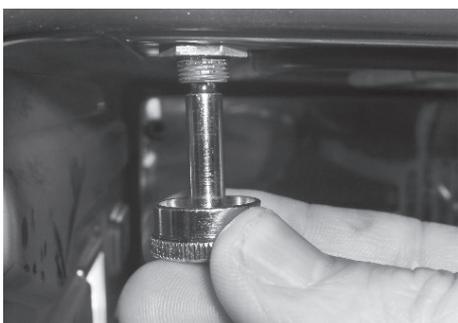
- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda termica utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando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

Come utilizzare la sonda termica per alimenti

Come vedere dalla Figura, la presa della sonda termica è posizionata nell'angolo in alto a sinistra sull'interno del forno, protetta da una copertura in metallo con la spina. Rimuovere la copertura ed inserire la spina della sonda termica fino in fondo (sentirete un leggero clic di conferma).



Inserire la sonda termica nella pietanza senza toccare parti grasse o ossa.



⚠ ATTENZIONE

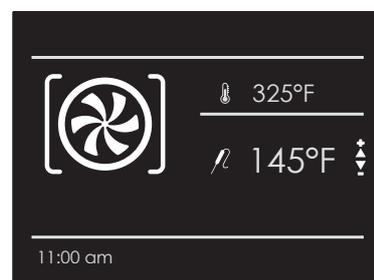
Tenete presente che la sonda termica cibo non funziona se viene connessa a forno già acceso!

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 Δ ∇ e confermare con il tasto \square .



2. Dopo aver premuto il tasto \square , 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 Δ ∇ .

Per cambiare la temperatura della sonda termica, premere il tasto \square e poi il tasto \leftrightarrow ed infine nuovamente il tasto \square .

La funzione Ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "DEFINITA", la modalità di 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
PREDEFINITE 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 definita:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona  e premere il tasto .
2. Utilizzando le frecce Δ ∇ selezionare la lista "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite il tasto .
3. Scegliere il tipo di alimento da cuocere utilizzando le frecce Δ ∇ e le frecce \triangleleft \triangleright e confermare tramite il tasto .
4. Utilizzando le frecce Δ ∇ 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 Δ ∇ 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".

- Una volta che la ricetta è stata selezionata, premere il tasto  e confermare tramite il tasto .
- 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 vogliono salvare o no.

5. Per avviare la ricetta, premere il tasto .

Cancellare una ricetta personalizzata:

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



Pulizia Forno

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia iniettando vapore nella cavità per 15 minuti. Al termine del ciclo, qualsivoglia possibile incrostazione causata dalla cottura ad alte temperature all'interno della cavità del forno, sarà ammorbidita e sarà molto più facile rimuoverla.

ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

Pulizia Circuito

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia del circuito per mantenerlo pulito ed efficiente nel tempo.

ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

Questo forno è per il momento unico nel suo genere in quanto non richiede nessuna operazione di disincrostazione per mantenere il sistema di generazione del vapore efficientemente funzionante.

Scarico Circuito

Alla fine di qualunque funzione a vapore, quando il forno viene spento utilizzando il tasto  è richiesta una scarica del circuito.

Sul display apparirà il seguente messaggio: **NECESSITÀ DI SCARICO / APRIRE LA PORTA.**

Aprire la porta, facendo attenzione al vapore bollente che potrebbe fuoriuscire. Sul display comparirà un nuovo messaggio con un'icona animata, chiedendo all'utente di estrarre il contenitore fino al simbolo indicato sullo stesso. Premere il tasto  per avviare lo scarico del circuito a vapore.



Alla fine della procedura, sul display apparirà il messaggio **SCARICO TERMINATO / ESTRARRE LA CARAFFA E SVUOTARLA**, confermando che lo scarico è avvenuto con successo. Se non si desidera ripetere immediatamente un nuovo ciclo di cottura a vapore, si raccomanda di svuotare il contenitore e riposizionarlo nel suo alloggiamento, poi chiudere la porta. Il forno è ora pronto per un nuovo ciclo di cottura.

**IMPORTANTE**

La lampadina del forno deve avere caratteristiche ben precise:

- a) Struttura adatta ad alte temperature (fino a 300°C);
- b) Alimentazione elettrica: vedere valore V/Hz sulla targhetta con il numero di serie;
- c) potenza 25W;
- d) Connettore tipo G9.

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.

- Per evitare danni, stendere uno strofinaccio per tegami dentro il forno;
- Rimuovere le viti di fissaggio del telaio di acciaio;
- Rimuovere la vecchia lampadina facendo scorrerla fuori dalla sua sede e facendo attenzione a non romperla;
- Inserire la nuova lampadina facendo attenzione a non toccarla con le mani (si raccomanda l'utilizzo di guanti di lattice usa e getta);
- Riposizionare la cornice di acciaio inossidabile facendo attenzione a non impigliarvi la guarnizione di silicone;
- Riavvitare le viti di acciaio inossidabile precedentemente rimosse
- Collegare l'elettrodomestico alla linea elettrica.



Collegamento Elettrico

Prima di collegare alla corrente elettrica, assicurarsi che:

- le caratteristiche del sistema elettrico soddisfino quanto mostrato sulla targhetta con il numero di serie applicato nella parte frontale del forno;
- il sistema elettrico abbia un effettivo collegamento a terra conforme alle norme e leggi in vigore.

Il collegamento a terra è previsto dalla legge. Il cavo non deve in nessun momento raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

Questo forno deve essere collegato alla corrente elettrica attraverso un cavo di alimentazione elettrica e presa compatibili con le prese del sistema elettrico che alimenta il forno.

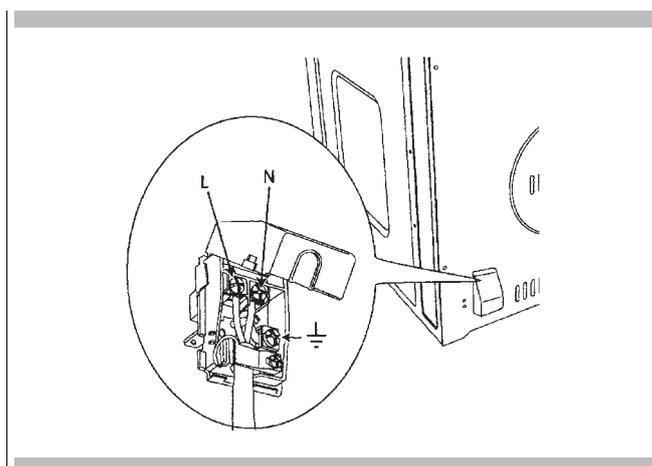
Se un elettrodomestico fisso non ha un cavo di alimentazione e una presa, o un altro dispositivo che ne assicuri lo scollegamento dalla rete elettrica, con una distanza di apertura dei contatti che permetta il completo scollegamento in condizioni di sovraccarico di corrente categoria III, tali dispositivi di scollegamento devono essere forniti nella fornitura di corrente elettrica in conformità con la normativa sull'installazione.

La presa o l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile ad elettrodomestico installato.

Nota: Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche convenzionali e le sopracitate istruzioni non vengano rispettate.

TIPO E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI

		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



Sia con la Cottura Tradizionale che con quella Ventilata si possono avere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Controllare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Dato che la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura, 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Utilizzo 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le croste dei tortini non si scuriscono sul fondo o hanno una crosta molliccia	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 dei tortini troppo dorati	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo fini

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 Ventilata.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedere pagina 25. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
L'orologio e il timer non funzionano adeguatamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica.

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, seguite 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 la collocazione della targhetta seriale vedere Pagina 3. 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 - Care And Maintenance	3
2 - First Use	4
Using the flat grill	4
Using the perforated tray	4
3 - Respect for the Environment	5
4 - The Control Panel	6
Keypad	6
5 - General Oven Information	7
Error codes	7
Beeps	7
Default Settings	7
F Failure Number Codes	7
Preheat	7
Timer	7
6 - General Oven Tips	8
Preheating the Oven	8
Operational Suggestions	8
High Altitude Baking	8
7 - Getting Started	9
Instructions for initial switch-on	9
8 - User Settings	10
Language	10
Temperature & Weight	10
Time	10
Date	11
Brightness	11
Volume	11
9 - System Setting	12
Event Log	12
Demo	12
10 - Starting Your Oven	13
Switching the oven on and off	13
Selecting the cooking mode	13
Cooking Mode Tables	14

TABLE OF CONTENTS	PAGE
11 - Traditional Cooking	15
Changing the cooking mode	15
Changing temperature	15
Pre-heating phase	15
Eco	15
12 - Steam Cooking	16
Steam operation	16
Steam Cooking	16
Combined Steam and Convection Cooking	17
Steam Assist Function	17
13 - Using Oven Lights	18
14 - Time Oven Mode Operation	19
Cook Time	19
Stop Time	19
15 - Setting the Meat Probe (if present)	20
How use the food probe	21
16 - Recipes	22
17 - Oven Care and Cleaning	24
Oven Clean	24
Circuit Clean	24
Circuit discharge	24
18 - Replacing the oven Lamp	25
19 - For the Installer	26
Installing the oven in a cabinet	26
Electrical Hook-Up	27
20 - Solving Traditional Baking Problems	28
21 - Solving Operational Problems	29
22 - Assistance or Service	30
Service Data Record	30



IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS



Read carefully and keep for future use

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

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

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING.

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.

WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.



ATTENTION:

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it is repaired by a qualified service technician;
- This appliance and its internal components, especially electrified parts, may only be repaired, modified or customized by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons. Incompetent repairs can cause serious accidents, damage to the appliance and its surroundings and malfunctions.
- Remember that even the replacement of the lamp inside the oven must be performed by qualified personnel who will first disconnect the appliance from the mains.
- If the appliance fails to operate or requires repair, contact our service department.
- Use only original replacement part.



IMPORTANT:

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

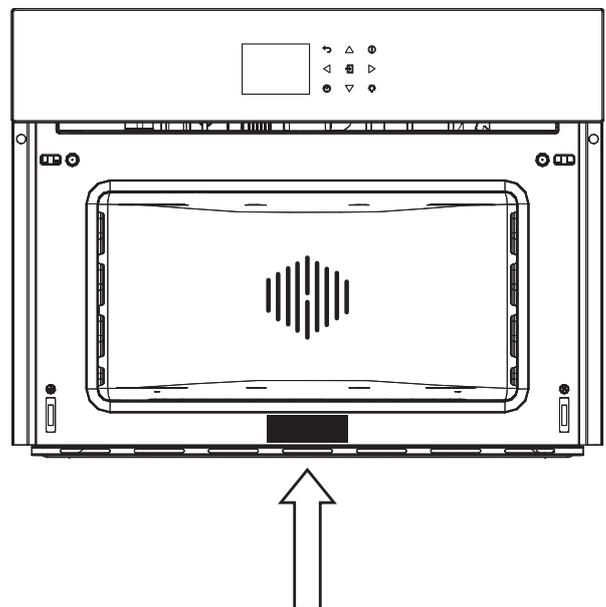
- Although the cooking chamber is made of high-quality steel, incorrect maintenance can cause corrosion;
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;
- Do not clean the oven immediately after the dish has been removed because the residual drops of steam are still very hot (danger of burns); check that the display shows a low residual temperature or none.
- Take care when opening the door when the oven is on because the exiting steam can cause burns.
- If the electricity is interrupted, when it comes back on, the oven requires you to empty the circuit even though there shouldn't be any water in it.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During cleaning, take care that no water enters the appliance.
- Use only slightly damp rags.
- Never spray water inside or outside of the appliance.
- Do not use steam devices for cleaning because water that penetrates could cause damage.
- Do not use the appliance for heating or humidifying the room.
- The appliance must be installed and used in an ambient temperature between 5 °C and 35 °C.
- If there is a risk of frost, the residual water in the pumps could freeze and damage them.
- Use only the thermal probe recommended for this oven.
- The food probe is an accessory available only in some versions of the product
- The set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request



IMPORTANT

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

SERIAL TAG LOCATION



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

Using the flat grill

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out. To insert the flat grill, slide it in at an angle of 45° until it locks and then lower it horizontally and push it all the way in.



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

Using the perforated tray

This tray is used for steam cooking and is positioned on the flat grill together with its support.



NOTE: the set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request.

We recommend also using it in combination with the drip tray to catch everything the drips from the food during cooking.

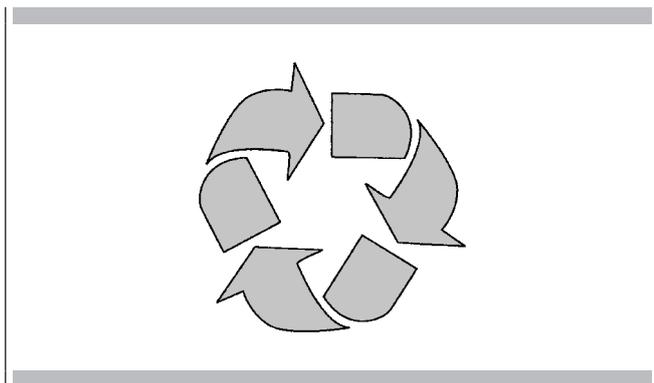
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment.

The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol.

Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous.

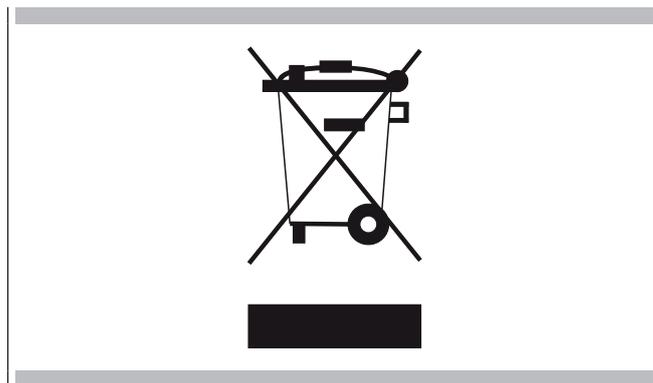


THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

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

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

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

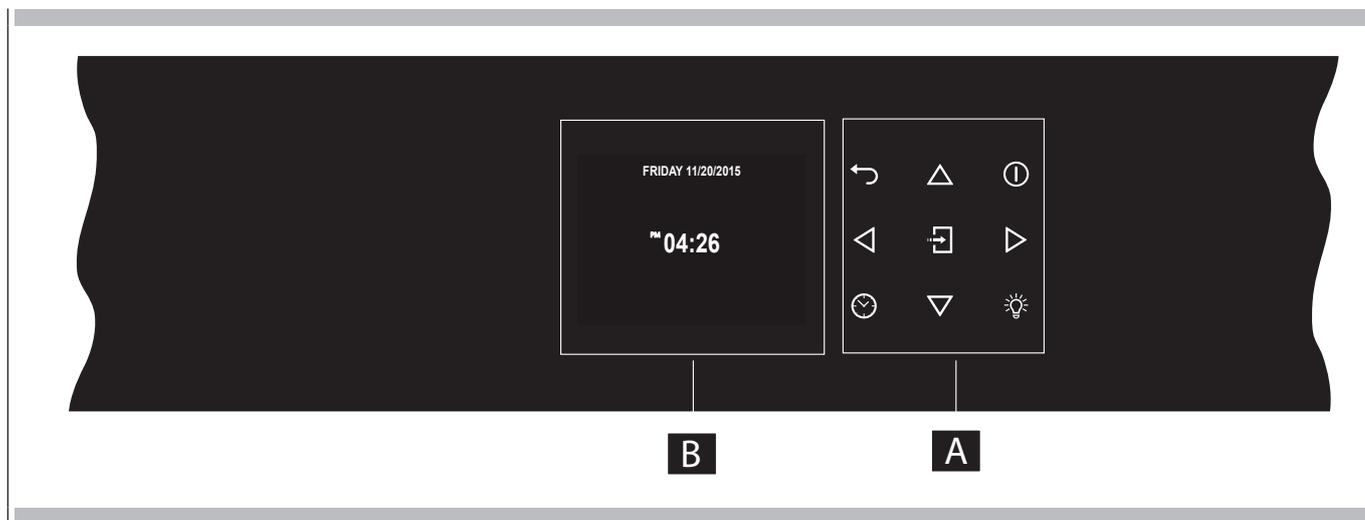


BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

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

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.

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

- 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.

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

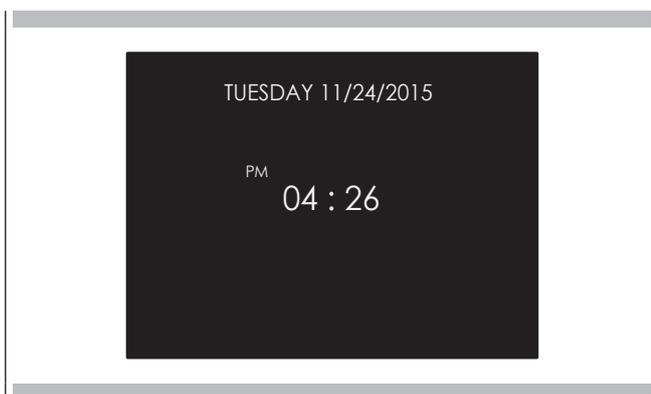
Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

NOTE: Both at the first and subsequent connections to the power supply, the door lock mechanism performs a calibration run - **in this phase, always keep the door closed.**

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the **USER SETTING** paragraph for setting instructions.

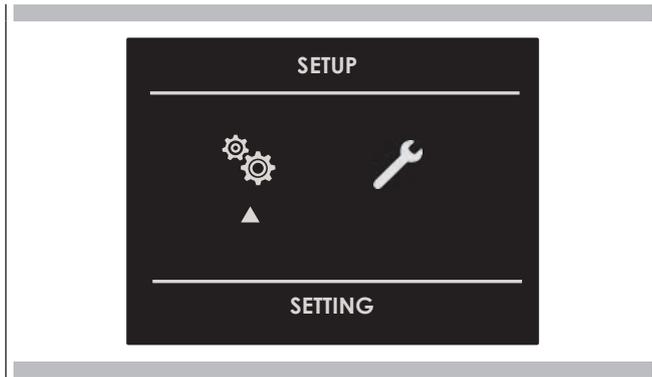
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



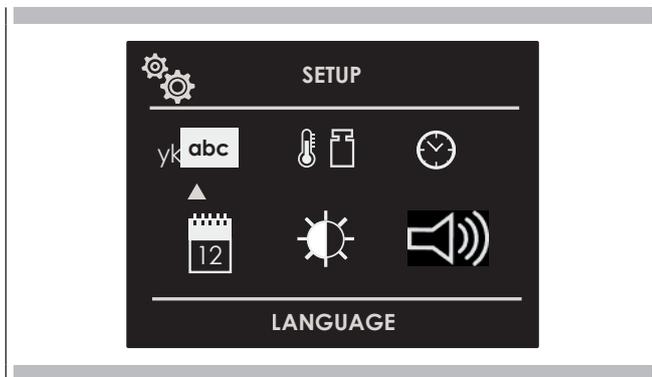
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

NOTE: The Setting menu 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.



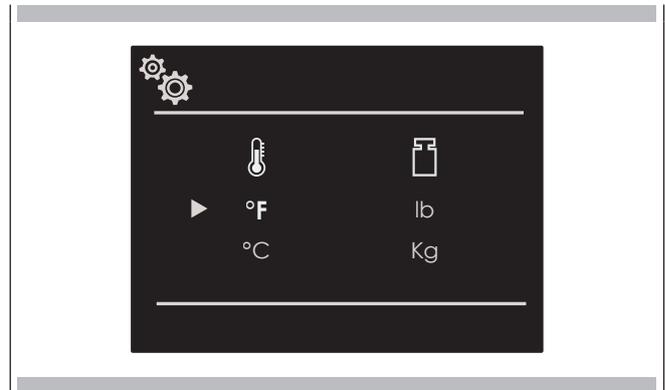
Language

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



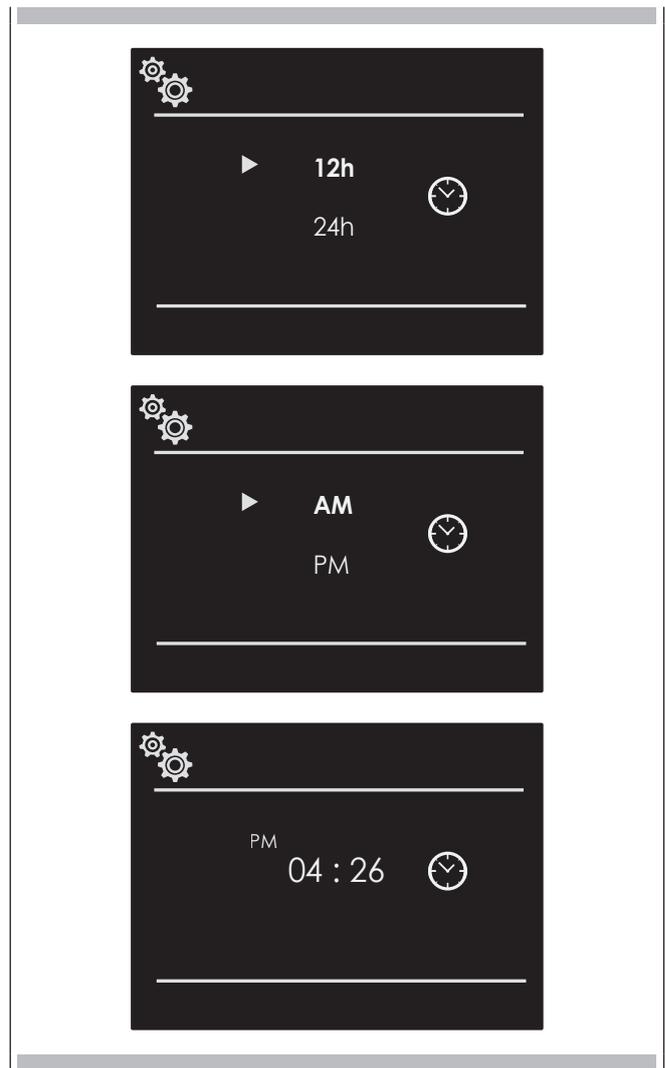
Temperature & Weight

Press the arrow key   and   to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/lb and confirm with the  key.



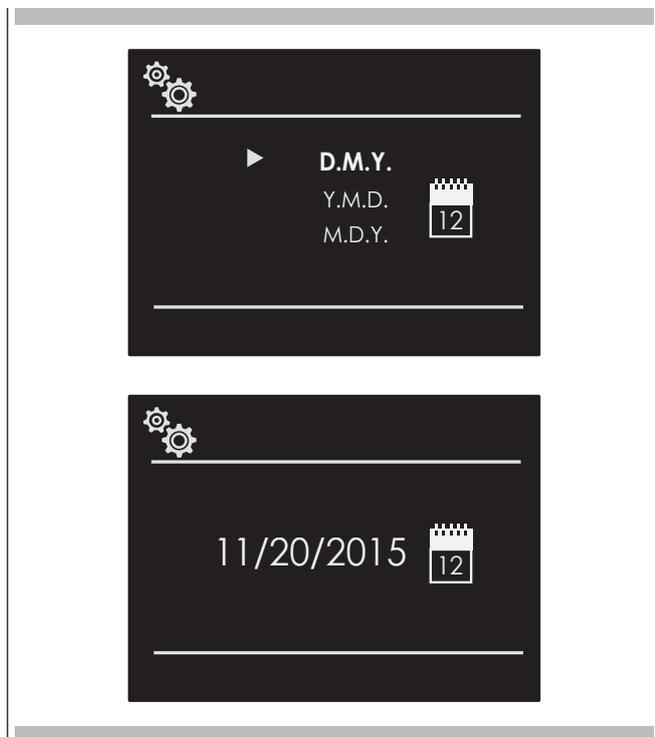
Time

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 $\triangle \nabla$ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the \square key. Subsequently set the value using the arrows $\triangle \nabla$ and confirm with the \square key.



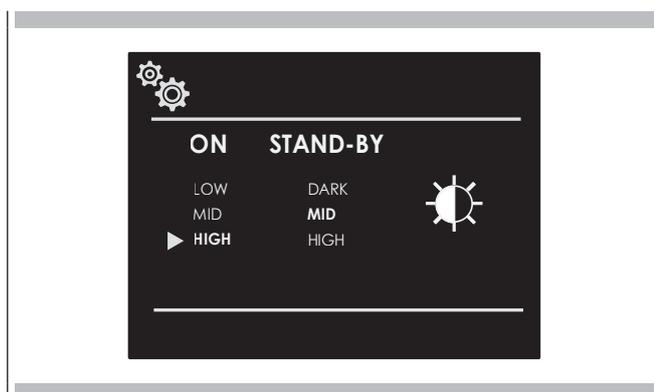
Volume

Press the arrow $\triangle \nabla$ to select the desired volume level and confirm by pressing the \square key.



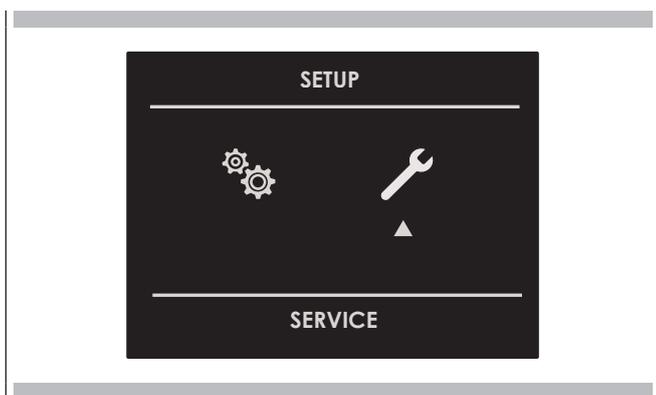
Brightness

Press the arrow key $\triangleleft \triangleright$ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows $\triangle \nabla$ select the required degree of luminosity and confirm with the \square key.

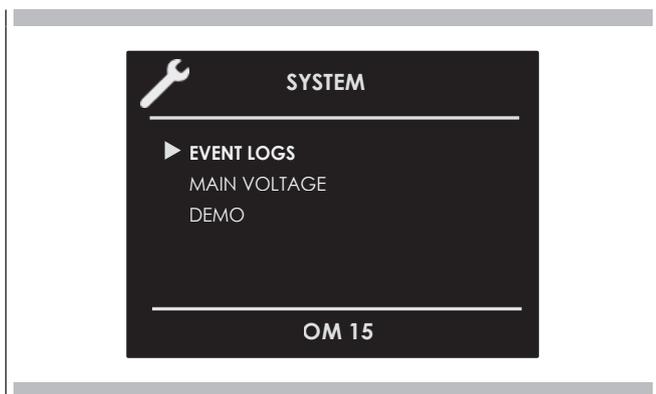


With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

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.



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.

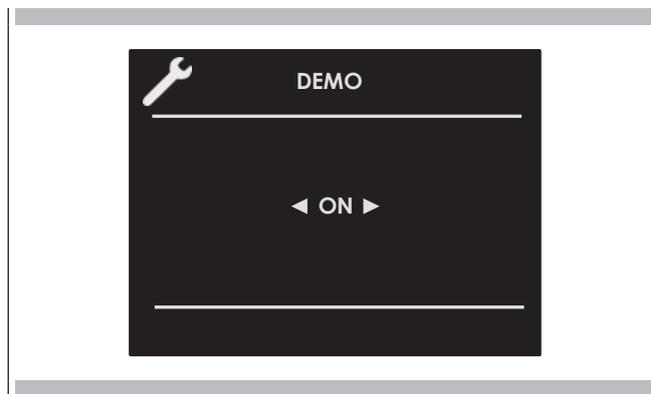
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

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.

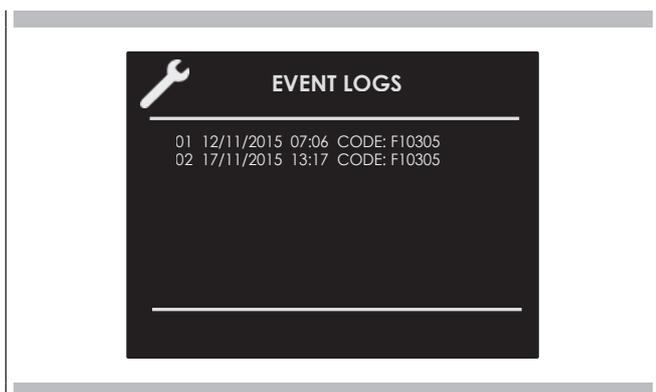
To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.

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



Event Log

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



Switching the oven on and off

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

Traditional Cooking	
	TRUE CONVECTION
	RING & GRILL
	CONVECTION BROIL
	BROIL
	ECO BAKING
Steam Cooking	
	STEAM 100
	STEAM 130
	STEAM & RING
	CLEAN STEAM OVEN
	CLEAN STEAM CIRCUIT

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.

Cooking Mode Tables

COOKING MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
TRUE CONVECTION		50° C	165° C	230° C
RING & GRILL		50° C	210° C	230° C
CONVECTION BROIL		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
ECO BAKING		50° C	165° C	230° C
STEAM 100		40° C	100° C	100° C
STEAM 130		70° C	130° C	130° C
STEAM & RING		50° C	165° C	230° C
CLEAN MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
CLEAN STEAM OVEN		-	100° C	-
CLEAN STEAM CIRCUIT		-	-	-

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

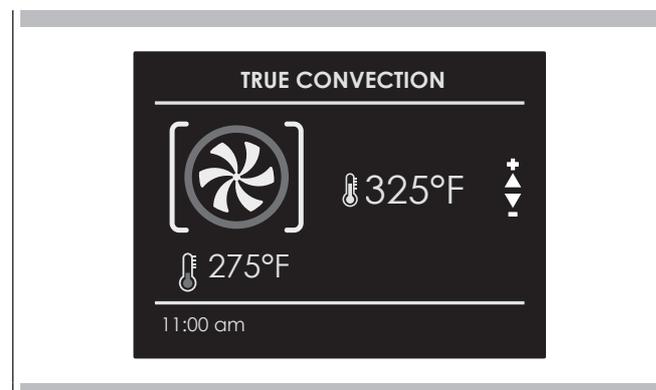


IMPORTANT

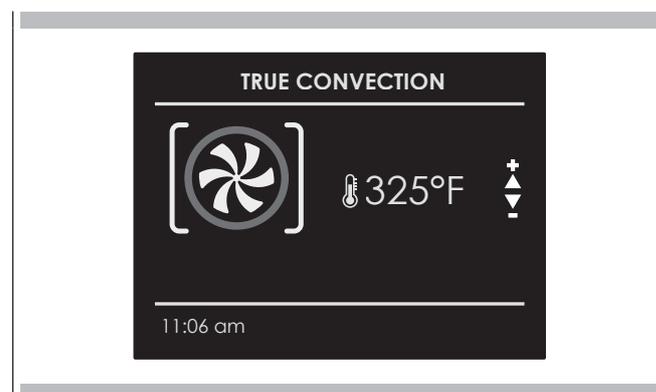
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.
1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows   subsequently confirming by means of the  key.
 2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows  .

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.



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.

NOTE: it is essential to carefully read the instructions and warnings to ensure correct use.

Steam operation

Steam cooking is used most for oriental cuisine but it is certainly very useful for our own.

It is fat free and has the advantage of preserving the original flavour of the food.

In this case, the food is not cooked with water but with water vapour.

Steam cooking is different than boiling. In fact, the water vapour works on the inside of the cells, which is fundamentally different from the effect of boiling water.

In fact, steam also cooks the food completely but, except for the fat, nothing else comes out of the food.

The cell walls and tendons gradually soften, the protein coagulates without coming out, the starches swell and combine and the sugars and minerals remain unchanged.

The same goes for odours, which are reduced to a minimum, or coloured substances.

Only the fat liquefies due to the heat and, for this reason, it is almost never a good idea to steam cook large cuts of meat or fish. Vitamins are another story because heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. So, the foods that lend themselves to this cooking method are, generally, those with no fat such as, for example, fish, some types of meat, legumes, potatoes, cereals, eggs, pudding, vegetables, etc.

It is not good for vegetables with tough fibres or fruits in general.

Useful tips

When using the steam oven, always start with the oven cold. Using steam in a hot oven (immediately after traditional cooking) is not recommended because the benefits of cooking with steam will be cancelled out.

For steam cooking try to use the perforated stainless steel tray together with the lower stainless steel drip tray as much as possible.

The first, resting with its support on the flat grill, allows the steam to fully cook the food while draining everything released by the food during cooking through the holes.

The second, lower tray, slid under the grill on its guides, will collect the drippings and keep the oven chamber cleaner.

When done cooking, the support of the perforated tray can be used as a support to keep the hot tray off of the counter while you remove the food you just cooked.

ATTENTION

Before using any steam functions, the water container must be filled.

If while the oven is on, the message CHECK WATER CONTAINER appears on the display (acoustic signal will sound), open the door, watching out for the hot steam that will be released, extract the container and refill it. When the door is closed, the oven will go into PAUSE mode. Press the key  to continue cooking.

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the message CLOSE THE DOOR will be shown on the display. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode. To restart the function, the door needs to be closed.

Select the desired function and confirm using the key , at this point the circuit will be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter the cavity.

The function can be paused at any time using the key , when it is pressed again  the function restarts.

Steam Cooking

Steam 100

By way of radial ventilation, the steam is distributed to ensure the food is evenly heated and cooked.

This holds the advantage of being able to cook on the three different levels at the same time, taking care to insert the more "full-bodied" food on the higher level, and less dense foods such as vegetables on the lower levels (from the first to the third).

NOTE: during steam cooking, always place the lower stainless steel tray underneath the perforated cooking container, to collect any food scraps or condensate that may eventually fall.

Steam 130

During regeneration, the cooking chamber is heated with steam and warm air, which allows rapid and consistent heating of the food without drying it.

Based on the type of food being reheated, this programme offers the possibility to modify the temperature inside the oven so as to manage this function as you please. This type of function is therefore particularly suitable for:

- Heating pre-cooked food from 70°C to 130°C;
- Preparing ready and semi-ready meals, frozen foods from 70°C to 130°C

NOTE: for these types of meals, remember to insert suitable dishes in the oven (not made from synthetic or similar materials) and to position them above the grill, making sure to remove any lids.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Combined Steam and Convection Cooking

This type of cooking is called “professional cooking” because the food being cooked is placed into a cold chamber that has not been preheated.

After starting the oven, the food is initially exposed to steam (or “steamed”). After a short period of exposure to the steam, depending on the filling volume and therefore on the size of the food being cooked, the appliance automatically moves on to the second warm air phase.

This type of function is particularly suited to large meat and seafood dishes for example; large sized bread loaves made from white or wholemeal flour, with yeast or yeast dough at 190°C until 210°C, as well as filled and hollow puff pastry, whether fresh or frozen from 190°C to 210°C.

NOTE: For best results when running two consecutive “professional cooking” programmes, the oven must be cooled before inserting the second dish.



ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Steam Assist Function

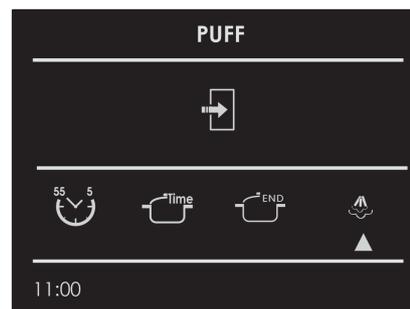
This particular function can only be used with traditional oven functions.



Once the oven has been turned on, the steam assist function will only become available once the internal oven temperature has exceeded 100°C. Only from that moment on will the symbol  appear on the lower part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING.

To inject steam inside the cavity, press the key  select the icon  using the arrows  and  and confirm using the key .



The steam assist function will be enabled and the change in status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, humidifying the food so that it doesn't dry out during cooking. Ideal for roasts in general, large meat/seafood dishes and softer cooking.

After 5 minutes, the oven returns to the previously set cooking function.

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.

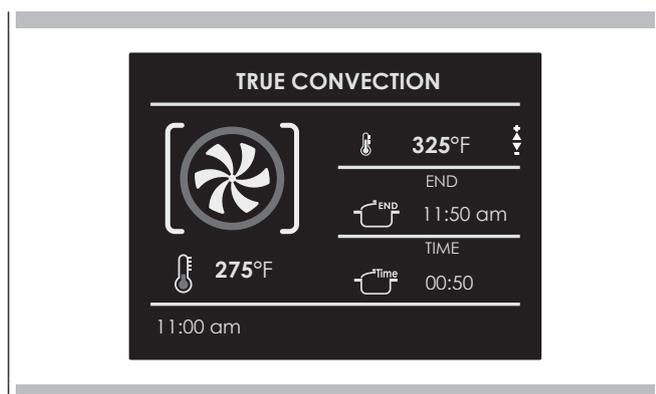
NOTE: The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

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  to set the duration and press .
 - b) Select  to set the stop time and press .
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows Δ ∇ 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.

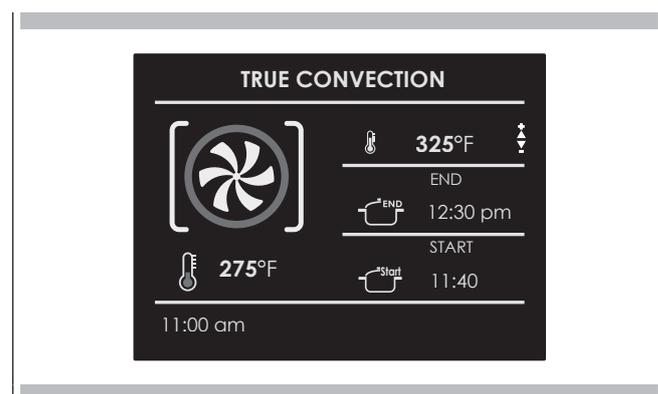
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the  key again.

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  to set the stop time and press .
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows Δ ∇ 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



- 5 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  and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key  again.

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.



IMPORTANT

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.

How use the food probe

As you can see from Figure, the probe socket is located in the upper left corner of the oven chamber, protected by a metal cover with plug.

Remove the cover and insert the plug of the probe all the way (you will hear a slight confirming click).



Insert the probe in the food without touching fatty parts or bones.



⚠ WARNING

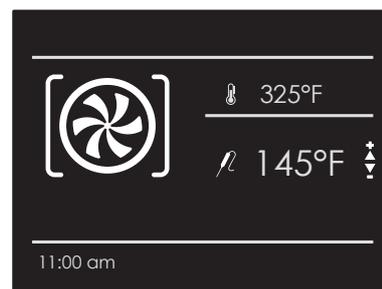
Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.

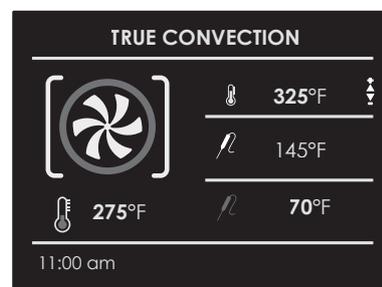
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

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.

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 Δ ∇ 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 Δ ∇ and the arrows \triangleleft \triangleright and confirm by means of the  key.
4. Using the arrows Δ ∇ 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 Δ ∇ and confirm using the  key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:



- 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.
- Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

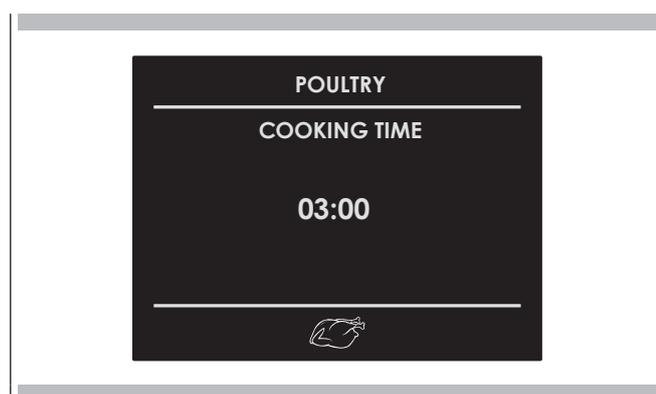
Saving a personalized recipe:

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

- Once a recipe has been selected, press the key  and confirm by means of the  key.
- To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows   and confirm by means of the  key.



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



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

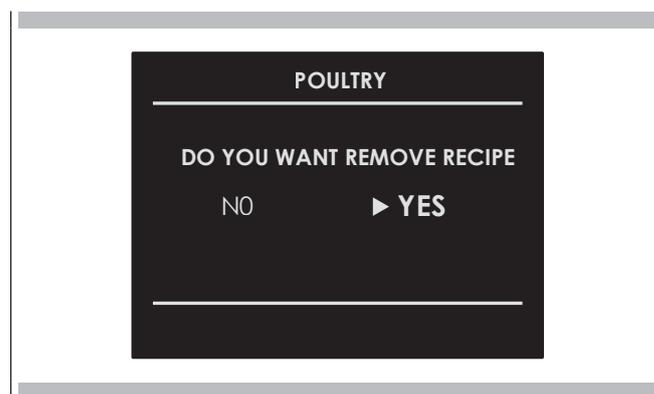


NOTE: If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

- To start the recipe press the  key.

Cancelling a Personalized recipe:

- To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
- Press the key  and select the choice and confirm with the  key.



Oven Clean

This function performs a cleaning cycle by injecting steam into the cavity for 15 minutes. At the end of the cycle, any crusting that may have formed due to high-temperature cooking inside the oven cavity, will be softened and become much easier to remove.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Circuit Clean

This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

This oven is one of its kind insofar as it does not require any descalers to keep the steam generation system running efficiently.

Circuit discharge

At the end of any steam function, when the oven is turned off using the key  a circuit discharge is requested.

The following message will appear on the display: NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR.

Open the door, watching out for the hot steam that will be released. A new message will appear on the display with an animated icon, requesting the user to extract the container until the symbol indicated on the same. Press the key  to start the steam circuit discharge.



At the end of the procedure, the message DISCHARGE ENDED / REMOVE AND EMPTY THE TANK will appear on the display, confirming that the discharge was successful. If you do not wish to immediately repeat a new steam cooking cycle, it is recommended to empty the container and replace it in its housing, then close the door.

The oven is now ready for a new cooking cycle.

**IMPORTANT**

The oven lamp must have precise characteristics:

- a) Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
- b) Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
- c) power 25 W;
- d) Type G9 connector.

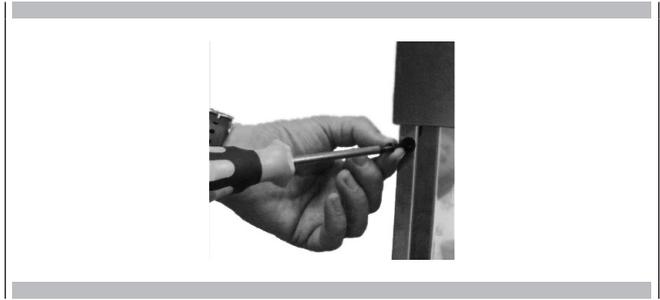
Attention: make sure the appliance is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- To avoid damage, spread a tea towel for pots and pans inside the oven;
- Remove the screws holding the steel frame;
- Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it;
- Insert the new bulb taking care not to touch it with your hands (we recommend using a disposable latex glove);
- Replace the stainless steel frame taking care not to pinch the silicone gasket seal;
- Screw in the stainless steel screws you previously removed
- Connect the appliance to the power line.

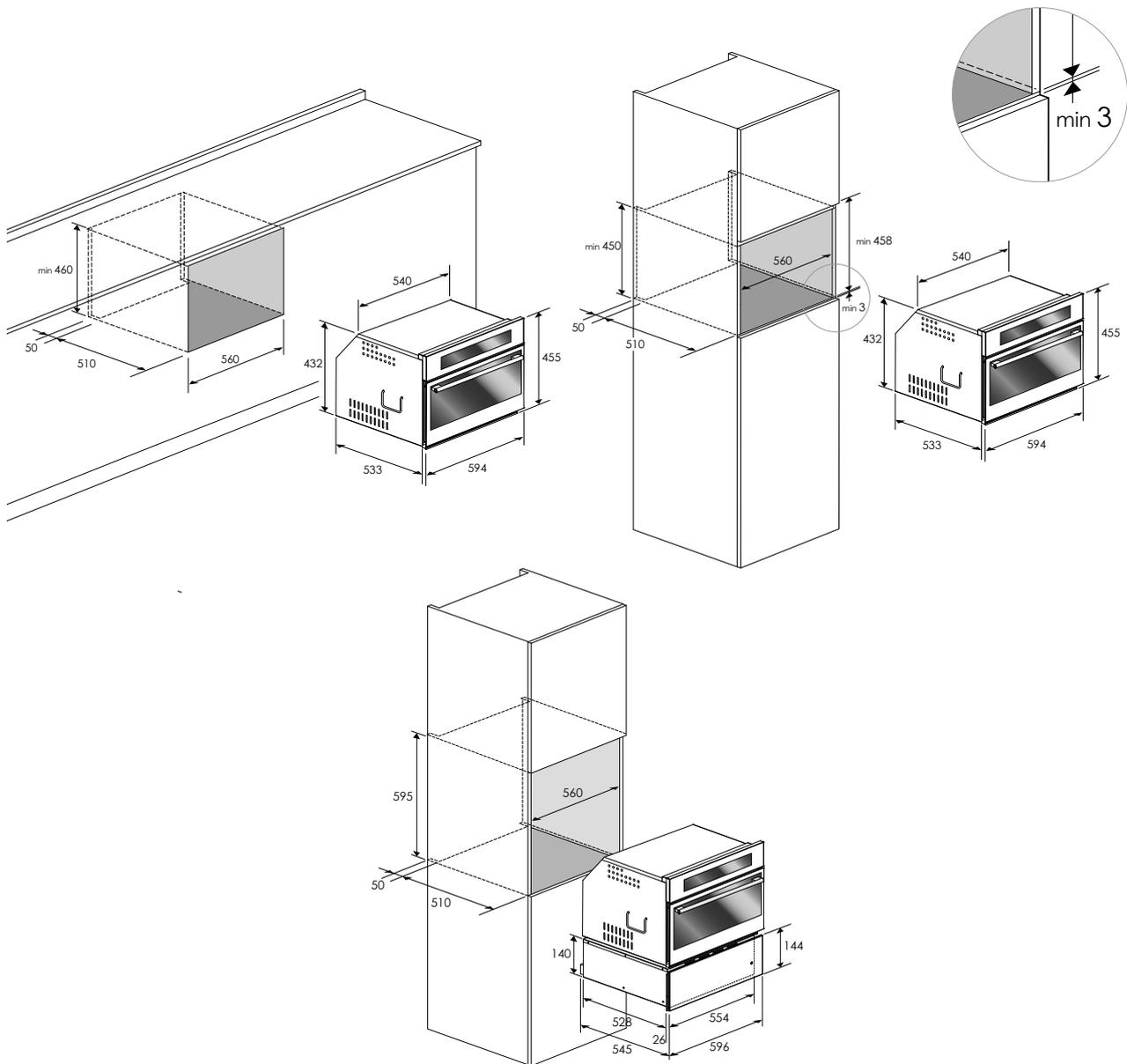


Installing the oven in a cabinet

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



CUTOUT & DIMENSIONS



Electrical Hook-Up

Before connecting to the electricity, make sure that:

- the characteristics of the electrical system satisfy what is shown on the serial number plate applied to the front of the oven;
- the system has an effective earth connection compliant with current standards and laws.

The earth connection is required by law. The cable must not, at any point, reach a temperature greater than 50 °C above the ambient temperature.

This oven must be connected to the electricity through a power supply cable and plug that is compatible with the outlet of the electrical system that powers this oven.

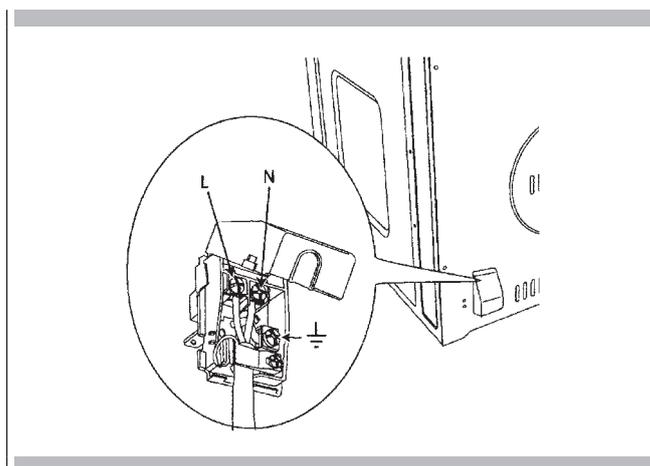
If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the power supply mains conforming to the installation rules.

The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

Note: The manufacturer declines all liability if the usual accident prevention standards and the above instructions are not followed.

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 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



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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too high - Edges of crust too thin

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 25. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven.

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 serial tag location see Page 3. 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 - Entretien et maintenance	3
2- Première utilisation	4
Utiliser le grill plat	4
Utiliser la plaque perforée	4
3- Respect de l'environnement	5
4- Tableau de commande	6
Clavier	6
5- Généralités concernant le four	7
Codes d'erreur	7
Bips sonores	7
Réglages par défaut	7
F Codes numériques d'erreur	7
Préchauffage	7
Minuterie	7
6- Conseils Généraux Sur le Four	8
Préchauffage du four	8
Suggestions d'utilisation	8
Cuisson à haute altitude	8
7- Démarrage	9
Instructions à suivre lors du premier allumage	9
8- Réglages utilisateur	10
Langue	10
Température et poids	10
Heure	10
Date	11
Luminosité	11
Volume	11
9- Réglage du système	12
Journal d'événements	12
Démo	12
10- Mise en marche du four	13
Allumage et arrêt du four	13
Sélection du mode de cuisson	13
Tableaux des modes de cuisson	14

TABLE DES MATIERES	PAGE
11 - Cuisson traditionnelle	15
Modification du mode de cuisson	15
Modification de la température	15
Phase de préchauffage	15
Eco	15
12- Cuisson à la vapeur	16
Fonctionnement avec la vapeur	16
Cuisson à la vapeur	16
Cuisson combinée vapeur et convection	17
Fonction SteamAssist	17
13- Utilisation des lumières du four	18
14- Fonctionnement du mode temporisé	19
Temps de cuisson	19
Temps d'arrêt	19
15- Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)	20
Comment utiliser la sonde thermique	21
16- Recettes	22
17- Entretien du four et nettoyage	24
Nettoyage du four	24
Nettoyage du circuit	24
Purge du circuit	24
18- Remplacement d'une ampoule du four	25
19- Pour l'installateur	26
Installer le four dans une niche	26
Branchement Electrique	27
20- Résolutions des problèmes de cuisson	28
21- Résolution des Problèmes de Fonctionnement	29
22- Assistance ou Service Après-Vente	30
Enregistrement des données d'entretien	30



INSTRUCTIONS IMPORTANTES ET CONSIGNES DE SECURITE



Lire attentivement et conserver pour un usage futur

Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.

Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE LESIONS CORPORELLES OU DE DOMMAGE AUX BIENS DE PROPRIETE DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UNE UTILISATION INCORRECTE, ERRONEE OU INAPPROPRIEE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AYANT DES HANDICAPS PHYSIQUES, SENSORIELS OU MENTAUX OU PAR DES PERSONNES NE POSSEDANT PAS L'EXPERIENCE OU LES CONNAISSANCES NECESSAIRES, SAUF SI CELLES-CI SONT SURVEILLEES OU FORMEES A L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SECURITE.

LES ENFANTS DOIVENT ETRE SURVEILLES POUR GARANTIR QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

NE PAS METTRE DE FEUILLES D'ALUMINIUM, DE PLATS OU OBJETS SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE A L'INTERIEUR DU FOUR, POUR LA CUISSON.

L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD PENDANT L'UTILISATION.

AVERTISSEMENT : NE PAS TOUCHER LES RESISTANCES SE TROUVANT DANS LE FOUR.



ATTENTION :

- Si la porte ou les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien d'assistance qualifié.
- Cet appareil et ses composants internes, et tout particulièrement les pièces sous tension, ne peuvent être réparés, modifiés ou personnalisés que par le fabricant, son service assistance ou des personnes similaires qualifiées. Des réparations incorrectes peuvent causer de graves accidents, endommager l'appareil et son environnement et provoquer des pannes.
- Il convient de se rappeler que même le remplacement de l'ampoule à l'intérieur du four doit être effectué par du personnel qualifié qui, en premier lieu, débranchera l'appareil du secteur.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou qu'il nécessite des réparations, contacter notre service assistance.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.



IMPORTANT :

- Par mesure de précaution, avant de nettoyer le four, toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou retirer le cordon électrique de l'appareil.
- De plus, éviter d'utiliser des substances acides ou alcalines (telles que citron, vinaigre, sel, tomates etc.) Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des produits abrasifs, notamment pour nettoyer les parties peintes.

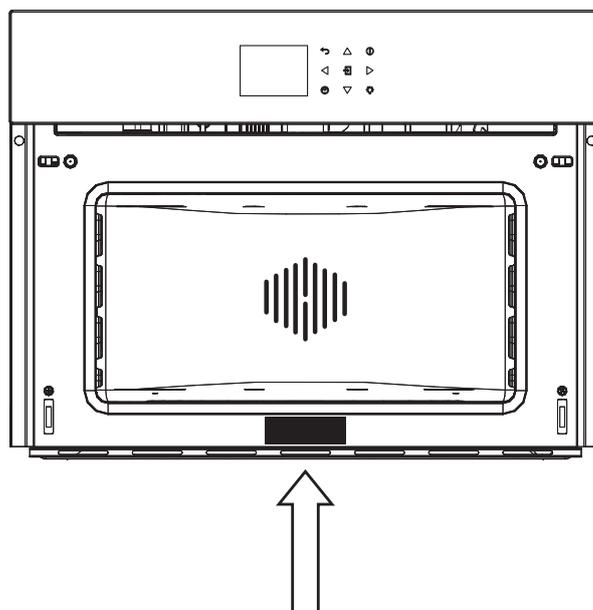
- Bien que la chambre de cuisson soit réalisée avec un acier de très grande qualité, une maintenance incorrecte peut provoquer de la corrosion.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus de nourriture doivent être éliminés.
- Ne pas nettoyer le four immédiatement après avoir retiré le plat car les gouttes de vapeur résiduelle sont toujours très chauds (risque de brûlures). Vérifier que l'écran indique une température résiduelle basse ou l'absence de chaleur.
- Faire attention quand on ouvre la porte si le four est en marche car la vapeur active peut provoquer des brûlures.
- En cas de coupure d'électricité, quand le courant est rétabli, le four nécessite de vider le circuit, même s'il ne devait pas y avoir d'eau dedans.
- Ne pas utiliser des brosses à récurer abrasives ou métalliques acérées pour nettoyer la vitre de la porte du four car elles rayeraient la vitre avec le risque de la briser.
- Pendant le nettoyage, faire attention à ce que l'eau n'entre pas dans l'appareil.
- Utiliser uniquement des chiffons légèrement imbibés.
- Ne jamais vaporiser d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de dispositifs à vapeur pour le nettoyage car l'eau qui pénètre dans le four peut l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer ou humidifier la pièce.
- L'appareil doit être installé et utilisé avec une température ambiante se situant entre 5°C et 35°C.
- S'il existe un risque de gel, l'eau résiduelle présente dans les pompes pourrait geler et les endommager.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- La sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
- Le jeu de 6 plaques Gastronorm est un accessoire disponible sur demande.



IMPORTANT

La plaque d'identification du four est encore accessible après que l'appareil a été installé. Cette plaque d'identification qui est visible quand on ouvre la porte du four, indique toutes les informations nécessaires quand on demande une pièce de rechange pour l'appareil.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE D'IDENTIFICATION



Le four doit être parfaitement nettoyé au savon et à l'eau et être soigneusement rincé.

Chauffer le four pendant environ 30 minutes, à la température maximale. Ceci permet d'éliminer toutes les huiles résiduelles dérivant de la production. Celles-ci pourraient provoquer des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utiliser la fonction "Circular plus Fan" (circulaire plus ventilateur) sans les accessoires dans le four.

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer avec soin avec une solution alcaline très chaude et un chiffon doux.

Utiliser le grill plat

Pour retirer le grill plat, tirer le grill vers soi jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis le soulever en tirant vers le haut, jusqu'à ce qu'il se dégage complètement.

Pour enfiler le grill plat, le glisser à un angle de 45° jusqu'à ce qu'il se bloque puis l'abaisser horizontalement et le pousser sur toute la profondeur du four.



Si ce grill plat à un lèche-frites bas, le retirer, le relever légèrement et le faire glisser faire vous. Pour le remettre en place, le faire glisser de nouveau jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.

Utiliser la plaque perforée

Cette plaque est utilisée pour la cuisson à la vapeur et elle est placée sur le grill plat avec son support.



REMARQUE : Le jeu de 6 plaques Gastronorm est un accessoire disponible sur demande.

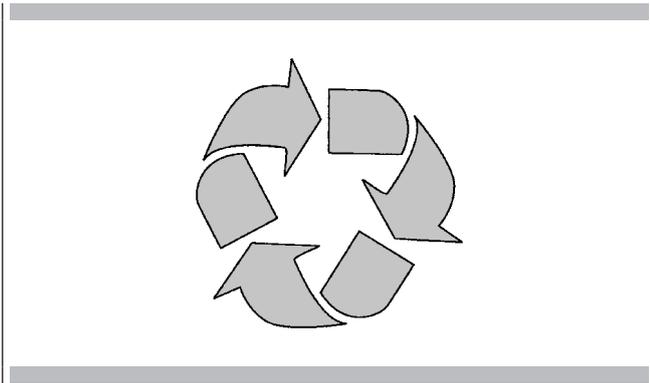
Nous recommandons aussi de l'utiliser associé au lèche-frites pour récupérer tout ce qui s'égoutte des aliments pendant la cuisson.

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 réglementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

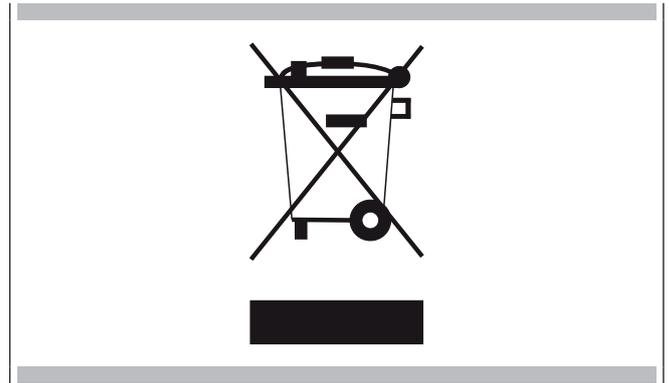


CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement,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

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

LA MISE AU REBUT DOIT ETRE EFFECTUEE en conformité avec les lois locales sur l'élimination des déchets.

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

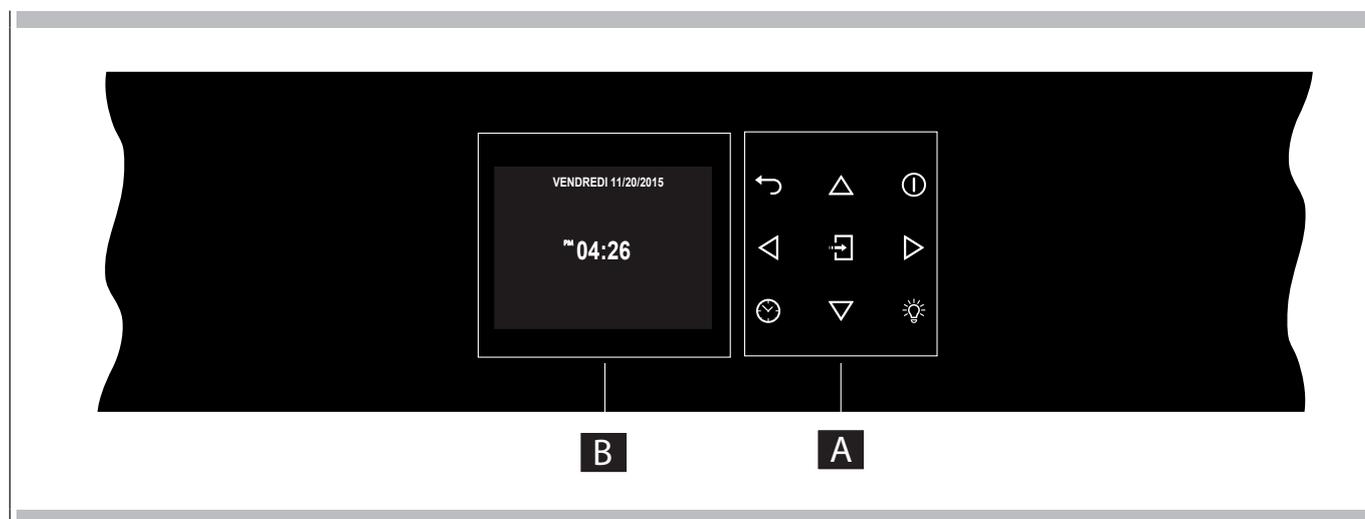


AVANT LA MISE AU REBUT, rendre le produit inutilisable en coupant le cordon électrique.

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

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

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

- 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.
- Placez 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.

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

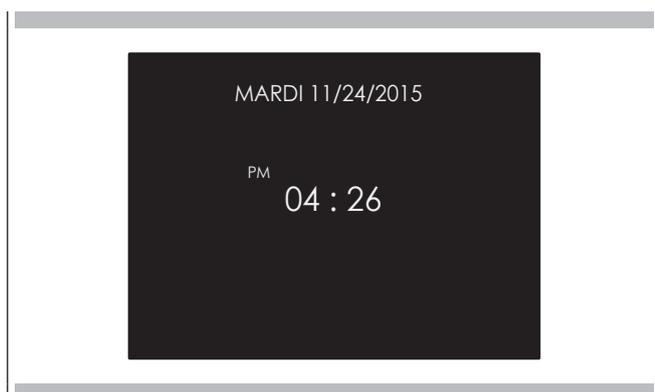
Une fois le four branché pour la première fois à l'alimentation électrique, l'unité de contrôle se prépare automatiquement à la mise au point de certains paramètres utilisateur qui seront gardés en mémoire à chaque allumage successif.

REMARQUE : Lors du premier raccordement à l'alimentation électrique et à chaque raccordement postérieur, le mécanisme de verrouillage de porte accomplit un tour de calibrage -il est important de toujours laisser la porte fermée pendant cette phase.

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

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

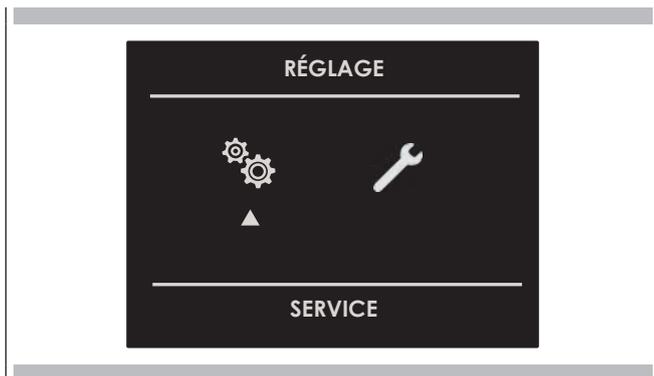
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



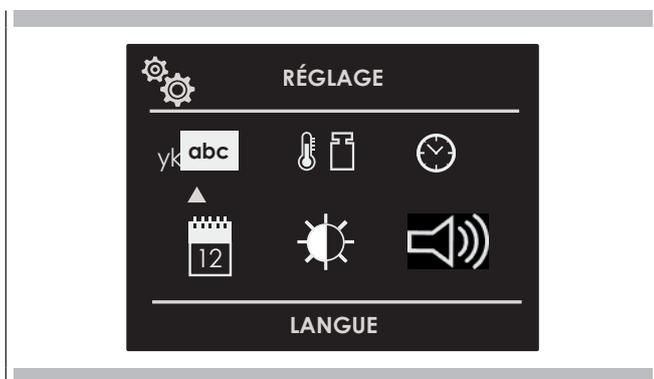
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône  puis confirmer avec la touche  pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

REMARQUE: Le menu Paramètres ne peut jamais être 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 .



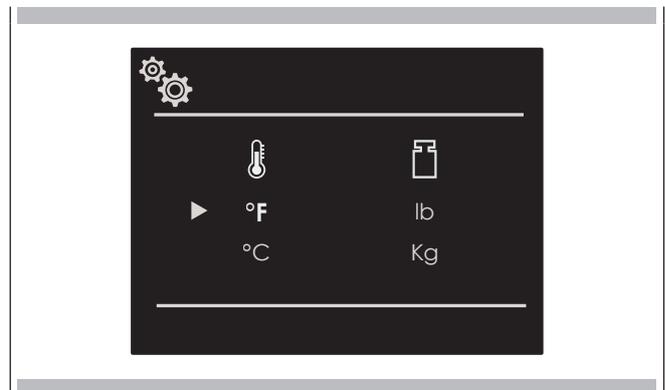
Langue

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



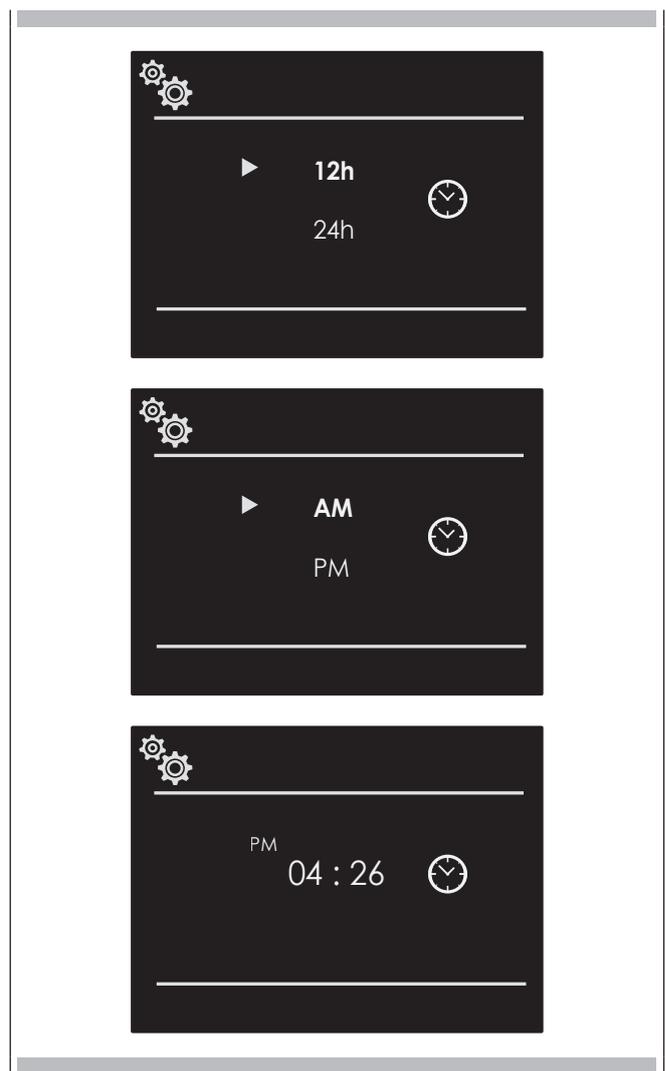
Température et poids

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



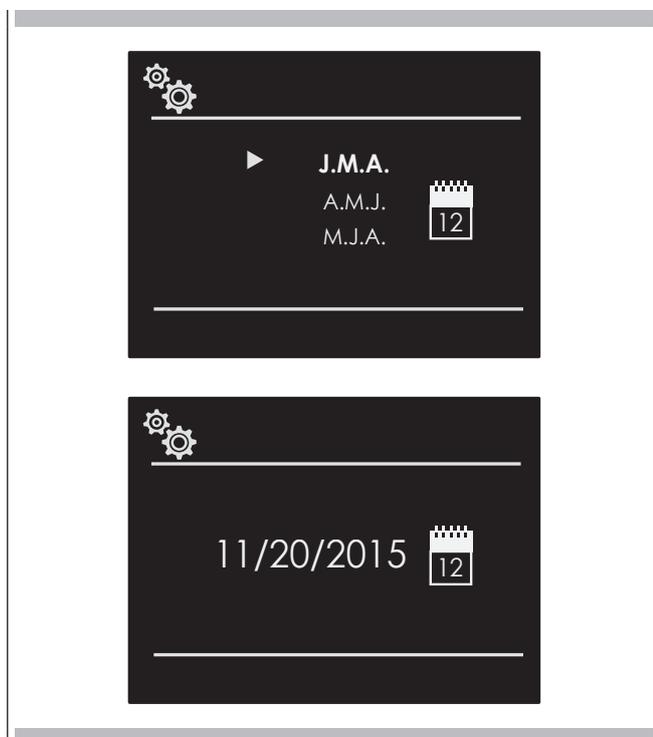
Heure

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 Δ ∇ 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 \rightarrow . Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches Δ ∇ puis confirmer avec la touche \rightarrow .



Volume

Appuyer sur la flèche Δ ∇ pour sélectionner le degré de volume requis et confirmer avec la touche \rightarrow .



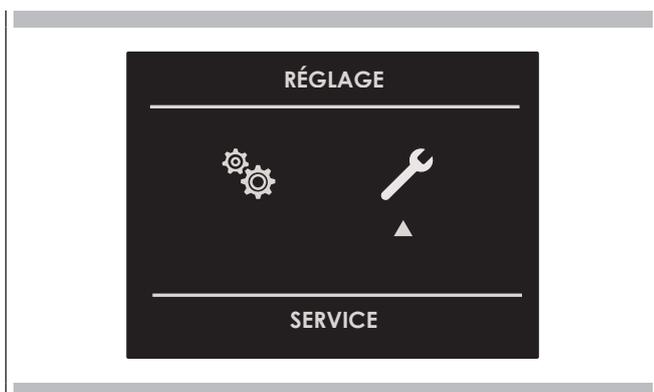
Luminosité

Enfoncer la touche flèche \triangleleft \triangleright pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches Δ ∇ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche \rightarrow .



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 .



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 .

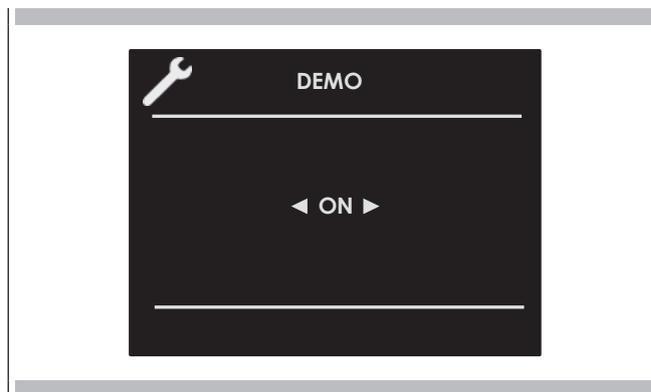
Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.

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 .

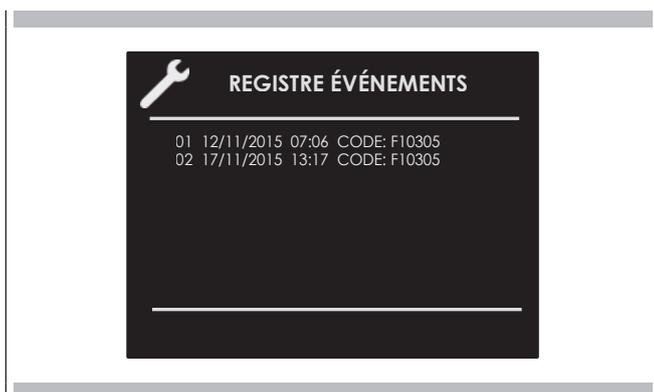
Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmer avec la touche .

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



Journal d'événements

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



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

Cuisson traditionnelle	
	CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION
	CUISSON CIRCULAIRE & GRILL
	GRILL PAR CONVECTION
	GRILL
	CUISSON ÉCO
Cuisson à la vapeur	
	VAPEUR 100
	VAPEUR 130
	VAPEUR & CUISSON CIRCULAIRE
	NETTOYAGE FOUR VAPEUR
	NETTOYAGE CIRCUIT VAPEUR

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.

Tableaux des modes de cuisson

MODE DE CUISSON	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		Min.	Prédéfinie	Max.
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		50° C	165° C	230° C
CUISSON CIRCULAIRE & GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILL PAR CONVECTION		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
CUISSON ÉCO		50° C	165° C	230° C
VAPEUR 100		40° C	100° C	100° C
VAPEUR 130		70° C	130° C	130° C
VAPEUR & CUISSON CIRCULAIRE		50° C	165° C	230° C
MODE NETTOYAGE	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		Min.	Prédéfinie	Max.
NETTOYAGE FOUR VAPEUR		-	100° C	-
NETTOYAGE CIRCUIT VAPEUR		-	-	-

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

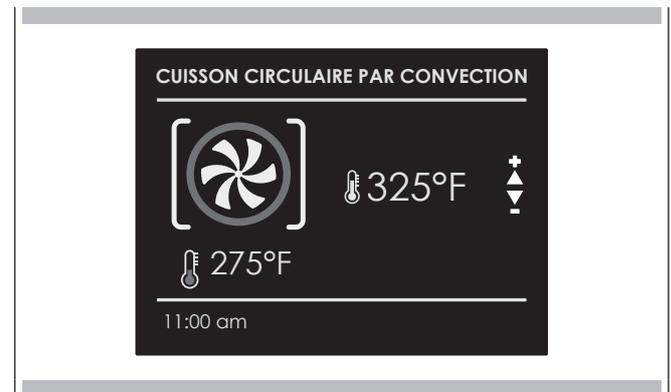


IMPORTANT

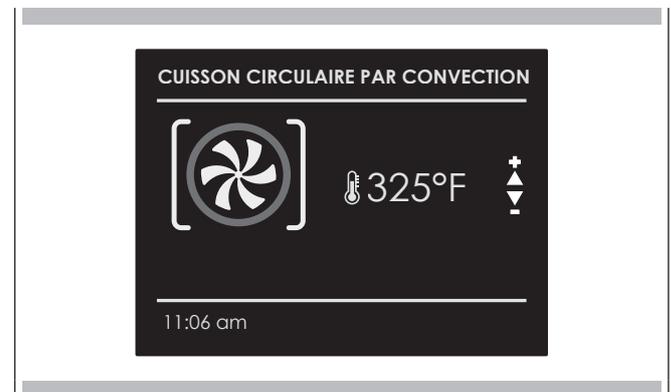
- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by
1. Il est possible de modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson avec les flèches   puis en confirmant avec la touche .
 2. Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de changer la température à n'importe quel moment, avec les flèches  .

Phase de préchauffage

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



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



Eco

Ce mode est conçu pour réaliser des économies d'énergie. Il est parfait pour les aliments surgelés ou précuits et pour des repas composés 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.

REMARQUE : il est essentiel de lire attentivement les instructions et les mises en garde afin de garantir une utilisation correcte.

Fonctionnement avec la vapeur

La cuisson à la vapeur est utilisée principalement dans la cuisine orientale mais elle est certainement très utile pour votre cuisine.

Elle est sans graisse et à l'avantage de conserver la saveur originelle des aliments.

Dans ce cas, l'aliment n'est pas cuit avec de l'eau dans avec de la vapeur d'eau.

La cuisson à la vapeur est différente de la cuisson au bouillon. En effet, la vapeur d'eau fonctionne à l'intérieur des cellules, ce qui est la différence fondamentale avec l'effet de la cuisson à l'eau bouillante.

La vapeur cuit aussi les aliments complètement mais, à l'exception de la graisse, rien ne "s'échappe" des aliments.

Les parois des cellules et les tendons s'attendrissent progressivement, la protéine se coagule sans sortie, les féculents gonflent et se regroupent et les sucres et les minéraux restent inaltérés.

Il en est de même pour les odeurs qui sont réduites au minimum ou pour les substances colorées.

Seule la graisse se liquéfie à cause de la chaleur et, pour cette raison, ce n'est jamais une bonne idée de cuire à la vapeur des trop grosses pièces de viande ou de poisson. Les vitamines sont une autre histoire car la chaleur tend généralement à les détruire. Cependant, en fonction du temps de cuisson, certaines sont seulement légèrement altérées. Ainsi, les aliments qui se prêtent le mieux à la cuisson à la vapeur sont, généralement, ceux ne contenant pas de graisse comme, par exemple, poisson, certains types de viande, légumes, pommes de terre, céréales, œufs, pudding, légumes secs etc.

Généralement, ce type de cuisson ne convient pas aux légumes à fibres dures ni aux fruits.

Conseils utiles

Quand on utilise le four à vapeur, toujours commencer avec le four froid. Utiliser la vapeur dans un four chaud (immédiatement après une cuisson traditionnelle) est déconseillé car les avantages de la cuisson à la vapeur seraient annulés.

Pour la cuisine à vapeur, essayer d'utiliser la plaque en acier inoxydable perforées avec le lèche-frites en acier inoxydable inférieur, le plus possible. La première, posée sur son support sur le gril plat, permet à la vapeur de cuire complètement les aliments tout en drainant tout ce qui est relâché par la nourriture pendant la cuisson, à travers les trous.

Le second, le lèche-frites, glissé en dessous du gril plat, sur ses guides, récupérera ce qui s'est écoulé des aliments et maintiendra la chambre de cuisson plus propre.

Une fois que la cuisson est terminée, il est possible d'utiliser le support de la plaque perforée comme support pour maintenir la plaque chaude hors de la niche pendant qu'on retire les aliments qu'on vient de cuire.



ATTENTION

Avant d'utiliser toute fonction à vapeur, il est nécessaire de remplir le récipient d'eau.

Si, pendant que le four est allumé, le message VERIFIER RECIPIENT EAU s'affiche à l'écran (un signal acoustique sera émis), ouvrir la porte, en faisant attention à la vapeur chaude qui sera relâchée, et extraire le récipient pour le remplir. Quand la porte est fermée, le four se met en mode PAUSE. Cliquer sur la touche pour continuer la cuisson.

REMARQUE : Les fonctions vapeur démarreront uniquement une fois que la porte sera fermée. Si la porte est ouverte, le message FERMER LA PORTE s'affichera à l'écran. Si on ouvre la porte pendant que le four est en marche, le four se met en mode pause. Pour redémarrer la fonction, il est nécessaire de refermer la porte.

Sélectionner la fonction souhaitée et confirmer avec la touche ; à ce moment-là, le circuit sera rempli. Dès que l'eau atteint la bonne température, la vapeur générée par la chaudière pénétrera dans la chambre de cuisson.

La fonction peut être mise sur pause à tout moment à l'aide de la touche ; il suffit de cliquer de nouveau sur pour redémarrer la fonction.

Cuisson à la vapeur

Vapeur 100

Grâce à la ventilation radiale, la vapeur est distribuée de manière à garantir que les aliments sont chauffés et cuits de manière homogène. Ceci a l'avantage de pouvoir cuire sur trois niveaux différents simultanément, en faisant attention à introduire l'aliment le plus dense sur le niveau le plus haut et les aliments moins denses tels que les légumes, sur le niveau le plus bas (du premier au troisième).

REMARQUE: pendant la cuisson à la vapeur, toujours mettre la plaque en acier inox inférieure en dessous de la plaque de cuisson perforée de manière à récupérer tout résidu des aliments et la condensation qui pourrait éventuellement s'écouler.

Vapeur 130

Pendant la régénération, la chambre de cuisson est chauffée avec de la vapeur et de l'air tiède ce qui permet une cuisson rapide et homogène des aliments, sans les sécher.

En fonction du type d'aliments réchauffés, ce programme offre la possibilité de modifier la température dans la four de manière à gérer cette fonction comme on le souhaite. Ce type de fonction est donc particulièrement indiqué pour :

- Chauffer des aliments précuits de 70°C à 130°C ;
- Préparer des repas déjà prêts ou demi-prêts et des aliments surgelés, de 70°C à 130°C.

REMARQUE : pour ce type de repas, il convient de se rappeler d'introduire des plats compatibles avec ce four (qui ne soient pas réalisés avec des matériaux synthétiques ou similaires) et de les placer sur le grill en s'assurant d'avoir retiré les couvercles.



ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Cuisson combinée vapeur et convection

Ce type de cuisson est appelé "cuisson professionnelle" car les aliments qui sont cuits sont placés dans une chambre froide qui n'a pas été préchauffée.

Après avoir démarré le four, l'aliment est initialement exposé à la vapeur. Après une courte période d'exposition à la vapeur, en fonction du volume rempli et donc de la taille de l'aliment devant être cuit, l'appareil continue automatiquement avec la seconde phase d'air chaud.

Ce type de fonction est particulièrement adapté à des plats de viande et de poisson importants comme par exemple : grosses miches de pain réalisées avec de la farine blanche ou complète, avec de la levure ou de la pâte levée, de 190°C jusqu'à 210°C, ainsi que de la pâte feuilletée garnie ou creuse, fraîche ou congelée, de 190°C à 210°C.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats quand on effectue deux programmes de "cuisson professionnelle" de suite, le four doit avoir refroidi avant d'introduire le second plat.



ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Fonction SteamAssist

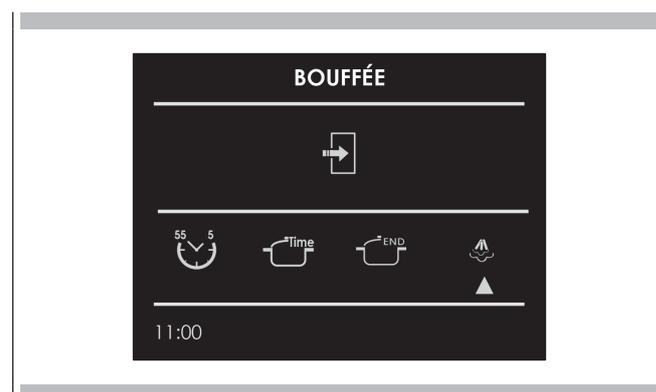
Cette fonction particulière peut être utilisée avec les fonctions traditionnelles du four.



Une fois que le four a été allumé, la fonction SteamAssist ne sera disponible qu'une fois que la température interne du four aura dépassé 100°C. Uniquement à partir de ce moment, le symbole  s'affichera en bas de l'écran.

REMARQUE : CETTE FONCTION N'EST PAS ACTIVEE PENDANT LA CUISSON A LA VAPEUR.

Pour injecter de la vapeur dans la chambre de cuisson, cliquer sur la touche  sélectionner l'icône  avec les flèches  et  puis confirmer avec la touche .



La fonction Steam Assist sera activée et changera le statut affiché à l'écran. La fonction Steam Assist continue pendant 5 minutes pour humidifier les aliments de manière à ce qu'ils ne sèchent pas pendant la cuisson. Cette fonction est idéale pour les plats importants de viande/poisson et fruits de mer et pour une cuisson plus tendre.

Après 5 minutes, le four revient à la fonction de cuisson établie précédemment.

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.

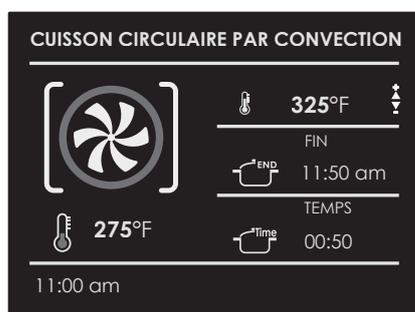
REMARQUE: Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée. Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Il existe deux manières de paramétrer la fonction.
 - Sélectionner  pour régler la durée puis cliquer sur .
 - Sélectionner  pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
- Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches Δ ∇ puis confirmer avec la touche .
- 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



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

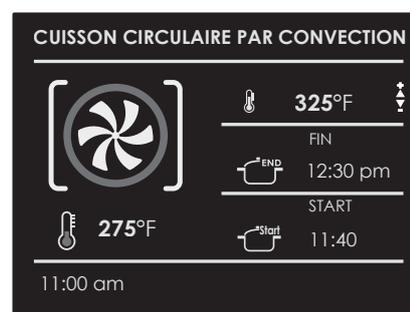
Pour modifier le temps de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche  puis de saisir le nouveau temps de cuisson en cliquant de nouveau sur la touche .

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

- En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).
- Sélectionner  pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
- Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches Δ ∇ puis conformer avec la touche .
- 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 .

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.



IMPORTANT

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.

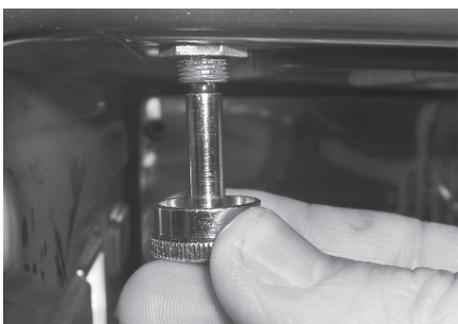
REMARQUE : La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour toutes les fonctions (la fonction sonde thermique n'est pas disponible non plus pour la fonction Recettes)
Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche.

- 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.

Comment utiliser la sonde thermique

Comme on peut le voir sur la figure, la prise de la sonde se trouve en haut à gauche de la chambre de cuisson, protégée par un couvercle métallique avec une fiche.

Retirer le couvercle et introduire la fiche de la sonde sur toute la profondeur (un léger clic confirmera la mise en place correcte).



Introduire la sonde dans l'aliment sans toucher les parties grasses ni les os.



⚠ AVERTISSEMENT

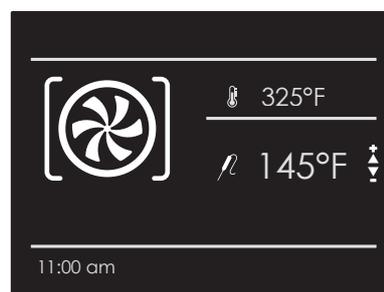
Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!

introduire la pointe de la sonde dans la partie centrale et plus épaisse de la viande.

S'assurer 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.

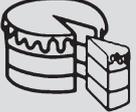
- Mode cuisson
- Température du four
- Température programmée de la sonde
- Température instantanée de la sonde

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 température de la sonde, cliquer sur la touche  puis sur la touche  et enfin de nouveau sur la touche .

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		FRAICHES	PAIN PIZZA ENTREES	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELE		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LEGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà programmée :

- Allumer le four, sélectionner l'icône  et enfoncer le bouton .
- A l'aide des flèches \triangle ∇ sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREE) et "PERSONAL" (PERSONNELLE) et confirmer avec la touche .
- Sélectionner le type d'aliment à cuire, à l'aide des flèches \triangle ∇ et des flèches \triangleleft \triangleright puis confirmer avec la touche .
- A l'aide des flèches \triangle ∇ 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 .
- Sélectionner la recette souhaitée avec les flèches \triangle ∇ puis confirmer avec la touche .
- 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 vous modifiez les valeurs de temps ou de poids mais ne les sauvegardez pas tout de suite, un message vous demandant si vous souhaitez l'enregistrer va s'afficher à la fin de la recette.

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 .



Nettoyage du four

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant 15 minutes. Une fois le cycle terminé, les incrustations qui ont pu se former en raison de la cuisson à haute température dans la chambre de cuisson, seront ramollies et donc plus faciles à éliminer.

ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Nettoyage du circuit

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage du circuit afin de le maintenir propre et performant au fil du temps.

ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Ce four est unique en son genre car il ne nécessite aucun détartrage pour maintenir le bon fonctionnement du système de génération de vapeur.

Purge du circuit

Une fois que le cycle de la fonction vapeur est terminé, quand le four est éteint, demander une purge du circuit avec la touche .

Le message suivant s'affichera à l'écran. PURGE NECESSAIRE / OUVRIR LA PORTE

Ouvrir la porte en faisant attention à la vapeur chaude qui sera libérée. Un nouveau message s'affichera à l'écran avec une icône animée demandant à l'utilisateur d'extraire le récipient jusqu'au symbole indiqué sur ce dernier. Appuyer sur la touche  pour démarrer la purge du circuit.



Une fois que la procédure est terminée, le message PURGE TERMINEE / RETIRER ET VIDER LE RECIPIENT s'affichera à l'écran pour confirmer que la purge est été effectuée correctement. Si on ne souhaite pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le récipient et de le remettre en place dans son logement et de fermer la porte.

Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

**IMPORTANT**

L'ampoule du four doit avoir des caractéristiques précises :

- a) Structure supportant des températures élevées (jusqu'à 300 °C) ;
- b) Alimentation électrique : voir la valeur V/Hz indiquée sur la plaque du numéro de série ;
- c) Puissance 25 W ;
- d) Connecteur G9.

Attention : s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, afin d'éviter le risque d'électrocution.

- Pour éviter tout dommage, poser un torchon pour plats et casseroles, dans le four ;
- Retirer les vis qui retiennent le cadre en acier ;
- Retirer l'ampoule usée en la faisant glisser de son siège et en faisant attention de ne pas la casser ;
- Mettre en place la nouvelle ampoule en faisant attention de ne pas la toucher avec les mains (il est recommandé d'utiliser des gants en latex jetables) ;
- Remettre en place le cadre en acier inoxydable en faisant attention à ne pas poncer le joint d'étanchéité en silicone.
- Visser les vis en acier inoxydables retirées précédemment,
- Brancher l'appareil au secteur.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques du système électrique satisfont les caractéristiques requises sur la plaque du numéro de série située à l'avant du four ;
- le système à une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux lois en vigueur

La connexion à la terre est requise par la loi. Le câble ne doit jamais atteindre une température supérieure à 50°C au-dessus de la température ambiante.

Ce four doit être branché à l'électricité avec un câble électrique et une fiche compatibles avec la prise de courant du système électrique qui alimente le four.

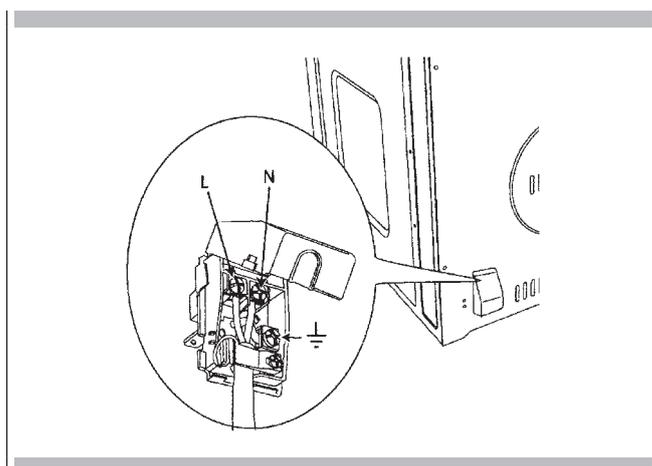
Si un appareil fixé ne dispose ni d'un câble électrique ni d'une prise ou si un autre dispositif qui garantit le sectionnement du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une coupure complète dans des conditions de tension excessive de catégorie III, ces dispositifs de sectionnement doivent être installés sur la ligne d'alimentation électrique principale (secteur) conformément aux règles d'installation.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être à portée de main quand l'appareil est installé.

Remarque : Le fabricant décline toute responsabilité si les normes habituelles de prévention des accidents et les instructions ci-dessus n'ont pas été respectées.

TYPE DE CABLES ET LEUR DIAMETRE MINIMUM

		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



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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

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 25. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché.

Avant de contacter l'assistance, merci de vérifier la section "Diagnostic de pannes". Cela pourrait vous épargner 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 l'emplacement de la plaquette d'identification, voir Page 3. 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 - Pflege und Reinigung des Ofens	3
2 - Erste Inbetriebnahme	4
Benutzung des Flachgrills	4
Benutzung der gelochten Backpfanne	4
3 - Umweltverträglichkeit	5
4 - Das Bedienfeld	6
Tastenfeld	6
5 - Allgemeine Informationen über den Ofen	7
Fehlercodes	7
Piepstöne	7
Standardeinstellungen	7
F Fehlercodes	7
Vorheizen	7
Timer	7
6 - Allgemeine Tipps zum Ofen	8
Den Ofen vorheizen	8
Bedienungshinweise	8
Kochen in großer Höhe	8
7 - Inbetriebnahme	9
Anleitung fürs erste Einschalten	9
8 - Nutzereinstellungen	10
Sprache	10
Temperatur & Gewicht	10
Uhrzeit	10
Datum	11
Helligkeit	11
Lautstärke	11
9 - Systemeinstellungen	12
Ereignisprotokoll	12
Demo	12
10 - Den Ofen einschalten	13
Den Ofen ein- und ausschalten	13
Garfunktion auswählen	13
Tabelle der Garfunktionen	14

INDEX	SEITE
11 - Klassisches Garen	15
Garfunktion verändern	15
Temperatur verändern	15
Vorheizen	15
Eco	15
12 - Dampfgaren	16
Dampfvorgänge	16
Dampfgaren	16
Kombiniertes Garen mit Dampf und Umluft	17
Funktion Steam Assist	17
13 - Ofenbeleuchtung benutzen	18
14 - Bedienung mit Zeitschaltung	19
Garzeit	19
Stoppzeit	19
15 - Bratenthermometer einstellen (falls vorhanden)	20
Wie die Speiseprobe angewandt wird	21
16 - Rezepte	22
17 - Pflege und Reinigung des Ofens	24
Ofenreinigung	24
Reinigung des Kreislaufs	24
Entlastung des Kreislaufs	24
18 - Ofenlühbirne austauschen	25
19 - Für den Installateur	26
Den Ofen einem Schrank installieren.	26
Stromanschluss	27
20 - Lösung klassischer Probleme beim Backen	28
21 - Lösung von Betriebsproblemen	29
22 - Assistenz oder Kundendienst	30
Liste der Wartungseinsätze	30



WICHTIGE BEDIENUNGS- UND SICHERHEITSANLEITUNGEN



Vor Gebrauch sorgfältig durchlesen

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.

Wir bitten Sie deshalb, diese einfachen Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Ergebnisse erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DIESES PRODUKT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

DER HERSTELLER LEHNT JEDLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN UND GEGENSTÄNDEN AB, DIE AUF EINE FALSCHES INSTALLATION ODER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNGEGEIGNETEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

DIE VORRICHTUNG DARF NICHT VON PERSONEN (KINDER INBEGRIFFEN) BENUTZT WERDEN, DIE KÖRPERLICHE, SENSORIALE ODER GEISTIGE BEHINDERUNGEN HABEN ODER VON PERSONEN OHNE DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER WISSEN, ES SEI DENN SIE WERDEN VON EINER PERSON, DIE FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, ÜBERWACHT UND ANGEWIESEN.

KINDER MÜSSEN ÜBERWACHT WERDEN, DAMIT SIE MIT DEM APPARAT NICHT SPIELEN.

KEINE ALUMINIUMFOLIE, TÖPFE ODER ÄHNLICHE GEGENSTÄNDE, DIE DIE BASIS BERÜHREN, IN DEN OFEN ZUM GAREN STELLEN.

DER APPARAT WIRD WÄHREND DER BENUTZUNG SEHR HEISS.

WARNUNG: DIE HEIZELEMENTE DES OFENS NICHT BERÜHREN



ACHTUNG:

- Sind die Türdichtungen oder die Tür beschädigt, dann darf der Ofen erst nach der Reparatur durch einen Fachmann wieder benutzt werden.
- Der Apparat und seine internen Bauteile, vor allem die Elektrik, dürfen nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen repariert, verändert oder den Wünschen des Kunden angepasst werden. Unsachgemäße Reparaturen können schwere Unfälle verursachen oder Schäden am Apparat und der Umgebung sowie zu Fehlfunktionen führen.
- Erinnern Sie sich daran, dass sogar das Austauschen der Lampe durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden muss, das zuerst den Apparat von der Hauptleitung trennt.
- Falls der Apparat nicht funktioniert oder repariert werden muss, dann setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- Nur Originalersatzteile verwenden.



WICHTIG:

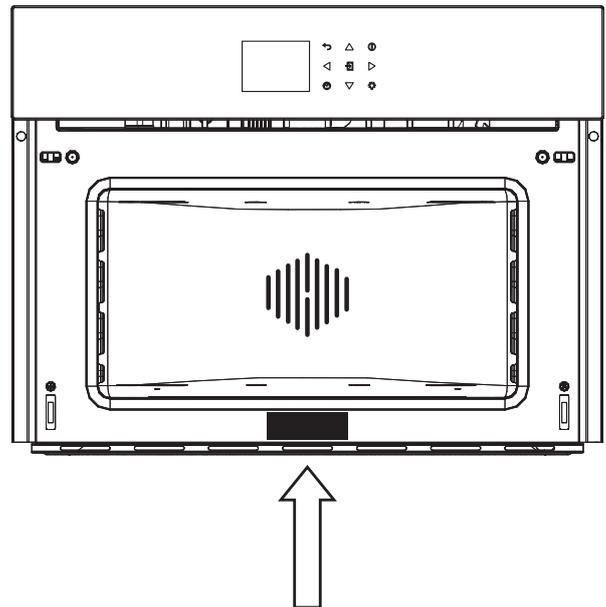
- Als Vorsichtsmaßnahme immer den Stecker ziehen, bevor der Ofen gereinigt wird.
- Außerdem möglichst keine sauren oder basischen Substanzen, wie Zitrone, Essig, Salz, Tomaten, etc. verwenden. Möglichst keine chlor- oder säurehaltigen oder kratzenden Produkte verwenden, vor allem, für die beschichteten Wände.

- Obwohl die Garkammer aus Hochqualitätsstahl besteht, kann eine nicht korrekte Wartung zu Korrosion führen;
- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden und Speisereste müssen entfernt werden;
- Den Ofen nicht sofort reinigen, nachdem die Speisen herausgenommen wurden, da Dampftropfen immer noch sehr heiß sind (Verbrennungsgefahr); am Display überprüfen, dass die Resttemperatur sehr niedrig ist oder kalt ist.
- Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, denn es könnte Dampf austreten, der zu Verbrennungen führen kann.
- Kommt nach einem Stromausfall der Strom zurück, dann bittet der Ofen Sie, den Kreislauf zu leeren, auch wenn sich darin kein Wasser befindet.
- Keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastüren des Ofens zu reinigen, denn diese können die Oberfläche verkratzen und das Glas zerbrechen.
- Beim Reinigen darauf achten, dass kein Wasser in den Apparat gelangt.
- Nur leicht feuchte Lappen verwenden.
- Niemals Wasser innen oder außen auf den Apparat sprühen.
- Keine Dampfreiniger verwenden, da das eindringende Wasser zu Schäden führen kann.
- Den Apparat nicht zum Heizen oder Befeuchten eines Raumes verwenden.
- Der Apparat muss in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 5 °C und 35 °C installiert werden.
- Bei Frostgefahr kann das Restwasser in den Pumpen gefrieren und diese beschädigen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.
- Das Bratenthermometer ist ein Zubehör und ist nur bei einigen Ausführungen des Produkts erhältlich.
- Ein Set mit sechs Gastronorm-Blechen ist als Zubehör auf Anfrage erhältlich.

! WICHTIG

Das Typenschild des Ofens muss auch nach dem Einbau zugänglich sein. Das Typenschild, das sichtbar ist, wenn die Tür geöffnet wird, gibt alle Informationen an, die zur Anfrage von Ersatzteilen des Apparats benötigt werden.

PLAKETTE MIT DER SERIENNUMMER



Der Ofen sollte völlig mit Seife und Wasser gereinigt und sorgfältig gespült werden.

Den Ofen etwa 30 Minuten lang auf maximale Temperatur aufheizen; dabei wird das gesamte Restöl der Herstellung, das beim Garen unangenehme Gerüche erzeugen könnte, entfernt. Die Umluftfunktion ohne Zubehör im Ofen verwenden.

Vor der ersten Verwendung des Zubehörs, dieses sorgfältig mit einer sehr heißen Lauge waschen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Benutzung des Flachgrills

Um den Flachgrill herauszunehmen, ziehen Sie den Grill in ihre Richtung, bis dieser stoppt. Dann anheben und herausziehen.

Um den Flachgrill einzuführen, diesen in einem Winkel von 45 Grad einschieben, dann horizontal positionieren und dann völlig einschieben.



Verfügt der Grill über eine Fettpfanne, dann muss diese leicht angehoben werden. Ziehen Sie diese dann in ihre Richtung. Zum Einsetzen diese wieder langsam hineinschieben, bis sie richtig sitzt.

Benutzung der gelochten Backpfanne

Dieses Blech wird beim Dampfbacken verwendet und wird auf den Flachgrill mit seinen Stützen positioniert.



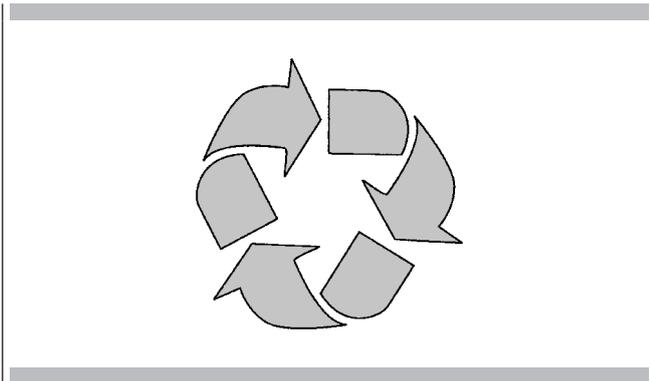
MERKE: Das Set mit sechs Gastronorm-Blechen ist als Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Wir empfehlen außerdem diese gemeinsam mit einem Auffangblech zu verwenden, so dass Tropfen, die beim Garen von den Speisen herunterfallen, aufgefangen werden.

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 Recyclen 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 stimmt mit der EU-Richtlinie 2002/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) überein und ist dementsprechend markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

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

DIE ENTSORGUNG MUSS in Übereinstimmung mit der örtlichen Gesetzgebung zur Müllentsorgung GESCHEHEN.

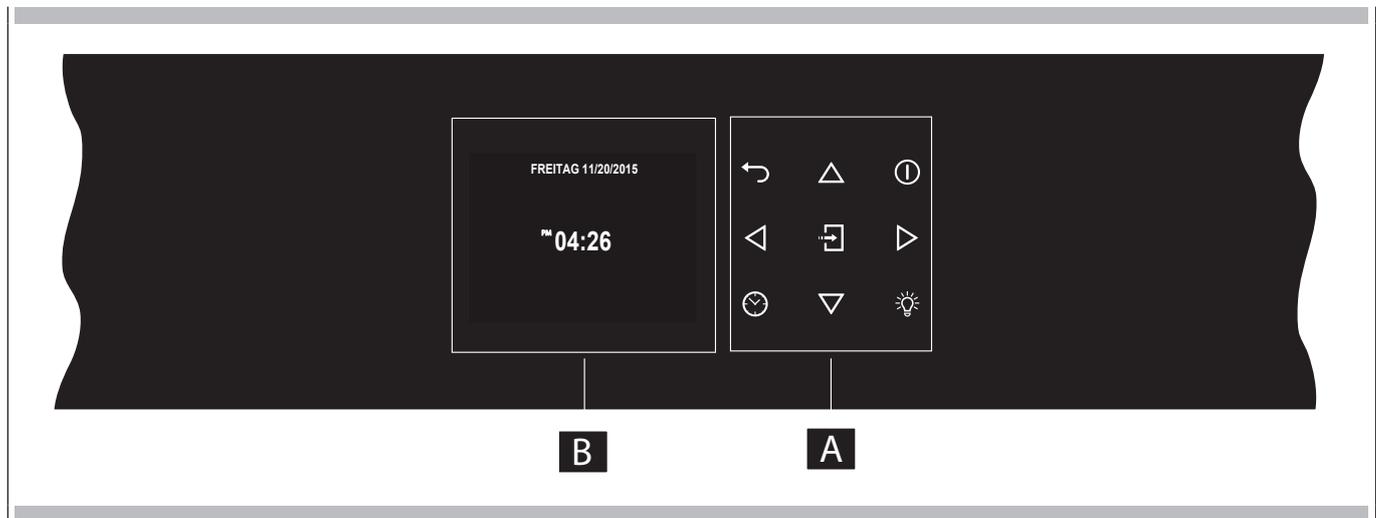
Für ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN über Entsorgung und Recycling dieses Produkts, setzen Sie sich bitte mit dem örtlich zuständigem Amt, der Müllentsorgungsstelle oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, in Verbindung.



Machen Sie den Apparat vor dem ABWACKEN un verwendbar, in dem Sie das Stromkabel durchschneiden.

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. Heizelement) 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

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.

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 Garkfunktion.

HINWEIS: 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.

Den Ofen vorheizen

- 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 Roste 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.

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.

HINWEIS: Sowie bei der ersten als auch bei nachfolgenden Verbindungen mit der Stromversorgung, führt der Mechanismus des Türschlosses eine Kalibrationsdurchlauf aus – **halten Sie dabei die Tür geschlossen.**

- 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.

HINWEIS: 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.



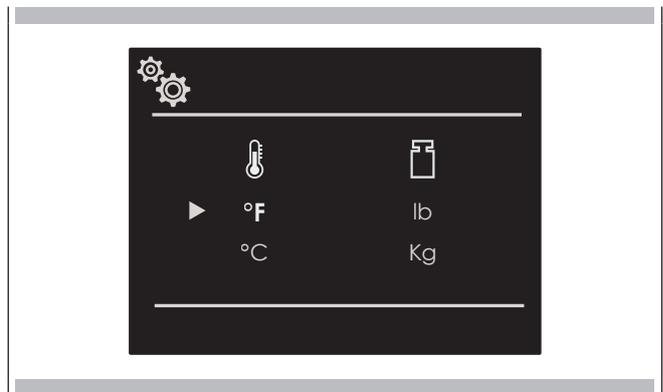
Sprache

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



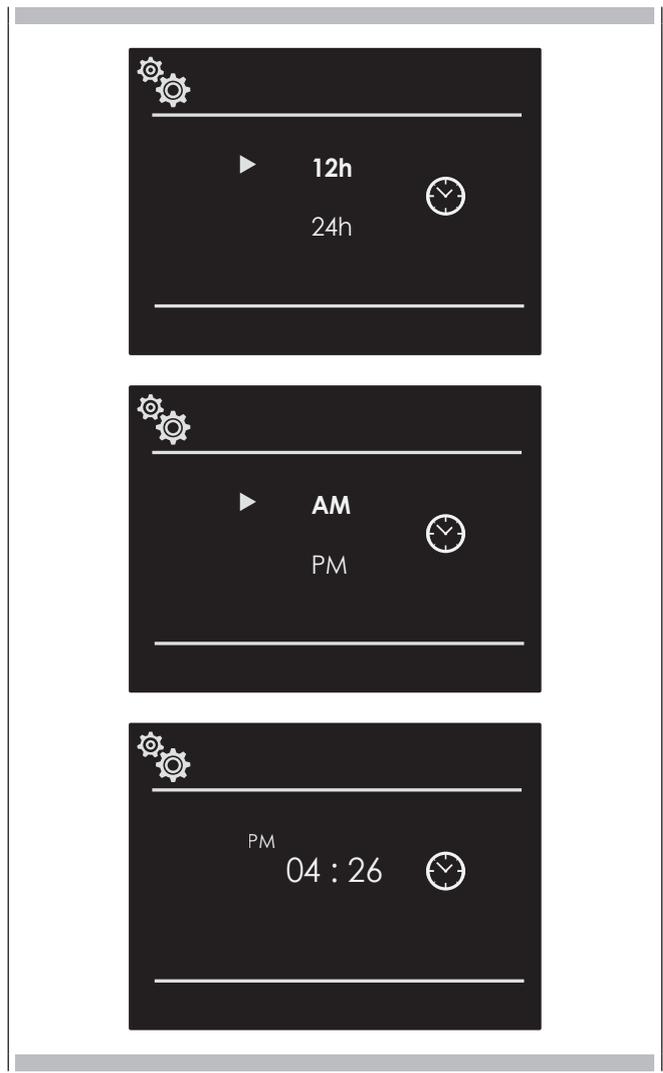
Temperatur & Gewicht

Taste   und   drücken, um eine der zwei Temperaturmaße "°C/°F" oder Gewichtsmaße Kg/lb zu wählen und mit Taste  bestätigen.



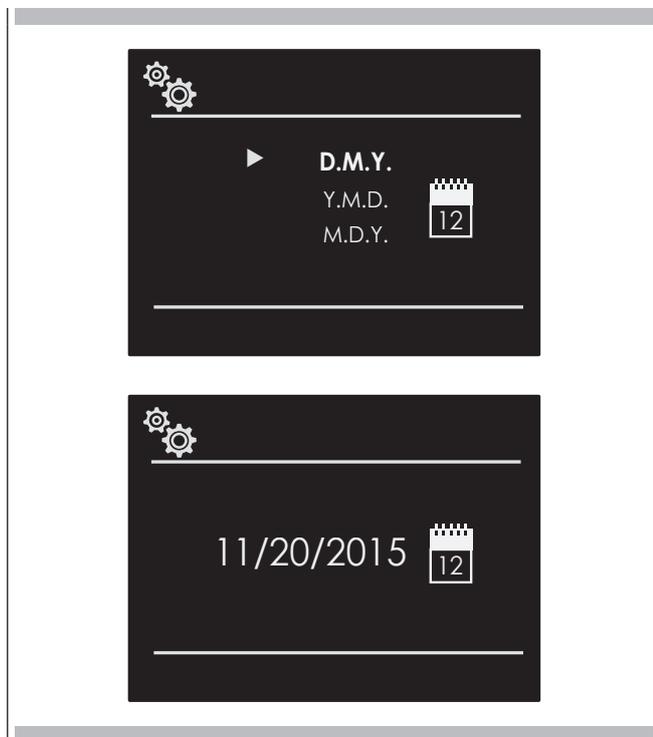
Uhrzeit

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 $\triangle \nabla$ drücken, um das Datum unter den Formaten "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." auszuwählen und mit der Taste \square bestätigen. Anschließend den Wert mit den Pfeilen $\triangle \nabla$ einstellen und mit Taste \square bestätigen.



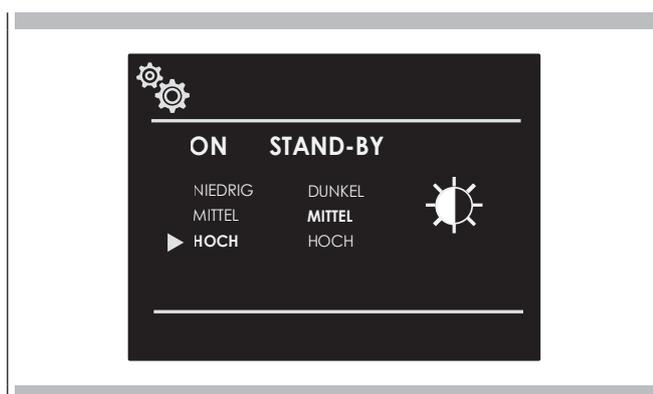
Lautstärke

Den Pfeil $\triangle \nabla$ drücken, um das erforderliche Volumen auszuwählen, und mit der Taste \square bestätigen.



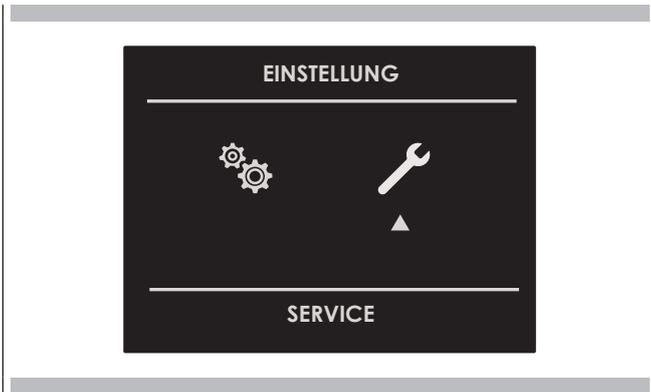
Helligkeit

Pfeiltaste $\triangleleft \triangleright$ drücken, um die Helligkeitseinstellung zwischen AN oder STANDBY auszuwählen, dann mit den Pfeilen $\triangle \nabla$ den gewünschten Helligkeitsgrad auswählen und mit Taste \square 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 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.



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.

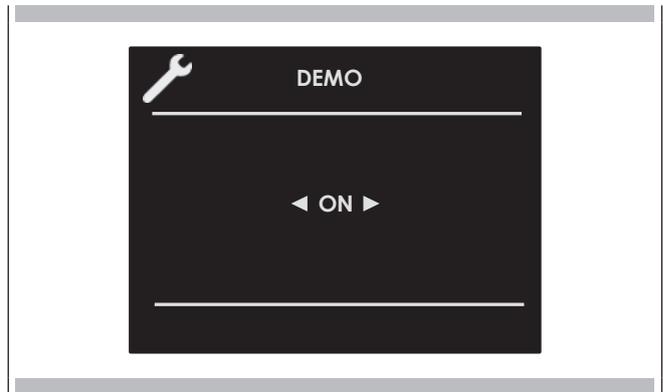
Nach etwa 30 Sekunden beginnt der Ofen in dieser Betriebsweise zu funktionieren.

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.

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



Ereignisprotokoll

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



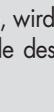
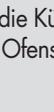
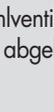
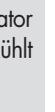
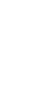
Den Ofen ein- und ausschalten

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

Klassisches Garen	
	UMLUFT
	UMLUFT + GRILL
	UMLUFTGRILLEN
	GRILL
	ÖKOLOGISCHES BACKEN
Dampfgaren	
	DAMPF 100
	DAMPF 130
	DAMPF + UMLUFT
	DAMPFGARER REINIGEN
	DAMPFKREISLAUF REINIGEN

1. Ikone  auswählen und Taste  drücken. Die geeignete Garmethode der zu garenden Speise mit den Pfeilen   und  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.

Tabelle der Garfunktionen

GARWEISE	IKONE	TEMPERATUR		
		Min.	Voreinstellung	Max.
UMLUFT		50° C	165° C	230° C
UMLUFT + GRILL		50° C	210° C	230° C
UMLUFTGRILLEN		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
ÖKOLOGISCHES BACKEN		50° C	165° C	230° C
DAMPF 100		40° C	100° C	100° C
DAMPF 130		70° C	130° C	130° C
DAMPF + UMLUFT		50° C	165° C	230° C
REINIGUNGSFUNKTION	IKONE	Min.	TEMPERATUR Voreinstellung	Max.
DAMPFGARER REINIGEN		-	100° C	-
DAMPFKREISLAUF REINIGEN		-	-	-

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

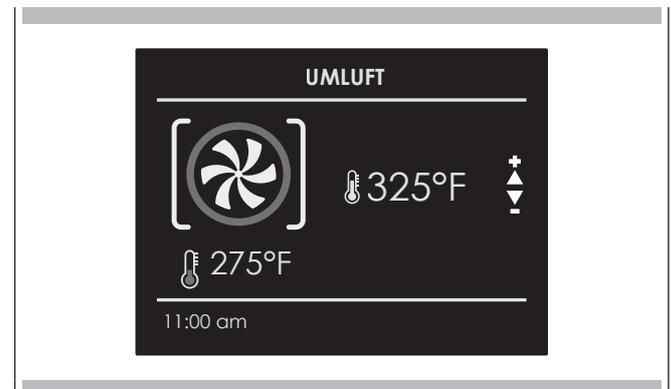


WICHTIG

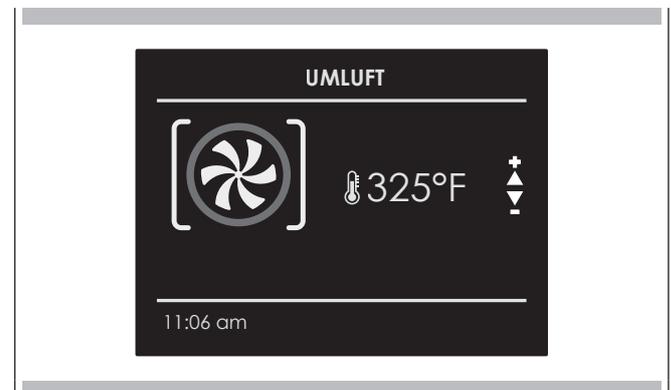
- Nach einer Funktion wird am Bildschirm die Temperatur der restlichen Hitze des Innenraums auf der Standby-Seite angezeigt.
1. Auf der Anzeigeseite der Garmethoden kann die Temperatur mithilfe der Pfeile   verändert und dann mit der Taste  bestätigt werden.
 2. Nachdem der Garvorgang begonnen hat, kann die Temperatur immer und zu welchem Zeitpunkt auch immer mithilfe der Pfeile   verändert werden.

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.



Eco

Diese Betriebsart spart Strom.

Für tiefgefrorene, vorgekochte und kleine Portionen besonders geeignet.

Sehr kurze Vorheizzeit und langsames Garen.

Nicht für große Mengen geeignet, z.B. große Portionen oder umfangreiche Zubereitungen.

MERKE: Es ist wichtig, die Anleitungen und Warnungen aufmerksam zu lesen, damit der Apparat richtig verwendet wird.

Dampfvorgänge

Dampfgaren wird meistens in der orientalen Küche verwendet und ist sicherlich auch für Ihre eigene sehr nützlich.

Sie ist fettfrei und hat den Vorteil, den ursprünglichen Geschmack der Speisen beizubehalten.

Lebensmittel werden nicht mit Wasser sondern mit Wasserdampf gegart.

Dampfgaren unterscheidet sich vom Kochen. In der Tat wirkt Dampf in den Zellen und dies ist ein großer Unterschied der Wirkung kochenden Wassers.

In der Tat gart Dampf die Lebensmittel vollkommen durch, aber außer Fett tritt nichts anderes aus.

Zellwände und Sehnen werden allmählich weich, Proteine gerinnen ohne auszutreten, Stärken quellen auf und verbinden sich, Zucker und Mineralien bleiben unverändert.

Das gleiche geschieht mit den Aromen, die auf ein Minimum reduziert werden, oder für Farbstoffe.

Nur das Fett verflüssigt sich durch die Hitze und daher ist es keine gute Idee große Fleisch- oder Fischstücke mit Dampf zu garen. Vitamine sind eine andere Geschichte, denn Hitze tendiert normalerweise dazu, diese zu zerstören; es kommt jedoch auf die Garzeit an, einige werden nur leicht verändert. Lebensmittel, die sich daher für diese Garmethode eignen sind fettfrei, beispielsweise Fisch, einige Fleischsorten, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Zerealien, Eier, Pudding, Gemüse, etc.

Es ist nicht für Gemüse mit harten Fasern oder generell für Obst geeignet.

Nützliche Hinweise

Beim Dampfgaren immer mit dem kalten Ofen beginnen. Es wird empfohlen den heißen Ofen (sofort nach klassischem Garen) NICHT zu benutzen, da der Vorteil des Dampfgarens dadurch zunichtegemacht wird.

Verwenden Sie zum Dampfgaren möglichst die gelochte Backpfanne mit einem Inox-Auffangblech.

Die erste, die auf dem Flachgrill aufstützt, erlaubt es dem Dampf, die Speisen durchzugaren und alles andere durch die Löcher abtropft, was die Speisen beim Garen freigeben.

Das zweite, untere Auffangblech, welches sich unter dem Grill in seinen Führungen befindet, wird die Tropfen auffangen und den Ofen sauber halten.

Nach dem Garen können die Stützen der gelochten Backpfanne als Stützen verwendet werden, um das heiße Blech von der Theke fernzuhalten, wenn Sie die soeben gegarten Speisen herausnehmen.

ACHTUNG

Bevor der Dampfgarer in Funktion gesetzt wird, muss der Wasserbehälter gefüllt werden.

Ist der Ofen eingeschaltet und es erscheint am Display die Nachricht WASSERBEHÄLTER KONTROLLIEREN (Signal ertönt), Tür öffnen, dabei auf den Austritt von Dampf aufpassen, Behälter herausnehmen und befüllen. Beim Schließen der Tür geht der Ofen in PAUSE. Taste  drücken und mit dem Garen fortfahren.

HINWEIS: Die Dampffunktion startet erst, wenn die Tür geschlossen ist. Ist die Tür offen, dann erscheint am Display die Nachricht TÜR SCHLIESSEN. Wird die Tür während des Betriebs geöffnet, dann geht der Ofen in PAUSE. Um die Funktion erneut zu starten, muss die Tür geschlossen werden.

Die gewünschte Funktion wählen und mit Taste  bestätigen, jetzt wird der Kreislauf erfüllt. Sobald das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, tritt der Dampf in den Raum ein.

Die Funktion kann jederzeit mithilfe der Taste  auf Pause gestellt werden. Wird wieder  gedrückt, dann startet die Funktion erneut.

Dampfgaren

DAMPF 100

Der Dampf wird mit radialer Belüftung verteilt, so dass die Speisen gleichmäßig erhitzt und gegart werden.

Daher kann auf den drei unterschiedlichen Höhen gleichzeitig gegart werden. Die "mächtigeren" Speisen kommen auf das hohe Niveau, nicht so dichte Speisen, wie Gemüse, auf das niedrigere Niveau (vom ersten bis zum dritten).

MERKE: Beim Dampfgaren immer das niedrigere Abtropfblech unter die gelochte Backpfanne stellen, um eventuelle Krümel oder Kondenswasser aufzufangen.

DAMPF 130

Bei der Regeneration wird die Garkammer mit Dampf und Warmluft beheizt, so dass die Speisen schnell und einheitlich aufgeheizt werden, ohne auszutrocknen.

Je nach der Art der aufgewärmten Speisen bietet dieses Programm die Möglichkeit, die Innentemperatur des Ofens zu verändern, so dass diese Funktion nach Ihrem Wunsch verwendet werden kann. Diese Funktion eignet sich besonders für:

- Vorgekochte Speisen zwischen 70°C und 130°C aufzuheizen;
- Zubereitung von fertigen oder halbfertigen Speisen und Tiefkühlprodukte zwischen 70°C und 130°C;

MERKE: Bei diesen Speisen geeignete Teller für den Ofen verwenden (keine Kunststoffe oder Ähnliches) und diese auf den Grill stellen, alle Deckel entfernen.

ACHTUNG

Nach Beendigung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Kombiniertes Garen mit Dampf und Umluft

Diese Garweise wird "professionelles Garen" genannt, denn die Speisen werden in eine kalte, nicht vorgeheizte Garkammer gestellt. Nachdem der Ofen angeschaltet wurde, ist es zuerst dem Dampf ausgesetzt ("gedämpft"). Nachdem es kurzzeitig gedämpft wurde, es kommt auf das Volumen der Füllung und auf die Größe an, geht der Apparat in eine zweite Phase mit Warmluft über.

Dieser Funktionstyp ist vor allem für große Fleischstücke und Meeresfrüchte geeignet, z.B.: große Brote aus Weiß- oder Vollkornmehl, mit Hefe oder Hefeteig bei 190°C bis 210°C sowie gefülltem oder leeren Blätterteig bei 190°C bis 210°C.

HINWEIS: Um beste Ergebnisse beim Ausführen von zwei aufeinanderfolgenden "professionellen Garprogrammen" zu erzielen, muss der Ofen abkühlen, bevor die zweite Speise zubereitet wird.



ACHTUNG

Nach Beendigung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Funktion Steam Assist

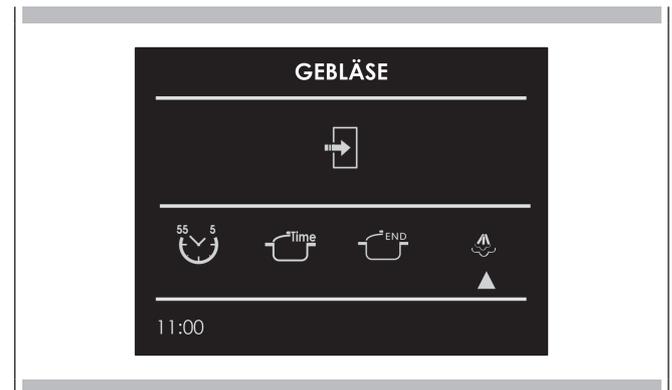
Diese besondere Funktion kann nur mit klassischer Ofenfunktionen verwendet werden.



Nachdem der Ofen angeschaltet wurde, steht die Funktion Steam Assist erst dann zur Verfügung, wenn die Innentemperatur des Ofens 100°C übersteigt. Erst dann erscheint das Symbol  unten auf dem Display.

HINWEIS: DIESE FUNKTION IST BEIM DAMPFGAREN NICHT FREIGEgeben

Um Dampf in das Ofeninnere einzulassen, Taste  drücken, Ikone  mit den Pfeilen  und  auswählen und mit Taste  bestätigen.



Die Funktion Steam Assist wird freigegeben und dieser Wechsel kann am Display abgelesen werden. Die Funktion Steam Assist dauert 5 Minuten und befeuchtet die Speisen, so dass diese beim Garen nicht austrocknen. Ideal für Braten, großen Fleischstücken/Meeresfrüchten und Weichkochen.

Nach 5 Minuten geht der Ofen auf die zuvor eingestellte Garfunktion zurück.

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.

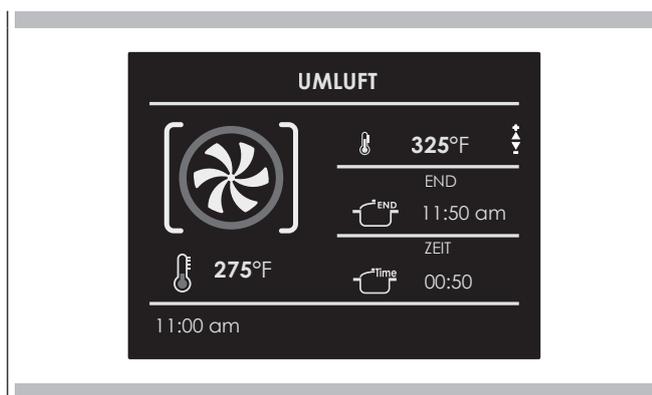
HINWEIS: Zeiteinstellungen können nicht angewandt werden, wenn das Bratenthermometer an ist. Die maximale einzustellende Garzeit beträgt 12 Stunden.

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) auswählen, um die Dauer festzulegen und drücken.
 - a) auswählen, um Uhrzeit der Beendigung festzulegen und drücken.
3. Nachdem eine der beiden oben aufgeführten Möglichkeiten mithilfe der Pfeile $\Delta \nabla$ 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.

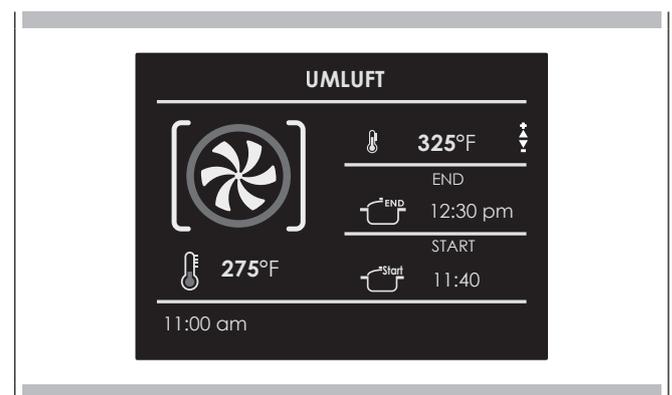
Soll die Garzeit verändert werden, wenn der Ofen schon läuft, einfach Taste drücken und die neue Garzeit eingeben, dann wieder auf Taste drücken.

Stoppzeit

Die Funktion "Stoppzeit" verwenden, um den Start des zeitgesteuerten Garen zu verschieben. Die Stoppzeit 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 auswählen, um das Ende festzulegen und drücken.
- 3 Das Ende der Garzeit durch die Pfeile $\Delta \nabla$ 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 drücken und die neue Garzeit oder Stoppzeit eingeben, dann wieder auf Taste drücken.

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 4.4° bis zu 60°C. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

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

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In

diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.

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

 **WICHTIG**

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

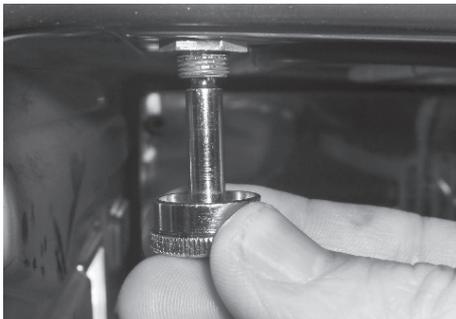
**WARNUNG**

- Damit Sie sich nicht verbrennen, verwenden Sie bitte einen Ofenhandschuh, um das Bratenthermometer hineinstecken 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.

Wie die Speiseprobe angewandt wird

Auf der Abbildung ist zu sehen, befindet sich die Steckdose des Bratenthermometers in der oberen linken Ecke des Ofens und ist durch eine Abdeckung mit einem Stöpsel geschützt. Die Abdeckung entfernen und den Stecker des Bratenthermometers einführen (es ist ein leichtes Klick zu hören).

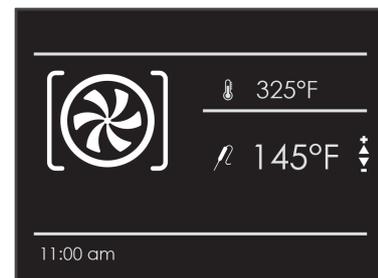


Das Bratenthermometer in die Speise einführen, ohne Fett oder Knochen zu berühren.

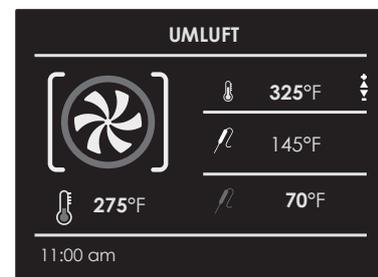
**WARNUNG**

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

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 es erscheint eine Ikone  am Bildschirm.
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 Δ ∇ wählen und mit Taste  bestätigen.



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

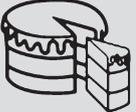
- Garweise
- Ofentemperatur
- Temperatur des Bratenthermometers einstellen
- Direkte Temperatur des Bratenthermometers

Nachdem die eingestellte Temperatur 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 Δ ∇ verändert werden.

Um die Temperatur des Bratenthermometers zu verändern, Taste  und dann Taste \leftarrow und schließlich wieder Taste  drücken.

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

Rezeptliste	Lebensmittelart	Zustand des Lebensmittels	Rezeptliste	Aufgeführte Informationen
VORHANDENES ODER EIGENES		FRISCH	BROT PIZZA	ART DES ZUBHÖRS POSITION DES NIVEAUS LEBENSMITTELGEWICHT GARZEIT VORHEIZEN NOTWENDIG (JA/NEIN)
		GEFROREN		
		GANZES STÜCK	FLEISCH	
		IN STÜCKEN		
		GANZES STÜCK	GEFLÜGEL	
		IN STÜCKEN		
		GANZES STÜCK	FISCH	
		IN STÜCKEN		
		-	GEMÜSE	
		-		
		-	PASTETEN	
		-		

Ein voreingestelltes Rezept auswählen:

1. Ofen anschalten, Ikone  auswählen und Taste  drücken.
2. Mithilfe der Pfeile $\Delta \nabla$ aus der Liste "VORHANDENES" oder "EIGENES" auswählen und mit Taste  bestätigen.
3. Art der vorzubereitenden Speise mithilfe der Pfeile $\Delta \nabla$ und der Pfeile $\triangleleft \triangleright$ wählen und mit Taste  bestätigen.
4. Mithilfe der Pfeile $\Delta \nabla$ zwischen "FRISCH" und "GEFROREN" wählen oder aber zwischen "GANZES STÜCK" oder "IN STÜCKEN" und mit Taste  bestätigen.
5. Das gewünschte Rezept mit den Pfeilen $\Delta \nabla$ wählen und mit Taste  bestätigen.
6. Wenn das Rezept ausgewählt wurde, dann erscheint folgende Seite am Bildschirm:

PUTENBRATEN



RECHTECKIGES GITTER

STUFE 1

GEWICHT 3800g

GARZEIT 03:00

VORHEIZEN JA

START
SPEICHERN

- 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.
- Nach Beendigung schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Rezeptes hin.

Ein eigenes Rezept abspeichern:

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

- Nachdem ein Rezept ausgewählt wurde, Taste  drücken und mit Taste  bestätigen.
- Um das Gewicht zu verändern, das gewünschte Gewicht durch die Pfeile   eingeben und mit Taste  bestätigen.



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



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



HINWEIS: 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.

- Um das Rezept zu starten, Taste  drücken.

Ein eigenes Rezept löschen:

- Um ein Rezept von der Liste der eigenen Rezepte zu löschen, das Rezept auswählen.
- Taste  drücken, auswählen und mit Taste  bestätigen.



Ofenreinigung

Mit dieser Funktion wird ein Reinigungskreislauf ausgeführt, bei dem 15 Minuten lang Dampf in den Ofen hineingeblasen wird. Danach sind Verkrustungen, die durch Garen auf hohen Temperaturen im Ofen entstanden sind, weich und können viel leichter entfernt werden.

ACHTUNG

Nach Beendigung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Reinigung des Kreislaufs

Diese Funktion führt einen Reinigungszyklus durch, um den Kreislauf langfristig sauber und funktionsfähig zu erhalten.

ACHTUNG

Nach Beendigung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Dieser Ofen benötigt keine Entkalkung, um die Dampferzeugung funktionsfähig zu halten.

Entlastung des Kreislaufs

Nach der Dampffunktion, beim Ausschalten des Ofen mit Taste , ist eine Entleerung des Kreislaufs notwendig.

Folgende Nachricht wird angezeigt: ENTLEERUNG NOTWENDIG / TÜR ÖFFNEN

Tür öffnen, dabei auf den austretenden heißen Dampf achten. Eine neue Nachricht erscheint und bittet den Benutzer, den Behälter mit dem gleichen Symbol herauszuziehen. Taste  drücken, um den Kreislauf der Dampfentleerung zu starten.



Danach erscheint die Nachricht ENTLEERUNG BEENDET / TANK ENTFERNEN UND LEEREN und bestätigt, dass das Leeren erfolgreich war. Falls Sie nicht gleich wieder Dampfgaren möchten, dann wird empfohlen, den Behälter zu leeren und ihn wieder einzusetzen und die Tür zu schließen.

Der Ofen ist nun für einen neuen Garvorgang bereit.

**WICHTIG**

Die Glühbirne des Ofen muss besondere Eigenschaften haben:

- a) Sie ist für hohe Temperaturen geeignet (bis zu 300 °C);
- b) Stromversorgung: siehe Wert V/Hz auf dem Schild der Seriennummer;
- c) Leistung 25 W;
- d) Anschluss Typ G9.

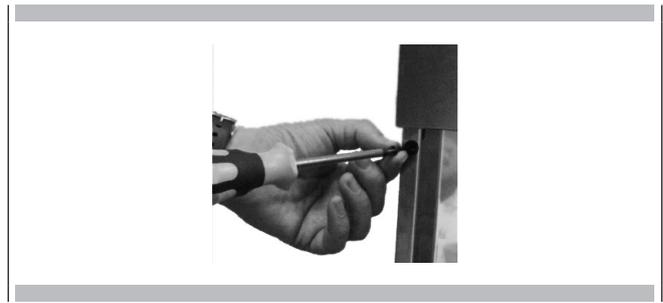
Achtung: Sicherstellen, dass das Gerät vor dem Austausch der Glühbirne ausgeschaltet ist, um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.

- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch im Ofen ausbreiten.
- Die Schrauben, die den Rahmen halten, entfernen;
- Alte Glühbirne herausrutschen lassen und aufpassen, dass diese nicht zerbricht.
- Eine neue Glühbirne einsetzen. Diese dabei nicht mit den Händen berühren (wir empfehlen dabei Latexhandschuhe zu tragen);
- Den Inox-Rahmen wieder einsetzen und dabei die Silikondichtungen nicht quetschen.
- Die Inox-Schrauben, die zuvor abgenommen wurden, wieder anschrauben
- Die Vorrichtung an die Stromversorgung anschließen.

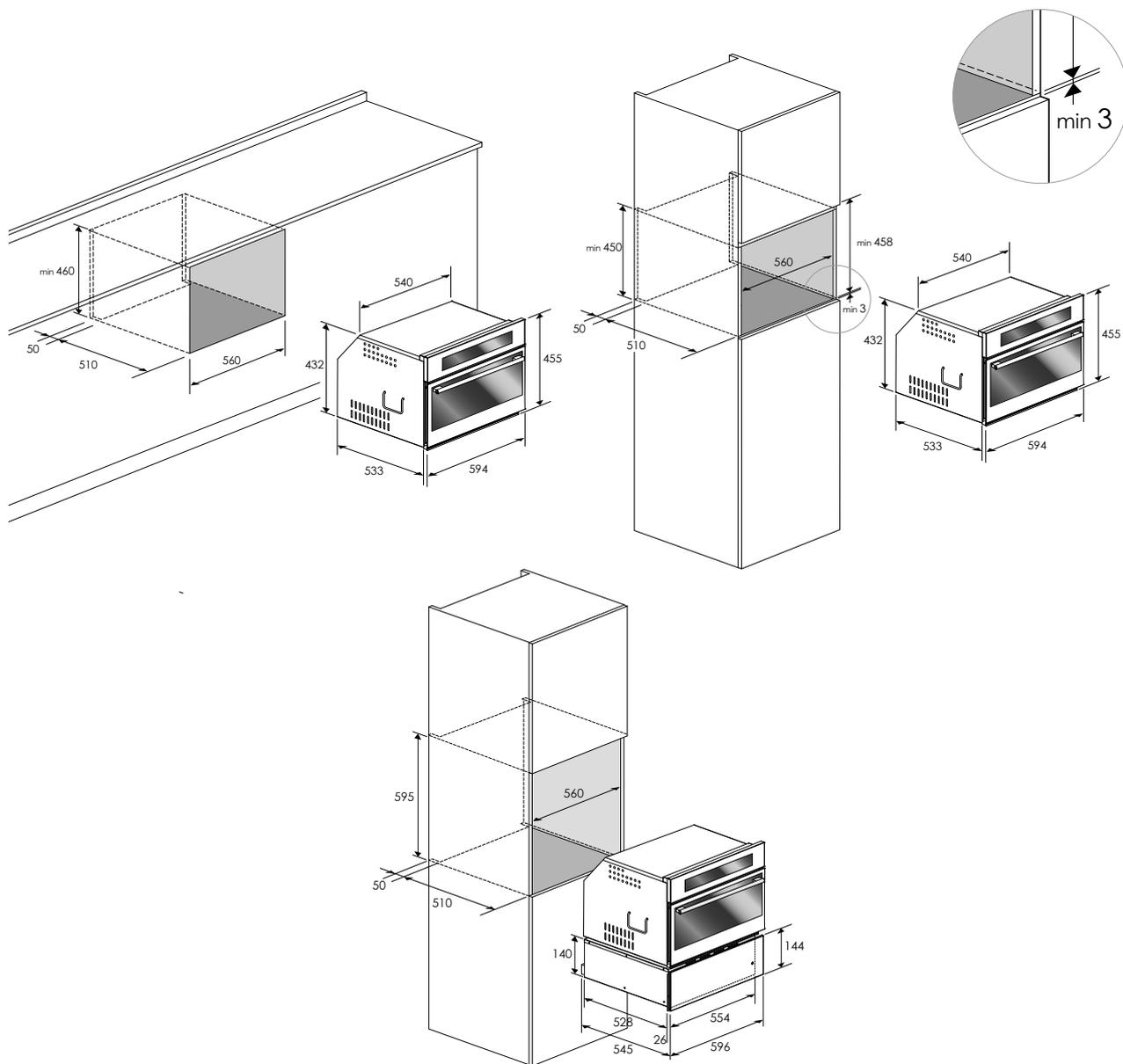


Den Ofen einem Schrank installieren.

Der Ofen muss unter einer Herdplatte, in einer Kolonne oder kombiniert mit der entsprechenden Wärmeschublade installiert werden. Der Raumbedarf entspricht den Angaben in der Abbildung. Das Material des Schrankes muss hitzebeständig sein. Der Ofen muss zwischen den Schrankwänden zentriert werden und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



AUSSCHNITT & ABMESSUNGEN



Stromanschluss

Vor dem Anschluss an die Stromleitung, Folgendes überprüfen:

- dass die Eigenschaften der Elektrik mit den Anforderungen, die auf dem Schild der Seriennummer auf der Vorderseite des Ofens angegeben sind, übereinstimmen.
- dass das System über eine wirksame Erdung verfügt, die mit den Anforderungen und der geltenden Gesetzgebung übereinstimmen

Eine Erdung ist gesetzmäßig Pflicht. Das Kabel darf nirgends eine Temperatur von 50 °C über der Raumtemperatur erreichen.

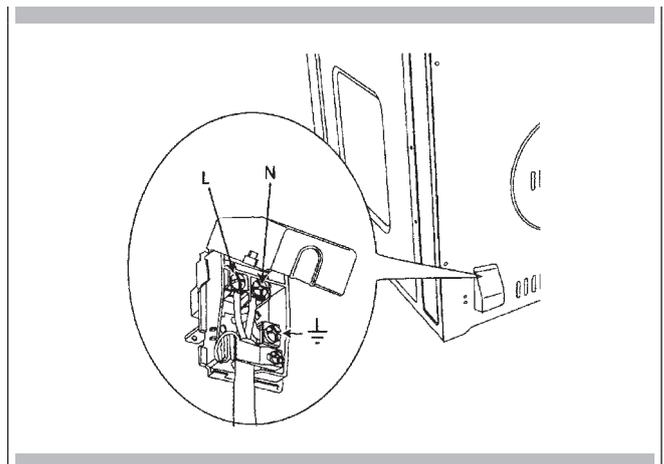
Dieser Ofen muss mit der Stromversorgung durch ein Stromkabel und Stecker verbunden sein, die mit Steckdose des elektrischen Systems, mit der der Ofen versorgt wird, kompatibel sind.

Verfügt ein befestigtes Gerät nicht über ein Stromkabel und einen Stecker oder über ein anderes Gerät, mit dem der Apparat vom Hauptschalter getrennt werden kann und zwar mit einem solchen Öffnungsabstand der Kontakte, dass die völlige Unterbrechung bei Überspannung der Kategorie III garantiert ist, dann muss eine solche Vorrichtung zur Unterbrechung im Hauptschalter der Stromversorgung, in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen, vorgesehen werden. Die omnipolare Steckdose oder der Schalter müssen leicht zu erreichen sein, wenn der Apparat installiert ist.

Merke: Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls die gewöhnlichen Standards der Vorsichtsmaßnahmen und die oben aufgeführten Anleitungen nicht beachtet werden.

KABELTYP UND MINIMALDURCHMESSER

		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



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	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen nicht vorgeheizt - Alufolie auf Gitterrost oder Ofenboden - Backform zu groß für das Rezept - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen am Boden zu sehr gebräunt	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen nicht vorgeheizt - Verwendung von Glas, stumpfen oder dunkel gewordenen Metallbehältern - Gitterrost in falscher Position - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen sind trocken oder zu sehr geschrumpft	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Speisen backen oder braten zu langsam	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Backzeit nicht lang genug - Es werden glänzende Stahlköpfe verwendet - Gitterrost in falscher Position - Ofentemperatur zu niedrig
Kuchen sind blass und niedrig, sie sind innen nicht gebacken	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände - Gitterrost in falscher Position - Backform zu klein
Der Rand der Pastetenkruste sind zu braun	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Krustenränder zu dünn

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 Gitterrosts kann der Backzeitabelle 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 Seite 25. Glühbirnen nicht mit bloßen Finger berühren, da durch deren Fett Glühbirnen früher durchbrennen können.
Uhr und Timer funktionieren nicht richtig	Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt 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"

Plakette mit der Seriennummer, siehe Seite 3. 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 - Cuidado y mantenimiento	3
2- Primer uso	4
Uso de la parrilla plana	4
Uso de la bandeja perforada	4
3- Respeto por el medio ambiente	5
4- Panel de control	6
Teclado	6
5- Información general sobre el horno	7
Códigos de error	7
Pitidos	7
Ajustes por defecto	7
F Códigos numéricos de error	7
Precalentamiento	7
Temporizador	7
6- Consejos generales sobre el horno	8
Precalentamiento del horno	8
Sugerencias de funcionamiento	8
Asado en el horno a gran altitud	8
7- Puesta en marcha	9
Instrucciones para el primer encendido	9
8- Ajustes de usuario	10
Idioma	10
Temperatura & Peso	10
Hora	10
Fecha	11
Brillo	11
Volumen	11
9- Ajuste del sistema	12
Registro de eventos	12
Demo	12
10- Puesta en marcha del horno	13
Encendido y apagado del horno	13
Elección del modo de cocción	13
Tabla de modos de cocción	14

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
11- Cocción tradicional	15
Variación del modo de cocción	15
Variación de la temperatura	15
Fase de precalentamiento	15
Eco	15
12- Cocción al vapor	16
Funcionamiento vapor	16
Cocción al vapor	16
Cocción al vapor y por convección combinadas	17
Función asistencia vapor	17
13- Uso de las luces del horno	18
14- Modo de funcionamiento temporizado	19
Tiempo de cocción	19
Tiempo de parada	19
15- Ajuste de la sonda carne (si presente)	20
Cómo usar la sonda de alimentos	21
16- Recetas	22
17- Cuidado y limpieza del horno	24
Limpieza del horno	24
Limpieza circuito	24
Descarga circuito	24
18- Cambio de la lámpara del horno	25
19- Para el instalador	26
Instalación del horno en una cabina	26
Conexión eléctrica	27
20- Resolución de los problemas tradicionales de horneado	28
21- Resolución de los problemas operativos	29
22- Servicio de asistencia	30
Registro de datos para el servicio	30



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea atentamente y guarde para su uso futuro

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS A LAS PERSONAS O A LAS COSAS DERIVADOS DE LA INSTALACIÓN INCORRECTA O DEL USO INADECUADO, ERRÓNEO O INAPROPIADO.

EL APARATO NO DEBE SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON LAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O POR PERSONAS SIN LA EXPERIENCIA O CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN VIGILADAS O HAYAN SIDO INSTRUIDAS PARA EL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS DEBEN SER VIGILADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

NO PONGA PAPEL DE ALUMINIO, TARROS U OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE DENTRO DEL HORNO DE COCCIÓN.

EL APARATO SE CALIENTA MUCHO DURANTE EL USO.

ADVERTENCIA: NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO QUE HAY EN EL INTERIOR DEL HORNO.



ATENCIÓN:

- Si las juntas del horno están dañadas no se debe usar el horno hasta que un técnico de servicio cualificado lo repare:
- Este aparato y sus componentes internos, en especial las partes electrificadas, solo puede ser reparado, modificado o personalizado por el fabricante, su departamento de asistencia técnica o por personas cualificadas similares. Las reparaciones incorrectas pueden causar accidentes graves, daños al aparato y sus alrededores y malos funcionamientos.
- Recuerde que incluso el cambio de una lámpara en el interior del horno debe ser efectuado por personal cualificado que deberá desconectar en primer lugar el aparato de la alimentación eléctrica.
- Si el aparato no funciona o necesita reparación contacte nuestro departamento de asistencia técnica.
- Use exclusivamente piezas de recambio originales.



IMPORTANTE:

- Como precaución de seguridad, antes de limpiar el horno desconecte siempre la clavija de la salida o quite el cable de alimentación del aparato.
- Además, evite usar sustancias ácidas o alcalinas (como limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite usar productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, en especial para limpiar las partes pintadas.

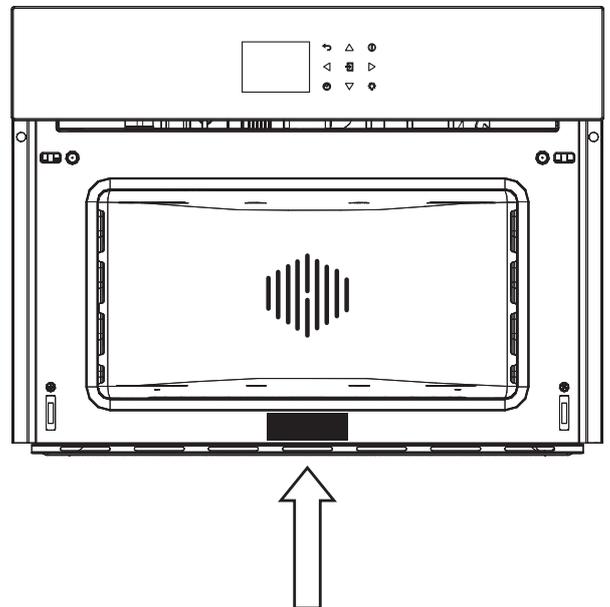
- A pesar de que la cámara de cocción es de acero de alta calidad, un mantenimiento incorrecto puede causar corrosión;
- El horno debe limpiarse periódicamente y los restos de comida deben ser eliminados;
- No limpie el horno inmediatamente después de sacar el plato, porque las gotas residuales de vapor aún están muy calientes (peligro de quemaduras); verifique si el display muestra una temperatura residual baja o ninguna.
- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando el horno esté encendido, dado que el vapor existente en el interior puede causar quemaduras.
- Si se desconecta la electricidad y luego vuelve el horno requiere que se vacíe el circuito incluso en el caso de que no haya agua en el mismo.
- No use abrasivos duros ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, porque pueden rayar la superficie y romper el cristal.
- Durante la limpieza tenga cuidado de que no entre agua en el aparato.
- Use exclusivamente trapos ligeramente mojados.
- No pulverice nunca agua en el interior o en el exterior del aparato.
- No use dispositivos de vapor para limpiar, dado que el agua que penetra en el horno puede causar daños.
- No use el aparato para calentar o humidificar la habitación.
- El aparato debe ser instalado y usado a una temperatura ambiente de entre 5° C y 35° C.
- Si existe riesgo de que se forme hielo el agua residual que hay en las bombas podría congelarse y dañarlas.
- Use solo la sonda térmica recomendada para este horno.
- La sonda de alimentos es un accesorio que solo está disponible en ciertas versiones del producto.
- El conjunto de 6 bandejas Gastronorm está disponible previo pedido.



IMPORTANTE

Es posible acceder a la placa de identificación del horno incluso cuando este está instalado. La placa de identificación, que se ve al abrir la puerta, muestra toda la información que necesitará cuando solicite las piezas de repuesto del aparato.

UBICACIÓN REGISTRO SERIAL



El horno debe limpiarse meticulosamente con agua y jabón y enjuague con cuidado.

Caliente el horno unos 30 minutos a temperatura máxima, esto elimina todos los aceites residuales que pueden causar mal olor durante la cocción. Use la función ventilador plus circular sin los accesorios del horno.

Antes de usar los accesorios por primera vez límpielos cuidadosamente con una solución de lavado alcalina muy caliente y un trapo suave.

Uso de la parrilla plana

Para sacar la parrilla plana tire de ella hacia usted hasta que se pare, a continuación súbala tirando hacia arriba hasta que salga por completo. Para introducir la parrilla plana deslícela formando un ángulo de 45° hasta que se bloquee y a continuación bájela hasta que quede horizontal y empújela hasta meterla por completo.



Si la parrilla plana tiene una bandeja de goteo baja, para sacarla súbala un poco y tire hacia usted. Para volver a introducirla deslícela hasta que quede completamente encajada.

Uso de la bandeja perforada

Esta bandeja se usa para la cocción al vapor y se pone en la parrilla plana con su soporte.



NOTA: El conjunto de 6 bandejas Gastronorm está disponible previo pedido.

Le recomendamos usarla también con la bandeja de goteo para recoger todo lo que gotee de los alimentos durante la cocción.

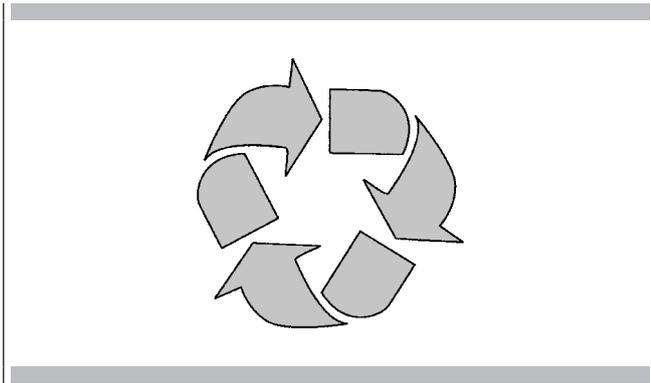
La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente.

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.

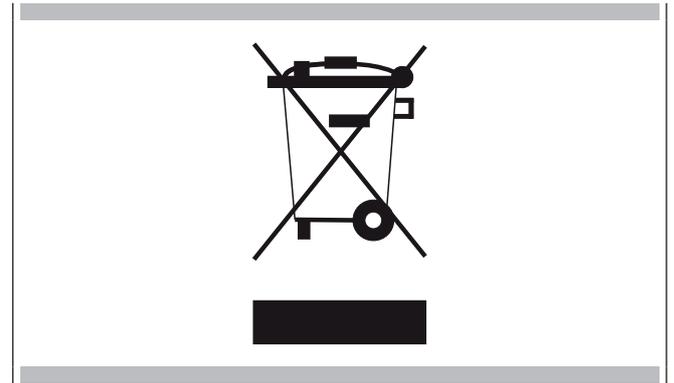


ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría 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.

LA ELIMINACIÓN DEBE REALIZARSE de acuerdo con las leyes locales sobre eliminación de residuos.

PARA MAYOR INFORMACIÓN sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o el comercio en que compró el producto.

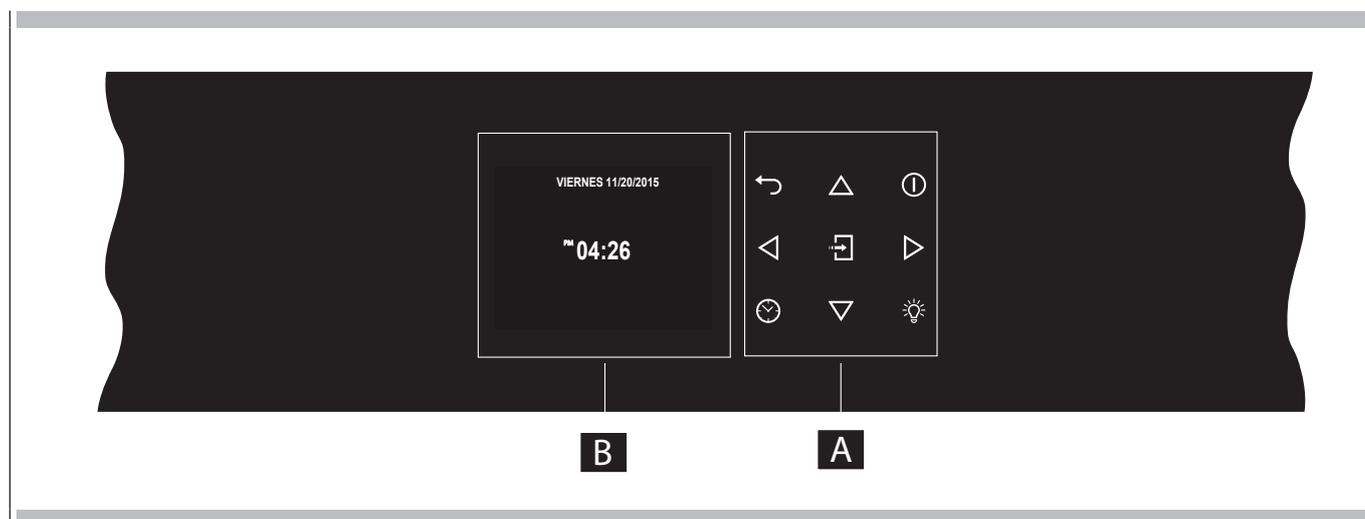


ANTES DE DESECHARLO asegúrese de que no se puede utilizar cortando el cable eléctrico.

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 pulsán 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 una 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.

Pre calentamiento

El pre calentamiento 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 pre calentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.

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.

Pre calentamiento del horno

- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de pre calentado.
- Se necesita pre calentarlo para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelesitos y panes.
- El pre calentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de pre calentarlo.
- Durante el pre calentado la pantalla muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Un pitido confirmará que el horno se ha pre calentado 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.

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.

NOTA: Tanto en la primera, como en las conexiones siguientes, a la alimentación eléctrica el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza una vuelta de calibrado, en **esta fase mantener siempre la puerta cerrada.**

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

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

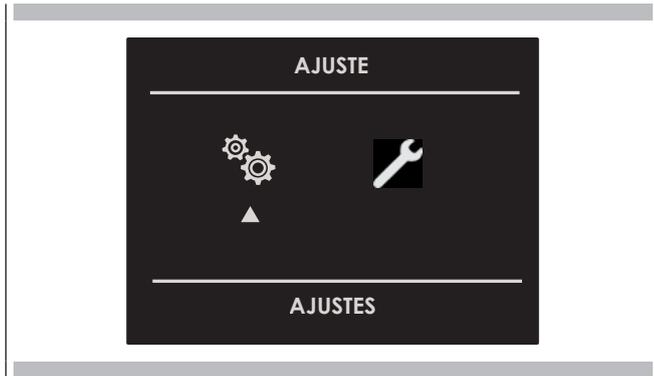
Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



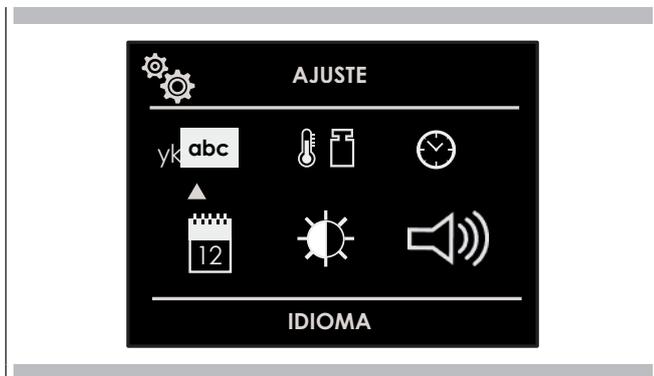
Con el horno encendido seleccione el icono  y confirme con la tecla  para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

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 .



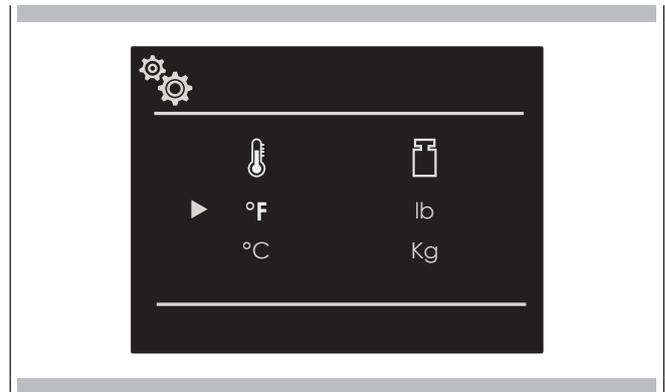
Idioma

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



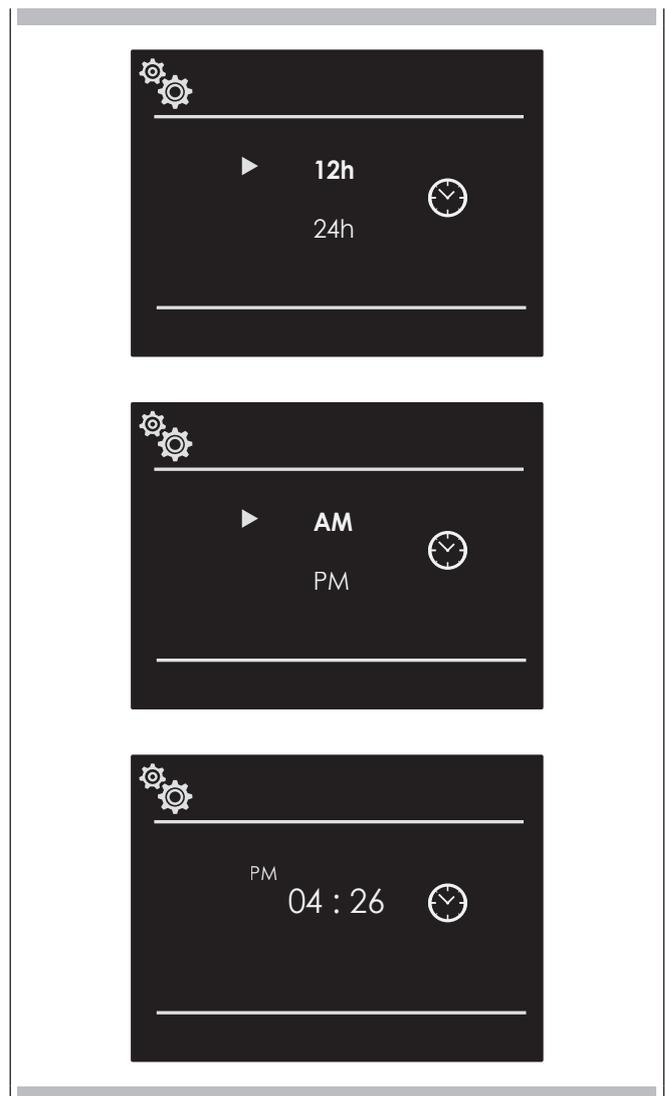
Temperatura & Peso

Pulse la flecha   y   para seleccionar una de las dos opciones de temperatura "°C/°F" o de peso Kg/lb y confirme con la tecla .



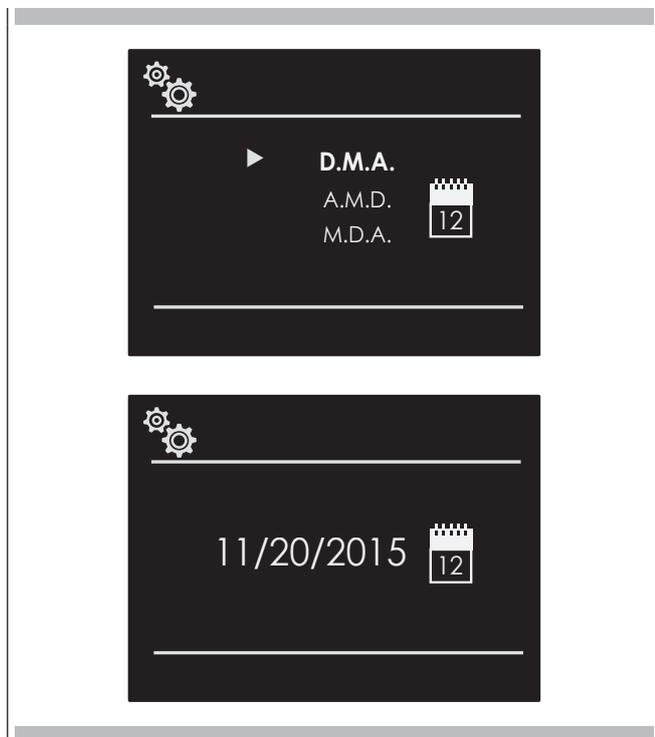
Hora

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 $\Delta \nabla$ para seleccionar el formato de fecha entre las opciones "D.M.A. - A.M.D. - M.D.A." y confirme con la tecla \square . A continuación ajuste el valor con las flechas $\Delta \nabla$ y confirme con la tecla \square .



Volumen

Presionar la flecha $\Delta \nabla$ para seleccionar el grado de volumen solicitado y confirmar con la tecla \square .



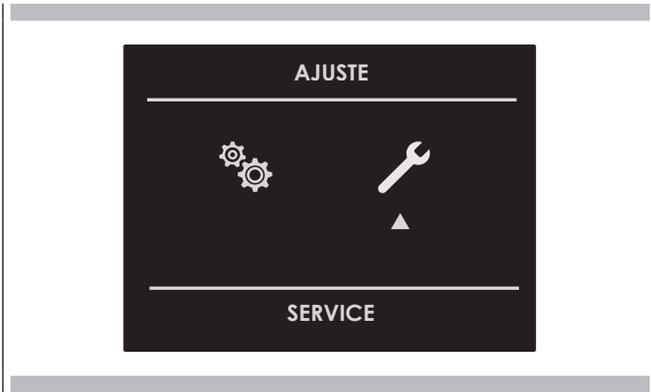
Brillo

Pulsando la flecha $\triangleleft \triangleright$ elegir la configuración de luminosidad a modificar entre la condición de ON o STAND-BY, elegir después por medio de las flechas $\Delta \nabla$ el grado de luminosidad deseado y confirmar con la tecla \square .



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 las 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 .



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 .

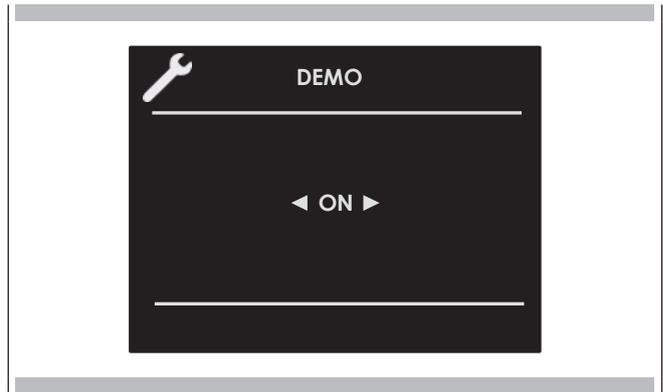
Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.

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 DEMO y 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.



Registro de eventos

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



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

Cocción tradicional	
	COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN
	COCCIÓN CIRCULAR & GRIL
	GRIL POR CONVECCIÓN
	GRIL
	COCCIÓN ECO
Cocción al vapor	
	VAPOR 100
	VAPOR 130
	VAPOR & COCCIÓN CIRCULAR
	LIMPIEZA HORNO VAPOR
	LIMPIEZA CIRCUITO VAPOR

- 1 Seleccione el icono  y pulse la tecla  Seleccione el modo de cocción apropiado en función del alimento a cocinar 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.

Tabla de modos de cocción

MODO DE COCCIÓN	ICONO	TEMPERATURA		
		Mín.	Predefinida	Máx.
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN		50° C	165° C	230° C
COCCIÓN CIRCULAR & GRIL		50° C	210° C	230° C
GRIL POR CONVECCIÓN		50° C	165° C	230° C
GRIL		50° C	230° C	230° C
COCCIÓN ECO		50° C	165° C	230° C
VAPOR 100		40° C	100° C	100° C
VAPOR 130		70° C	130° C	130° C
VAPOR & COCCIÓN CIRCULAR		50° C	165° C	230° C
MODO LIMPIEZA	ICONO	TEMPERATURA		
LIMPIEZA HORNO VAPOR		-	100° C	-
LIMPIEZA CIRCUITO VAPOR		-	-	-

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

- 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  .

Fase de precalentamiento

Mientras que el horno está en fase de precalentamiento la temperatura actual aparece visualizada 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.



Eco

Este modo tiene por objetivo ahorrar energía. Ideal para platos congelados o precocinados y para pequeñas porciones. El tiempo de precalentamiento es muy breve y la cocción tiende a ser más lenta. No se recomienda para cargas pesadas como, por ejemplo, grandes porciones o la preparación de platos de grandes dimensiones.

NOTA: es esencial leer atentamente las instrucciones y advertencias para asegurar un uso correcto.

Funcionamiento vapor

La cocción por vapor se usa sobre todo en la cocina oriental, pero es, sin lugar a dudas, muy útil para la nuestra.

No tiene grasas y tiene la ventaja de conservar el sabor original de los alimentos.

En este caso, los alimentos no se cuecen con agua sino con el vapor del agua.

La cocción al vapor es muy diferente del hervido. De hecho, el vapor de agua actúa en el interior de las células, hecho que la diferencia del efecto que produce el agua hirviendo.

El vapor cocina además totalmente los alimentos sin que estos pierdan nada excepto los alimentos.

Las paredes de las células y los tendones se ablandan gradualmente, las proteínas se coagulan sin salir, el almidón se hincha y combina y los azúcares y minerales permanecen inalterados.

Lo mismo sucede con los olores, que se reducen al mismo, o con las sustancias teñidas.

Lo único que se licúa con el calor es la grasa y, por esta razón, no suele ser conveniente cocinar al vapor trozos grandes de carne o de pescado. Las vitaminas son diferentes, ya que el calor suele destruirlas, no obstante, ello depende del tiempo de cocción, algunos alimentos resultan de hecho, ligeramente alterados. Así pues, los alimentos que se prestan a este método de cocción son, por lo general, los que no son grasos, como el pescado, algunos tipos de carne, las legumbres, las patatas, los cereales, los huevos, los pudín, las verduras, etc.

No es bueno para las verduras con fibras o para las frutas en general.

Consejos útiles

Cuando use el horno de vapor empiece siempre con el horno frío. No se recomienda usar el vapor en un horno caliente (inmediatamente después de una cocción tradicional), porque los beneficios de la cocción al vapor se pueden cancelar.

Si cocina al vapor trate de usar lo más posible la bandeja perforada de acero inoxidable con la bandeja de goteo baja de acero inoxidable. La primera, al quedarse con su soporte en la parrilla plana, permite que el vapor cocine por completo los alimentos a la vez que drena todo lo que eliminan estos durante la cocción a través de los agujeros. La segunda bandeja, la baja, se desliza por sus guías debajo de la parrilla para recoger las gotas y mantener la cámara del horno limpia.

Una vez concluida la cocción el soporte de la bandeja perforada se puede usar para mantener el calor de la bandeja mientras retira la comida que acaba de cocinar.



ATENCIÓN

Antes de usar cualquier función de vapor debe llenarse en recipiente de agua.

Si el mensaje CONTROL RECIPIENTE AGUA aparece en el display mientras el horno está encendido (señal acústica con sonido) abra la puerta, teniendo cuidado con el vapor que saldrá al hacerlo, saque el recipiente y llénelo. Si la puerta está cerrada el horno se pondrá en modo PAUSA. Pulse la tecla para seguir cocinando.

NOTA: Las funciones de vapor no iniciarán hasta que se cierre la puerta. Si la puerta está abierta el mensaje CIERRE LA PUERTA aparecerá en el display. Si la puerta está abierta con el horno encendido este no se pondrá en modo pausa. Para restablecer el funcionamiento es necesario cerrar la puerta.

Seleccione la función deseada y confirme usando la tecla , en este momento el circuito se llenará. Tan pronto como el agua alcanza la temperatura correcta el vapor generado por la caldera entrará en la cavidad.

La función se puede detener en cualquier momento usando la tecla , cuando se vuelve a pulsar la función se pone en marcha de nuevo.

Cocción al vapor

Vapor 100

El vapor se distribuye mediante ventilación radial para asegurar que los alimentos se calientan y cuecen de forma uniforme.

Esto presenta la ventaja de poder cocinar en tres niveles distintos al mismo tiempo, teniendo el cuidado de introducir el alimento más densos en el nivel superior y los menos densos como las verduras en los niveles inferiores (del primero al tercero).

NOTA: durante la cocción al vapor ponga siempre la bandeja baja de acero inoxidable debajo del recipiente de cocción perforado para recoger todos los pedazos de comida o condensaciones que puedan caer.

Vapor 130

Durante la regeneración la cámara de cocción se calienta con vapor y aire caliente, lo que permite calentar el alimento de forma rápida y consistente sin secarlo.

Dependiendo del tipo de alimento que se recalienta, este programa ofrece la posibilidad de modificar la temperatura interior del horno de forma que pueda gestionar esta función a su gusto. Este tipo de función es, por tanto, especialmente adecuada para:

- Calentar alimentos precocinados de 70° C a 130° C.
- Cocinar comidas preparadas y semipreparadas, alimentos congelados de 70° C a 130° C.

NOTA: para este tipo de comidas recuerde que debe introducir platos adecuados en el horno (que no sean de materiales sintéticos o similares) y ponerlos encima de la parrilla asegurándose de quitar todas las tapas.



ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

[🌀] Cocción al vapor y por convección combinadas

Este tipo de cocción se denomina "cocción profesional", porque el alimento cocinado se introduce en una cámara fría que no se ha precalentado.

Antes de poner en marcha el horno la comida se expone inicialmente al vapor. Después de un periodo breve de exposición al vapor, en función del volumen de relleno y, por tanto, del tamaño del alimento que se cocina, el aparato pasa automáticamente a la segunda fase de aire caliente.

Este tipo de función es especialmente adecuada para platos grandes de carne y marisco, por ejemplo; panes grandes hechos con harina blanca o integral, con levadura o sin ella, de 190° C a 210 ° C, al igual que masa rellena y de hojaldre, ya sea fresca o congelada, de 190° C a 210 ° C.

NOTA: Para obtener un mejor resultado al hacer funcionar dos "programas profesionales" consecutivos hay que enfriar el horno antes de introducir el segundo plato.



ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

[🌀] Función asistencia vapor

Esta función especial solo se puede utilizar con las funciones tradicionales del horno.



Una vez encendido el horno la función asistencia vapor solo estará disponible cuando la temperatura del horno supere los 100°C. Solo a partir de este momento aparecerá el símbolo 🌀 en la parte inferior del display.

NOTA: ESTA FUNCIÓN NO SE ACTIVA DURANTE LA COCCIÓN AL VAPOR

Para inyectar vapor en la cavidad pulse la tecla 🌀 seleccione el icono 🌀 usando las flechas < y > confirme usando la tecla 📄.



La función asistencia vapor se activará y el cambio de estado se verá en el display animado. La función asistencia vapor se prolongará 5 minutos humidificando la comida de forma que esta no se seque durante la cocción. Ideal para asados en general, platos grandes de carne/pescado y cocción suave.

Al cabo de 5 minutos el horno vuelve a ponerse en la función de cocción previamente configurada.

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  para ajustar la duración y pulsar .
 - b) Seleccionar  para detener el tiempo y pulsar .
- 3 Después de haber elegido una de las dos opciones antes indicadas por medio de las flechas Δ ∇ 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 arranque. 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 Δ ∇ 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 , introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla .

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 alimentos 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 4.4° y hasta los 60°C. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- 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.



IMPORTANTE

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).

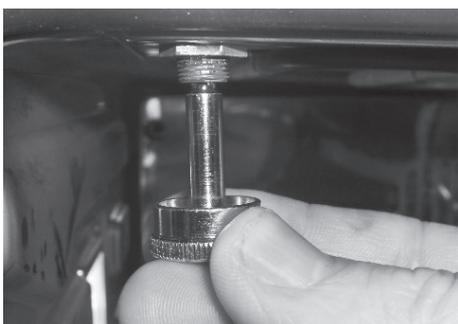
Si se introduce durante una de estas funciones aparece en el display un mensaje de retirar la sonda.

- Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.
- La temperatura de la sonda puede oscilar entre 104°F y 212°F (40°C y 100°C).
- El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

Cómo usar la sonda de alimentos

Como puede ver en la imagen la toma de la sonda está situada en el ángulo superior de la cámara del horno, protegida por una cubierta metálica con clavija.

Quite la cubierta e introduzca la toma de la sonda (oírá un ligero clic de confirmación).



Introduzca la sonda en la comida sin tocar las partes grasas o los huesos.



⚠ ADVERTENCIA

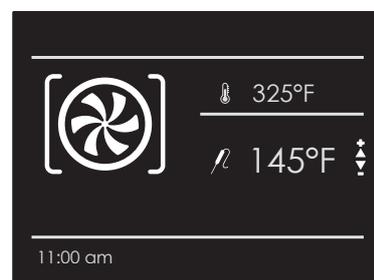
Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta con el horno ya encendido.

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 Δ ∇ y confirmar con la tecla \square .



- 2 Después de haber pulsado la tecla \square 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 Δ ∇ .

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

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	AVES DE 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 Δ ∇ 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 Δ ∇ y las flechas \triangleleft \triangleright y confirmar con la tecla .
- 4 Elegir por medio de las flechas Δ ∇ 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 Δ ∇ 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 .



 Limpieza del horno

Esta función realiza un ciclo de limpieza inyectando vapor en la cavidad durante 15 minutos. Al finalizar el ciclo la corteza que se haya podido formar debido a la cocción a alta temperatura en el interior de la cavidad del horno se reblandecerá y será mucho más fácil de eliminar.

 ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

 Limpieza circuito

Esta función realiza un ciclo de limpieza del circuito para mantenerlo limpio y en eficacia en el tiempo.

 ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

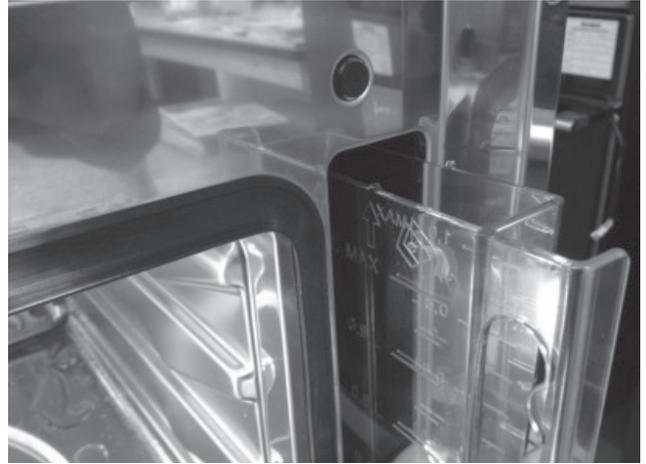
Este horno no requiere ninguna descarga para mantener el sistema de generación de vapor funcionando de forma eficaz.

 Descarga circuito

Al final de cualquier función vapor, cuando el se apaga el horno con la tecla  se requiere una descarga del circuito.

En el display aparecerá el siguiente mensaje. DESCARGA NECESARIA / ABRA LA PUERTA

Abra la puerta teniendo cuidado, ya que saldrá vapor. En el display aparece un nuevo mensaje con un icono animado solicitando al usuario que saque el recipiente hasta el símbolo que se indica en el mismo. Pulse la tecla  para iniciar la descarga del circuito vapor.



Al finalizar el procedimiento aparecerá en el display el mensaje DESCARGA FINALIZADA / ELIMINE Y VACÍE EL TANQUE, confirmando que la descarga se ha realizado correctamente. Si no quiere repetir enseguida un nuevo ciclo de cocción al vapor le recomendamos que vacíe el recipiente y que lo vuelva a poner en su sitio, a continuación cierre la puerta.

El horno está ahora listo para un nuevo ciclo de cocción.

**IMPORTANTE**

La lámpara del horno debe tener unas características precisas:

- a) Estructura adecuada para temperaturas elevadas (hasta 300° C).
- b) Alimentación eléctrica: consulte los valores V/Hz en la placa número de serie;
- c) Potencia de 25 W;
- d) Tipo de conector G9.

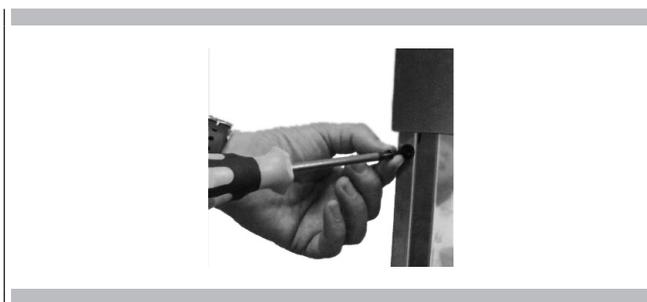
Atención: asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

- Para evitar daños extienda un paño de cocina para ollas y sartenes dentro del horno;
- Quite los tornillos que fijan el bastidor de acero;
- Quite la lámpara vieja sacándola de su soporte y teniendo cuidado para no romperla;
- Introduzca una nueva bombilla evitando tocarla con las manos (le recomendamos usar un guante de látex desechable).
- Vuelva a poner en su sitio el bastidor de acero procurando no pellizcar la junta de silicona.
- Enrosque los tornillos de acero inoxidable que ha quitado con anterioridad.
- Conecte el aparato a la alimentación eléctrica.

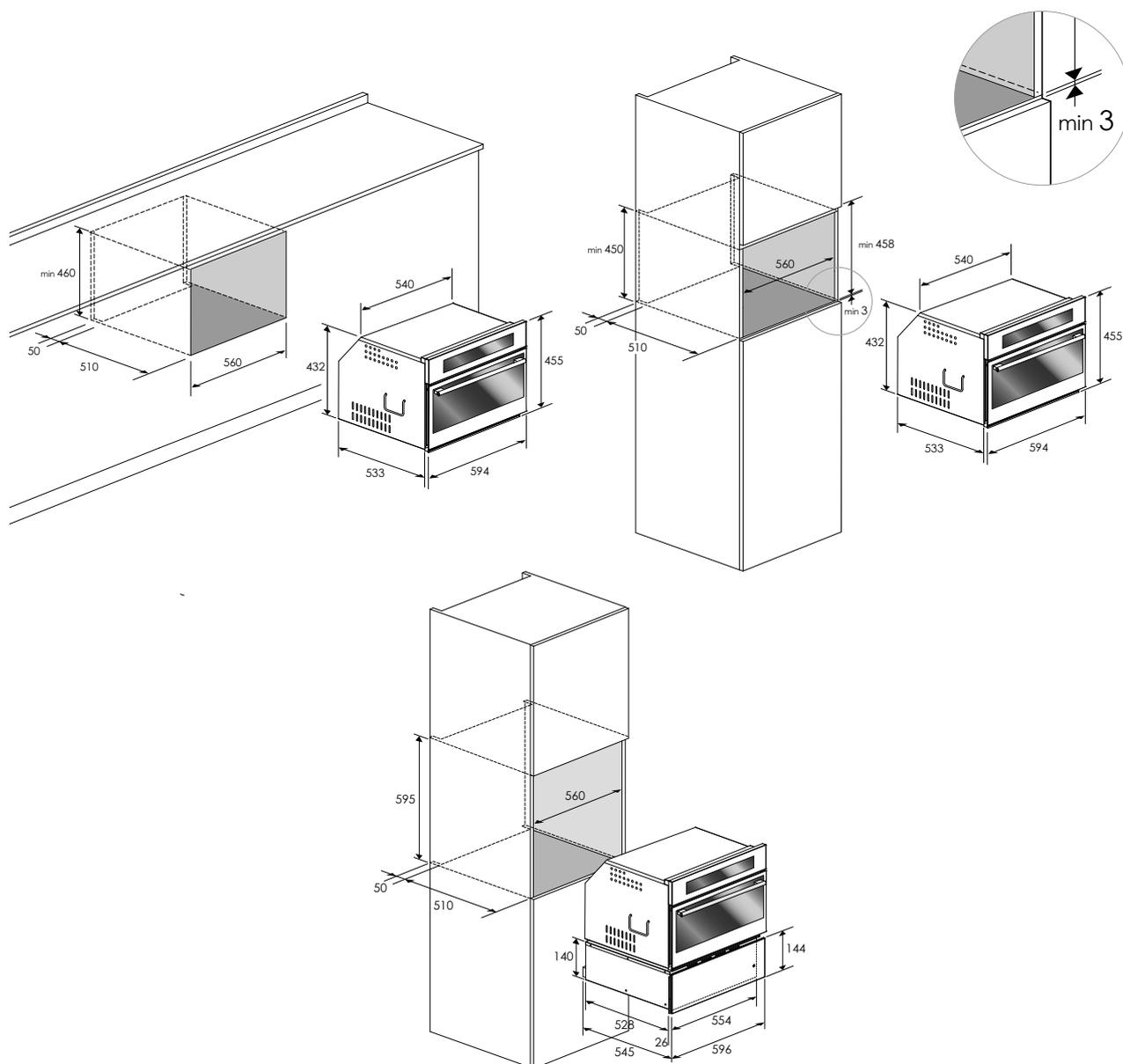


Instalación del horno en una cabina

El horno debe instalarse debajo de una superficie de cocción, en una columna o combinado con el correspondiente cajón calentador. Las dimensiones del espacio deben ser las que muestra la imagen. El material de la cabina debe poder resistir el calor. El horno debe estar centrado en las paredes de la cabina y fijado con los tornillos y los pernos suministrados.



CORTE Y DIMENSIONES



Conexión eléctrica

Antes de conectar la electricidad asegúrese de que:

- las características del sistema eléctrico satisfacen el contenido de la placa de número de serie que se encuentra en la parte frontal del horno;
- el sistema tiene una conexión de tierra efectiva que cumple con las normas y leyes vigentes.

La ley exige que exista conexión de tierra. El cable no debe alcanzar, bajo ningún concepto, una temperatura superior en 50° C a la temperatura ambiente.

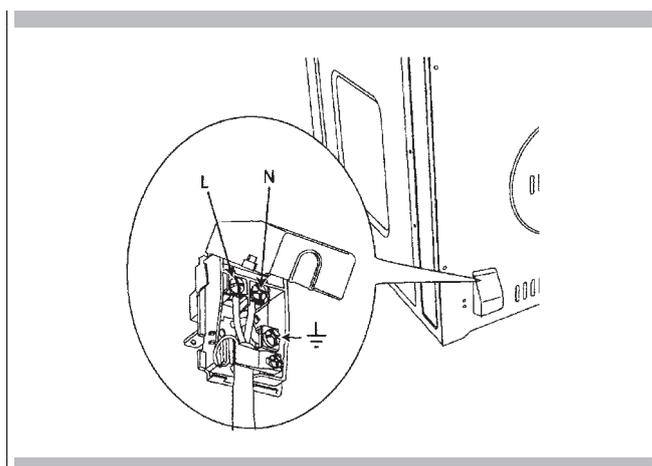
Este horno debe conectarse a la electricidad mediante un cable de alimentación eléctrica compatible con la salida del sistema eléctrico que alimenta el horno.

Si un aparato fijado no tiene un cable de potencia y una clavija u otro dispositivo que asegure la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos que permita una desconexión completa en condiciones de voltaje excesivo de categoría III, dichos dispositivos de desconexión se suministrarán en las alimentaciones eléctricas conformes con las reglas de instalación. La clavija o el interruptor omnipolar debe ser fácil de alcanzar una vez instalado el aparato.

Nota: El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de inobservancia de las normas para la prevención de accidentes y de las instrucciones anteriores.

TIPO Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES

		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



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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura del horno demasiado alta - Los bordes de la corteza son demasiado finos

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 25. Procure no tocar el cristal de la bombilla con los dedos, dado que la grasa de estos puede causar que la bombilla se quemere prematuramente.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada.

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 localizar el número de registro de serie consulte la página 3. Ahora puede escribir esta información en el espacio que figura a continuación.

Conserve la factura para validar la garantía.

Registro de datos para el servicio

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación o de ocupación _____

INHOUDSOPGAVE	Pagina
1 - Reiniging en Onderhoud	3
2- Eerste Gebruik	4
Gebruik van de platte grill	4
Gebruik van de geperforeerde bakplaat	4
3- Respect voor het Milieu	5
4- Het Bedieningspaneel	6
Toetsenblok	6
5- Algemene Oven Informatie	7
Foutcodes	7
Pieptonen	7
Standaardinstellingen	7
F Storing Nummerycodes	7
Voorverwarmen	7
Timer	7
6- Algemene Oven Tips	8
De Oven Voorverwarmen	8
Suggesties voor Gebruik	8
Op Grote Hoogte Bakken	8
7- Aan de slag	9
Instructies voor eerste keer inschakelen	9
8- Gebruikersinstellingen	10
Taal	10
Temperatuur en Gewicht	10
Tijd	10
Datum	11
Helderheid	11
Volume	11
9- Systeeminstelling	12
Logboek	12
Demo	12
10- Uw Oven Starten	13
De oven in- en uitschakelen	13
De bereidingsstand selecteren	13
Bereidingsstandtabellen	14

INHOUDSOPGAVE	Pagina
11 - Traditionele Bereiding	15
De bereidingsstand wijzigen	15
De temperatuur wijzigen	15
Voorverwarmingsfase	15
Eco	15
12- Stoomkoken	16
Stoom werking	16
Stoomkoken	16
Combinatie van Stoomkoken en Heteluchtbereiding	17
Stoom Assistentiefunctie	17
13- De Ovenlampen Gebruiken	18
14- Tijd Werking Ovenmodus	19
Bereidingstijd	19
Stoptijd	19
15- Het instellen van de Vleesthermometer (indien aanwezig)	20
De voedselthermometer gebruiken	21
16- Recepten	22
17- Oven Onderhoud en Reiniging	24
Oven Reiniging	24
Circuit Reiniging	24
Circuit Ontladen	24
18- De ovenlamp vervangen	25
19- Voor de Installateur	26
De oven in een kast installeren	26
Elektrische Aansluiting	27
20- Traditionele Bakproblemen Oplossen	28
21- Bedieningsproblemen oplossen	29
22- Assistentie of Service	30
Service Gegevensverslag	30



BELANGRIJKE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



Lees aandachtig door en bewaar voor toekomstig gebruik

Geachte Klant,
Wij danken en feliciteren u met de keuze die u gemaakt heeft.

Dit nieuwe product is zorgvuldig ontworpen en vervaardigd van de beste kwaliteit materialen. En het is zorgvuldig getest om er voor te zorgen dat het voldoet aan al uw culinaire wensen.

Wij raden aan deze simpele instructies door te nemen. Op deze manier worden de beste resultaten gegarandeerd vanaf de eerste ingebruikname. Wij wensen u het allerbeste met dit moderne apparaat.

**DIT PRODUCT IS ONTWERPEN VOOR
Huishoudelijk gebruik.
DE FABRIKANT WIJST ALLE
VERANTWOORDELIJKHEID VOOR PERSOONLIJK
LETSEL OF SCHADE AF DIE VOORTVLOEIT UIT
ONJUISTE OF ONGEPASTE INSTALLATIE EN ONJUIST
OF ONGESCHIKT GEBRUIK.**

**HET APPARAAT MAG NIET GEBRUIKT WORDEN
DOOR MENSEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET
LICHAMELIJKE, ZINTUIGELIJKE OF VERSTANDELIJKE
BEPERKINGEN OF DOOR MENSEN ZONDER
DE NODIGE ERVARING OF KENNIS TENZIJ
ONDER TOEZICHT OF GEINSTRUEERD OVER HET
GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR IEMAND DIE
VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.**

**KINDEREN MOET ONDER TOEZICHT BLIJVEN ZODAT
ZIJ NIET MET HET APPARAAT KUNNEN SPELEN
PLAATS GEEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF
VERGELIJKBARE OBJECTEN IN CONTACT MET DE
BODEM VAN DE OVEN VOOR DE BEREIDING.**

**HET APPARAAT WORDT ERG HEET TIJDENS GEBRUIK.
WAARSCHUWING: RAAK DE
VERWARMINGSELEMENTEN IN DE OVEN NIET AAN**



LET OP:

- Als de deur of de afdichting van de deur beschadigd is, kan de oven niet gebruikt worden tot deze is gerepareerd door een erkende onderhoudsmonteur;
- Dit apparaat en de interne onderdelen, in het bijzonder de onderdelen onder stroom, mogen alleen gerepareerd, gewijzigd of aangepast worden door de fabrikant, zijn technische dienst of personen met vergelijkbare kwalificaties. Onbevoegde reparaties kunnen ernstige ongevallen, schade aan het apparaat en de omgeving en storingen veroorzaken.
- Vergeet niet dat zelfs de vervanging van de lamp in de oven moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat eerst de stekker uit het stopcontact trekt.
- Neem contact op met onze technische dienst, als het apparaat niet werkt of gerepareerd moet worden.
- Gebruik alleen originele vervangende onderdelen.



BELANGRIJK:

- Verwijder, als voorzorgsmaatregel, altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen van de oven.
- Vermijd bovendien het gebruik van zure of alkalische stoffen (zoals citroen, azijn, zout, tomaten, enz.). Vermijd het gebruik van producten met chloor, zuren of schuurmiddelen, in het bijzonder voor het reinigen van gelakte onderdelen.

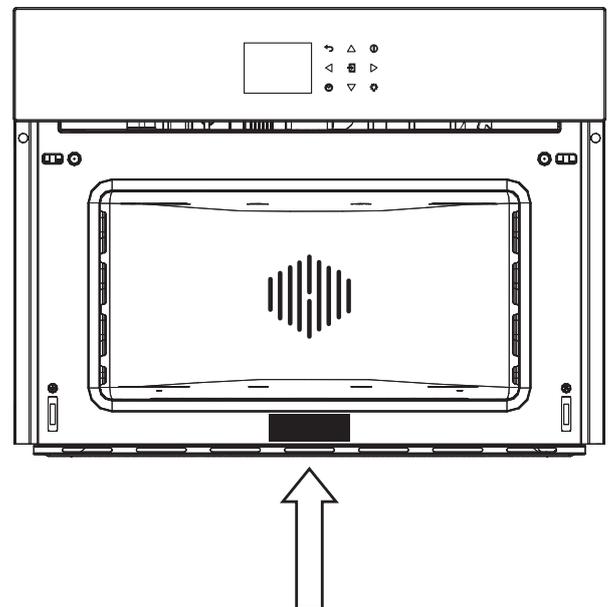
- Hoewel de ovenruimte is gemaakt van hoogwaardig staal, kan verkeerd onderhoud roest veroorzaken;
- De oven moet regelmatig gereinigd worden en alle etensresten moeten worden verwijderd.
- Reinig de oven niet meteen nadat het gerecht eruit gehaald is, omdat de achtergebleven druppels en stoom nog erg heet zijn (gevaar voor brandwonden); controleer of het scherm een lage resterende of geen temperatuur toont.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur als de oven aan is, omdat de uittrekkende stoom brandwonden kan veroorzaken.
- Als de stroom is onderbroken, vraagt de oven, als de stroom weer aan is, om het circuit te legen, ook al zou er geen water in moeten zitten.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat krassen op het oppervlak het glas kunnen breken.
- Zorg dat er tijdens het reinigen geen water in het apparaat komt.
- Gebruik alleen licht vochtige doeken.
- Sproei nooit water aan de binnen- of buitenkant van het apparaat.
- Gebruik geen stoomapparaten voor reiniging, omdat water dat doordringt schade kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor het opwarmen of bevochtigen van de kamer.
- Het apparaat moet geïnstalleerd en gebruikt worden bij een omgevingstemperatuur tussen de 5 °C en 35 °C.
- Bij vorstgevaar kan het restwater in de pompen bevriezen en deze beschadigen.
- Gebruik de thermische sonde alleen zoals aanbevolen voor deze oven.
- De kernthermometer is een accessoire die alleen beschikbaar is voor sommige versies van het product.
- De set van 6 Gastronorm bakplaten is een accessoire dat beschikbaar is op aanvraag.



BELANGRIJK

Het typeplaatje van de oven is zelfs toegankelijk als het apparaat geïnstalleerd is. Dit typeplaatje, zichtbaar met de deur open, toont alle informatie die nodig is bij het aanvragen van vervangende onderdelen voor het apparaat.

LOCATIE SERIENUMMERPLAATJE



Reinig de oven grondig met water en zeep en spoel goed af.

Verwarm de oven voor ongeveer 30 minuten op de maximale temperatuur; dit elimineert alle resterende productieoliën die onaangename geuren tijdens het koken kunnen veroorzaken. Gebruik hiervoor de geventileerd koken functie zonder accessoires in de oven.

Maak de de accessoires voor het eerste gebruik voorzichtig schoon met een zeer hete alkalische wasoplossing en een zachte doek.

Gebruik van de platte grill

Om de platte grill te verwijderen, trekt u de grill naar u toe totdat deze stopt, til deze vervolgens op door naar boven te trekken, totdat de grill er helemaal uit is.

Om de platte grill te plaatsen, schuift u deze in een hoek van 45° in tot deze vastklikt en vervolgens laat u deze horizontaal zakken en duwt u de grill erin totdat deze niet meer verder kan.



Als de platte grill een lage lekbak heeft, is deze te verwijderen door deze iets op te tillen en naar voren te trekken. Schuif de lekbak terug tot deze goed op zijn plaats valt.

Gebruik van de geperforeerde bakplaat

Deze bakplaat wordt gebruikt voor stoomkoken en is geplaatst op de platte grill samen met zijn steun.



OPM.: de set van 6 Gastronorm bakplaten is een accessoire dat beschikbaar is op aanvraag.

Wij raden aan het in combinatie met de lekbak te gebruiken om alles wat van het voedsel druppelt tijdens de bereiding op te vangen.

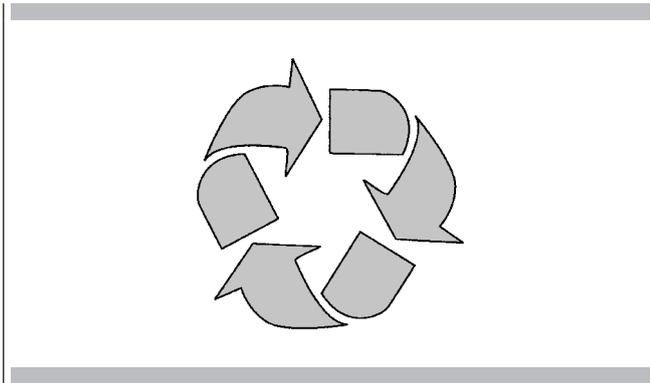
De documentatie van dit apparaat is geprint op chloorvrij gebleekt of gerecycled papier om bij te dragen aan de bescherming van het milieu.

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.

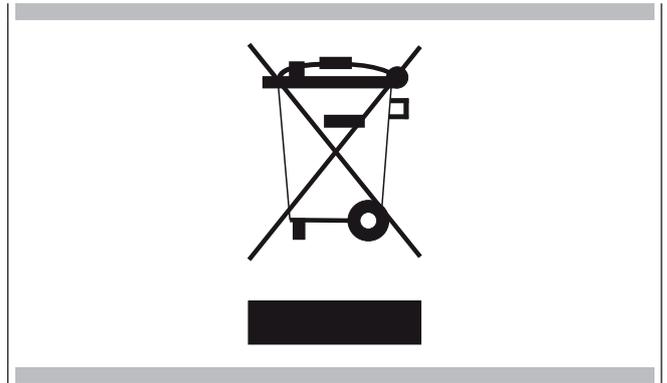


DIT APPARAAT is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn EU/96/2002 betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid 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.

AFVALVERWIJDERING MOET UITGEVOERD WORDEN in overeenstemming met de lokale wetten met betrekking tot afvalverwijdering.

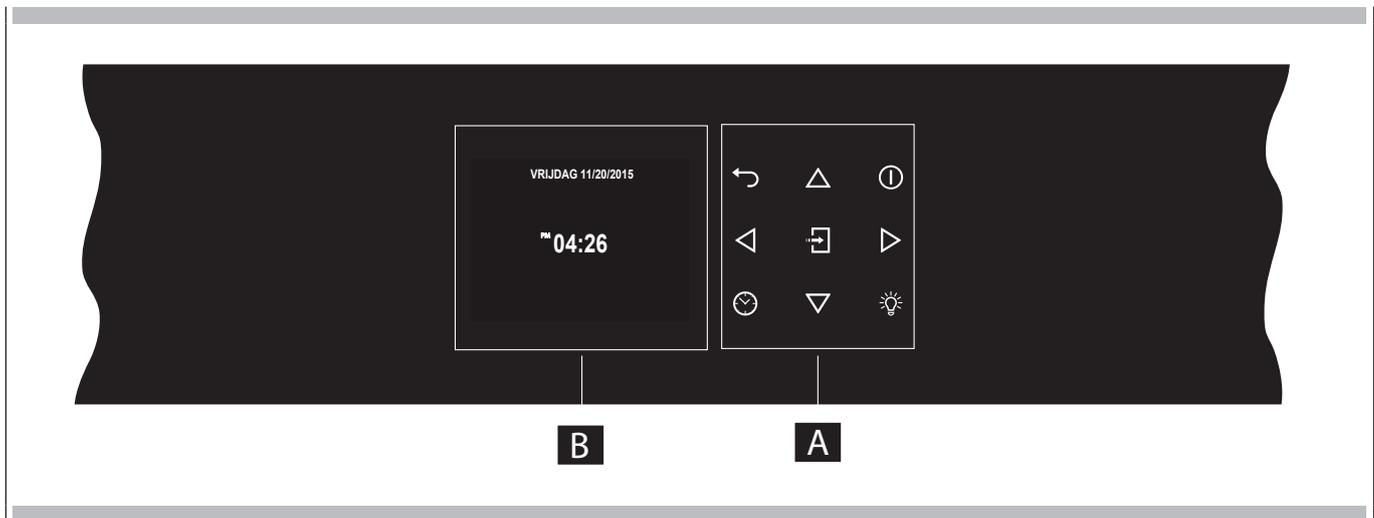
VOOR MEER INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en het recyclen van dit product, neem contact op met het lokale kantoor van bevoegdheden, de binnenlandse afvalinzamelingsdienst of de winkel waar het product is gekocht.



Maak het VOOR SLOOP onbruikbaar door het elektrische snoer door te snijden.

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 een nieuwe start 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 uitvoeren 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

Wanneer een bereidingsstand 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.

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 bereiding of uitgestelde bereiding 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 Δ ∇ 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 wijzigen of te 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. Wanneer 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

- 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 gebrad dicht te schroeien en vleessappen te behouden.
- Plaats de ovenrekken in de juiste positie vóór het voorverwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen wordt altijd de geselecteerde bereidingstemperatuur weergegeven.
- Een pieptoon bevestigt dat de oven voorverwarmd is en de "huidige temperatuur" wordt uitgeschakeld.

Suggesties voor Gebruik

- Plaats geen pannen 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.

Op Grote Hoogte Bakken

- Bij koken 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.

OPM.: Zowel op de eerste als op daarop volgende aansluitingen op de netvoeding voert het deurvergrendelingsmechanisme een kalibratie uit - **houd altijd de deur gesloten tijdens deze fase.**

- Taal
- Temperatuur en Gewicht
- Tijd
- Datum

Raadpleeg de paragraaf **GEBRUIKERSINSTELLING** voor instellingsinstructies.

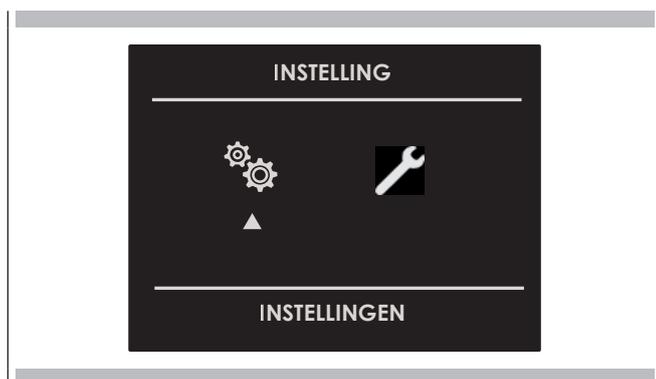
Na het instellen van de gebruikersinstellingen, verplaatst de besturing zich automatisch naar de "Standby" schermpagina.



Selecteer het pictogram  met de oven aan en bevestig met de  toets om het INSTELLINGENMENU te openen. Dit menu maakt het mogelijk om de instellingen van uw oven te personaliseren. Om toegang te krijgen, mogen er geen bereidings- of tijdstellingsfuncties 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 de  of  toets om een instelling te selecteren of om één van de zes submenu's te selecteren en bevestig met de  toets.



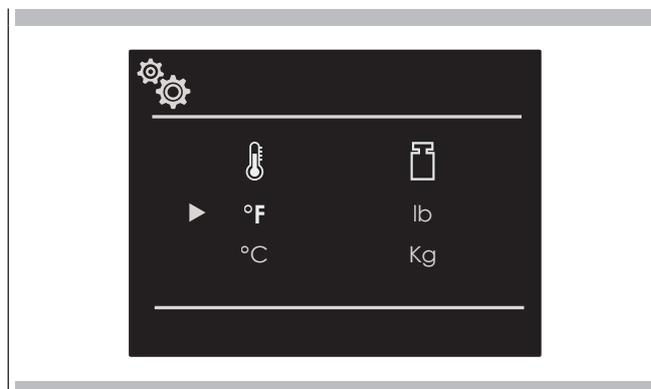
Taal

Druk op de  pijltoets om één van de beschikbare talen te selecteren en bevestig met de  toets.



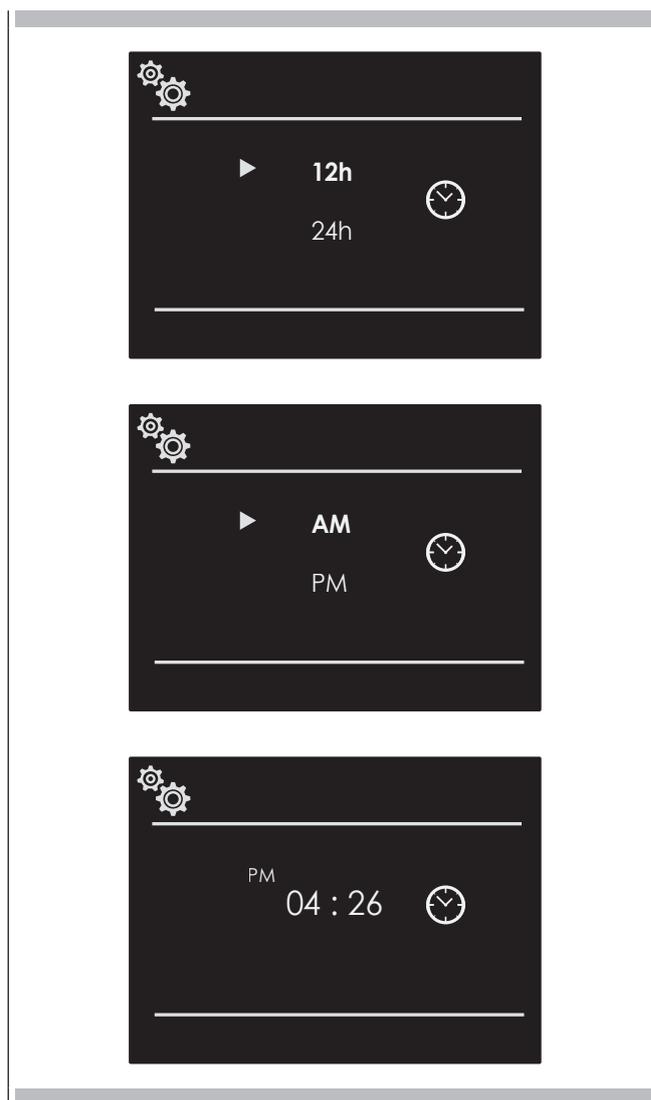
Temperatuur en Gewicht

Druk op de pijltoets  of  om één van de twee temperatuuropties "°C/°F" of gewichtsopties Kg/lb te selecteren en bevestig met de  toets.



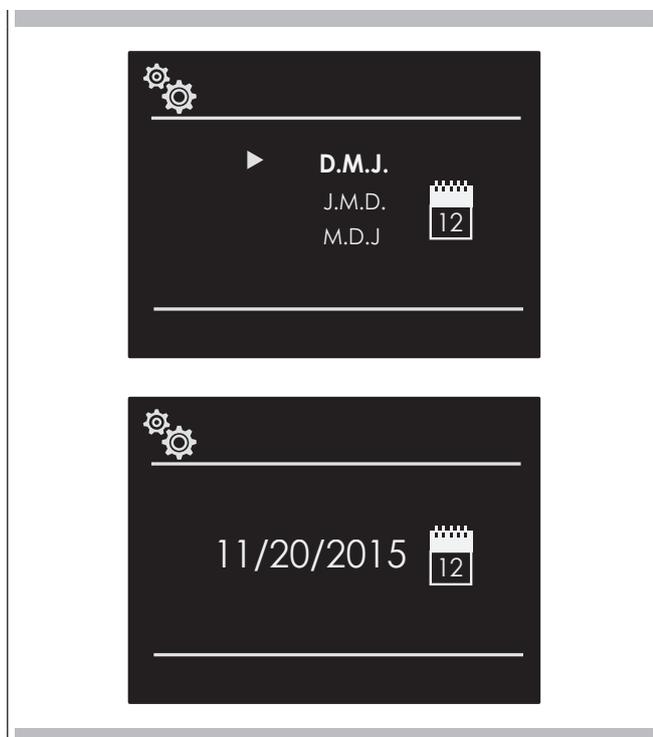
Tijd

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  en bevestigt u met de  toets.



Datum

Druk op de pijltoets $\triangle \nabla$ om de datumnotatie te selecteren uit de volgende opties "D.M.J. – J.M.D. – M.D.J." en bevestig met de \square toets. Vervolgens stelt u de waarde in met de pijlen $\triangle \nabla$ en bevestigt u met de \square toets.



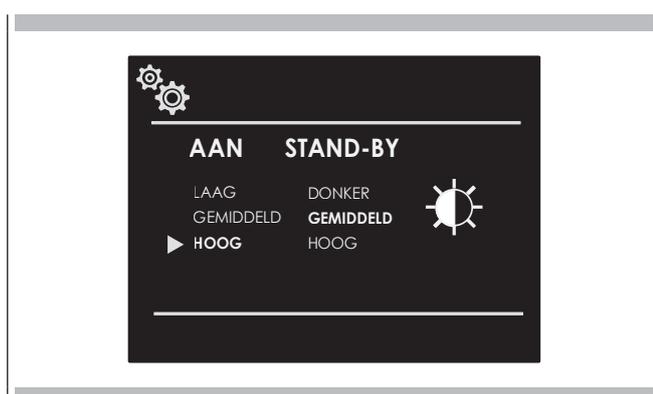
Volume

Druk op de pijl $\triangle \nabla$ om het vereiste volume te selecteren en bevestig met de toets \square .



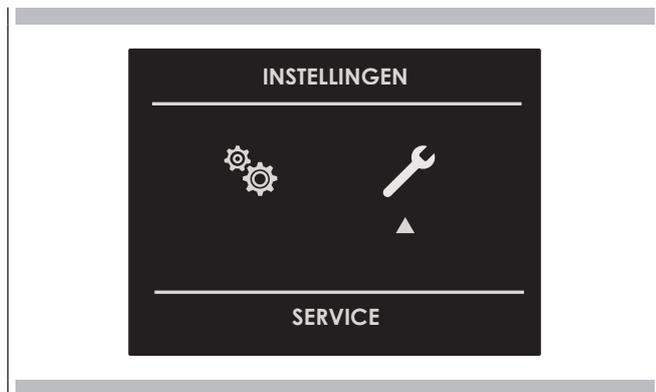
Helderheid

Druk op de pijltoets $\triangleleft \triangleright$ om te kiezen tussen de helderheidsinstelling AAN of STANDBY, selecteer vervolgens met de pijlen $\triangle \nabla$ de vereiste mate van helderheid en bevestig met de \square toets.



Selecteer het pictogram  met de oven aan en bevestig met de  toets om het INSTELLINGENMENU 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 de   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.



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 de functies uit.

1. Druk op de toetsen   om het item AAN te selecteren.
2. Bevestig met de  toets.
3. Druk op de  toets.

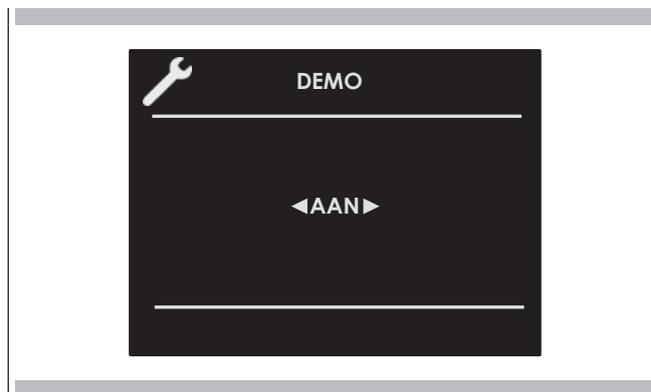
Na ongeveer 30 seconden begint de oven te werken in deze modus.

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.



Logboek

Het menu geeft toegang tot het controleren van opgenomen fouten. Deze codes kunnen aan de after-sales service worden gemeld.



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

Traditionele Bereiding	
	HETELUCHT VERWARMING
	HETELUCHT EN GRILL
	VENTILATOR MET GRILL
	GRILL
	ECOSTAND
Stoomkoken	
	STOMEN 100 GRADEN
	STOMEN 130 GRADEN
	STOOM EN HETELUCHT
	REINIGING STOOMOVEN
	REINIGING STOOMCIRCUIT

1. Selecteer the pictogram  en druk op de toets . Selecteer de gewenste bereidingswijze voor het te bereiden voedsel met behulp van de pijlen   en   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.

Bereidingsstandtabellen

BEREIDINGSSTAND	PICTOGRAM	TEMPERATUUR		
		Min.	Vooraf instellen	Max.
HETELUCHT VERWARMING		50 °C	165 °C	230 °C
HETELUCHT EN GRILL		50 °C	210 °C	230 °C
VENTILATOR MET GRILL		50 °C	165 °C	230 °C
GRILL		50 °C	230 °C	230 °C
ECOSTAND		50° C	165° C	230° C
STOMEN 100 GRADEN		40 °C	100 °C	100 °C
STOMEN 130 GRADEN		70 °C	130 °C	130 °C
STOOM EN HETELUCHT		50 °C	165 °C	230 °C
REINIGINGSSTAND	PICTOGRAM	TEMPERATUUR		
		Min.	Vooraf instellen	Max.
REINIGING STOOMOVEN		-	100 °C	-
REINIGING STOOMCIRCUIT		-	-	-

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

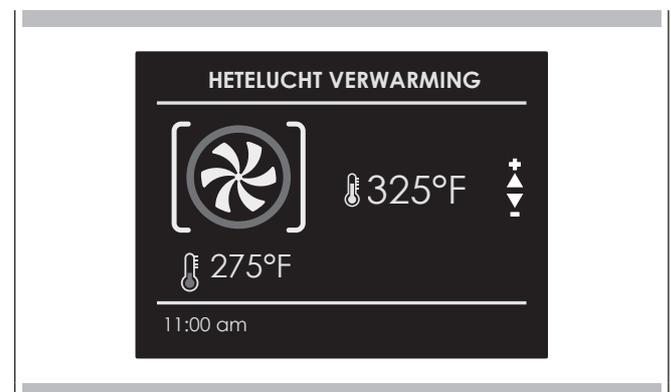


BELANGRIJK

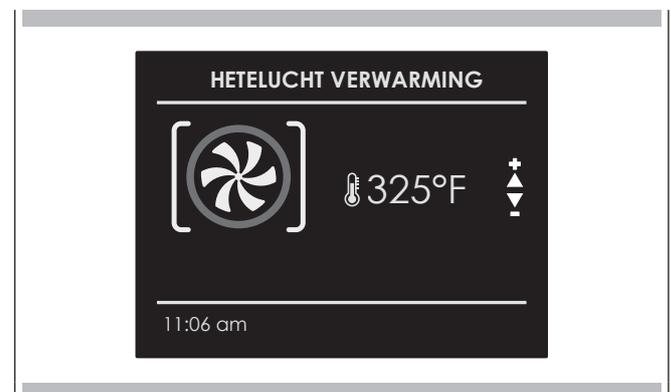
- Aan het einde van een functie toont het scherm de temperatuur van de resterende warmte in het compartiment vanuit de stand-by pagina.
1. Vanuit de voorbeeldweergavepagina van de bereidingsfunctie kan de temperatuur gewijzigd worden met behulp van de pijlen  , bevestig vervolgens met de  toets.
 2. Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen  .

Voorverwarmingsfase

Als 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.



Eco

Deze modus is bedoeld om energie te besparen. Ideaal voor bevroren en voorgekookte voedingsmiddelen en voor kleine porties voedsel. De voorverwarmingstijd is zeer kort en de bereiding verloopt langzamer. Deze modus is niet aangeraden voor zware lasten, d.w.z. grote porties voedsel of de bereiding van grote maaltijden.

OPM.: om zeker te zijn van het gebruik op correcte wijze is het belangrijk zorgvuldig de instructies en waarschuwingen door te lezen.

Stoom werking

Stoomkoken wordt vaak gebruikt in de oosterse keuken, maar het is zeker ook een nuttige functie voor elke andere keuken.

Het is vetvrij en heeft als voordeel dat het de oorspronkelijke smaak van het voedsel behoudt.

Het voedsel wordt in dit geval niet met water gekookt maar met waterdamp.

Stoomkoken is anders dan koken in water. De waterdamp werkt aan de binnenkant van de cellen, dit is een fundamenteel verschil met het effect van kokend water.

In feite kookt stoom het voedsel helemaal gaar, en met uitzondering van het vet komt er verder niets vrij van het voedsel.

De celwanden en pezen worden geleidelijk zachter, het eiwit stolt zonder eruit te komen, het zetmeel wordt samengevoegd en zwelt op en de suikers en mineralen blijven ongewijzigd.

Hetzelfde geldt voor geuren en verkleuringen, deze worden tot een minimum gereduceerd.

Alleen het vet wordt vloeibaar als gevolg van de hitte, en om deze reden is het niet aangeraden om grote stukken vlees of vis te stomen. Vitaminen zijn weer een ander verhaal, omdat hitte in het algemeen de neiging heeft vitamines te vernietigen; echter, afhankelijk van de bereidingstijd, veranderen sommige vitamines nauwelijks. Dus, de voedingswaren die zich lenen voor deze bereidingswijze bevatten over het algemeen geen vet zoals bijvoorbeeld vis, bepaalde soorten vlees, peulvruchten, aardappels, granen, eieren, pudding, groenten, enz.

Deze bereidingswijze is niet geschikt voor groenten met harde vezels of fruit in het algemeen.

Handige tips

Begin altijd met een koude oven bij gebruik van de stoomoven. Stomen in een hete oven (direct na de traditionele bereidingswijze) is niet aan te raden, omdat het de voordelen van koken met stoom teniet doet.

Probeer zoveel mogelijk de geperforeerde roestvrijstalen bakplaat samen met de lage roestvrijstalen lekbak te gebruiken bij stoomkoken. De eerste, rustend met zijn steun op de platte grill, zorgt ervoor dat de stoom het voedsel volledig gaar kan koken, terwijl alles dat uit het voedsel vrijkomt door de gaten kan weglekken.

De tweede, lagere bakplaat, die onder de grill in zijn geleiders is geschoven, verzamelt de weggelekte substantie en houdt de ovenruimte schoon.

Na de bereiding kan de steun van de geperforeerde bakplaat gebruikt worden als ondersteuning om de hete bakplaat van het aanrecht te houden terwijl u het zojuist bereide voedsel eruit haalt.



LET OP

Voor het gebruik van iedere stoomfunctie moet het waterreservoir gevuld zijn.

Open de deur als de oven aan is en het scherm het bericht **CONTROLEER WATERRESERVOIR** toont (er klinkt een akoestisch signaal). Pas op voor de hete stoom die vrijkomt, trek het reservoir eruit en vul het. Als de deur gesloten is, zal de oven in de PAUZE stand gaan. Druk op de toets  om door te gaan met de bereiding.

OPM.: De stoomfuncties starten niet totdat de deur gesloten is. Als de deur open is, zal het bericht **DEUR SLUITEN** getoond worden op het scherm. Als de deur geopend wordt terwijl de oven aan is, gaat de oven in de PAUZE stand. Om de functie te herstarten, moet de deur gesloten worden.

Selecteer de gewenste functie en bevestig met de toets , nu wordt het circuit gevuld. Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, zal de stoom die wordt ontwikkeld door de ketel in de ovenruimte komen.

De functie kan op elk moment gepauzeerd worden met de toets , de functie herstart bij het opnieuw drukken op .

Stoomkoken

Stoom 100

De stoom wordt met radiale ventilatie verdeeld zodat het voedsel gelijkmatig verwarmd en bereid wordt.

Dit heeft als voordeel dat er gelijktijdig op drie verschillende niveaus voedsel kan worden bereid. Plaats het "volumineuze" voedsel op het hogere niveau en minder gebonden voedingswaren, zoals groente, op de lagere niveau (van de eerste tot de derde).

OPM.: plaats tijdens het stoomkoken altijd de lage roestvrijstalen bakplaat onder de geperforeerde bak om voedselresten en condens die vrij kunnen komen op te vangen.

Stoom 130

Tijdens de werking wordt de bereidingsruimte verwarmd met stoom en warme lucht. Dit zorgt voor een snelle en constante verhitte van het voedsel zonder het uit te drogen.

Op basis van het type voedsel dat wordt opgewarmd, biedt dit programma de mogelijkheid de temperatuur in de oven te wijzigen zodat deze functie naar wens te beheren is. Dit type functie is daarom bijzonder geschikt voor:

- Het verwarmen van voorgedroogd eten van 70 °C tot 130 °C;
- Het bereiden van (semi) kant-en-klaar maaltijden en bevroren voedsel van 70 °C tot 130 °C.

OPM.: denk eraan om voor dit type maaltijden geschikte ovenschalen te gebruiken (niet vervaardigd van synthetische of vergelijkbare materialen) en deze boven de grill te plaatsen. Verwijder ook alle deksels.



LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf **WATERAFVOER**).

Combinatie van Stoomkoken en Heteluchtbereiding

Deze bereidingswijze wordt "professioneel koken" genoemd, omdat het te bereiden voedsel in een koude ruimte wordt geplaatst die niet is voorverwarmd.

Na het inschakelen van de oven, wordt het voedsel aanvankelijk blootgesteld aan stoom (of "gestoomd"). Na een korte blootstelling aan de stoom schakelt het apparaat, afhankelijk van het vulvolume en de omvang van het te bereiden voedsel, automatisch over op de tweede warme lucht fase.

Dit type functie is bijvoorbeeld bijzonder geschikt voor grote vlees- en visgerechten; grote broden gemaakt van tarwebloem of volkorenmeel, met gist of gistdeeg op 190 °C tot 210 °C, alsmede gevuld of ongevuld bladerdeeg, zowel vers als bevroren op 190°C tot 210°C.

OPM.: Voor de beste resultaten bij het gebruik van twee opvolgende "professioneel koken" programma's, moet de oven afgekoeld zijn alvorens het volgende gerecht erin te plaatsen.



LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

Stoom Assistentiefunctie

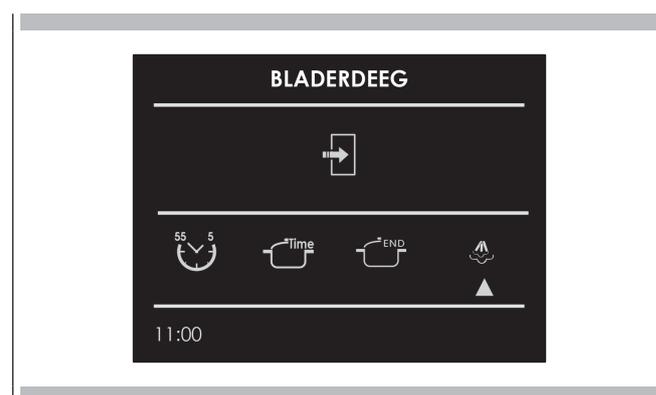
Deze speciale functie kan alleen gebruikt worden met traditionele ovenfuncties.



Als de oven eenmaal aan staat, is de stoom assistentiefunctie alleen beschikbaar als de interne oventemperatuur de 100 °C overschrijdt. Uitsluitend vanaf dat moment verschijnt het symbool  in het onderste gedeelte van het scherm.

OPM.: DEZE FUNCTIE IS NIET INGESHAKELD TIJDENS HET STOOMKOKEN.

Om stoom in de ruimte krijgen, druk op de toets  selecteer het pictogram  met de pijlen  en  en bevestig met de toets .



De stoom assistentiefunctie wordt ingesteld en de gewijzigde status is te zien op het geanimeerde scherm. De stoom assistentiefunctie houdt aan voor 5 minuten. Het bevochtigt het voedsel, zodat het niet uitdroogt tijdens de bereiding. Ideaal voor braden in het algemeen, grote vlees-/visgerechten en een malse bereiding.

Na 5 minuten keert de oven terug naar de eerder ingestelde bereidingsfunctie.

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 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 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.

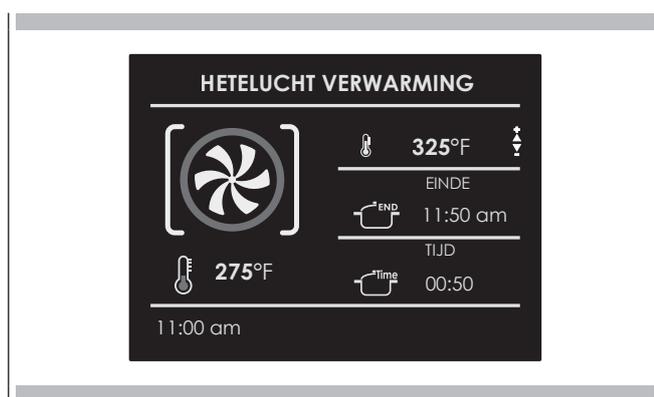
OPM.: De tijdfuncties kunnen niet gebruikt worden als de vleesthermometer in gebruik is. De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 12 u.

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  om de duur in te stellen en druk op .
 - b) Selecteer  om de eindtijd in te stellen en druk op .
3. Stel de tijd in met de pijlen Δ ∇ 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.

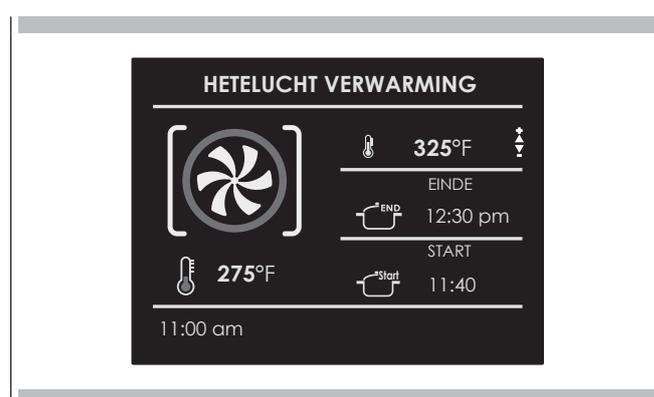
Druk simpelweg op de  toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de  toets te drukken.

Stoptijd

Gebruik de "Stoptijd" functie om de start van de getimed 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  om de eindtijd in te stellen en druk op .
3. Stel de eindtijd van de bereiding in met de pijlen Δ ∇ 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  toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingesteld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de  toets te drukken.

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.
- Gebruiken 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 bijzonder het risico op Salmonella.
- Voorkom dat het bereidingsproces onderbroken wordt, d.w.z., het gedeeltelijk koken 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.


BELANGRIJK

Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die meegeleverd is met het apparaat.

In ieder geval raden wij u aan de volgende tabel uit de Nationale Levensmiddelen databank (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, gebrad, 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 beschadigd 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.

De voedselthermometer gebruiken

Zoals te zien in de afbeelding, bevindt de fitting van de thermometer zich in de linker bovenhoek van de ovenruimte, afgeschermd met een metalen omhulsel met stekker.

Verwijder het omhulsel en steek de stekker van de thermometer er helemaal in (u hoort een zachte bevestigende klik).



Plaats de thermometer in het voedsel en vermijd hierbij het aanraken van de vette delen of botten.



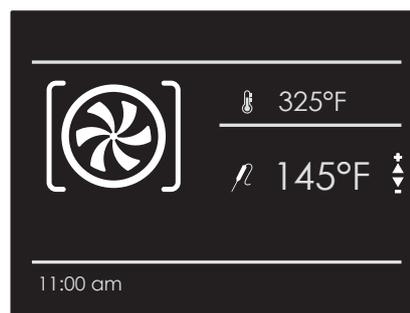
⚠ WAARSCHUWING

Houd er rekening mee dat de vleesthermometer niet werkt als deze wordt aangesloten als de oven al ingeschakeld is!

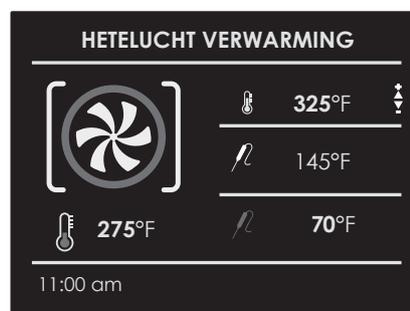
Steek de punt van de thermometer in het midden en dikste deel van het vlees. Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met vet, bot, ovenonderdelen of bakblikken.

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 Δ ∇ 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
- 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 Δ ∇ .

Druk, om de thermometertemperatuur te wijzigen, op de  toets en vervolgens op de \leftrightarrow toets en tenslotte opnieuw op de  toets.

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 EERST	TYPE TOEBEHOREN NIVEAUSTAND GEWICHT VAN HET VOEDSEL BEREIDINGSTIJD VOORVERWARMEN VEREIST (JA/NEE)
		BEVROREN		
		HEEL	VLEES	
		IN STUKKEN		
		HEEL	GEOGELTE	
		IN STUKKEN		
		HEEL	VIS	
		IN STUKKEN		
		-	GROENTEN	
		-		
		-	PASTEIEN	
		-		

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:

GEROOSTERDE KALKOEN



RECHTHOEGIG ROOSTER

GEWICHT 1

NIVEAU 3800g

KOOKTIJD 03:00

VOORVERWARMEN JA

START
OPSLAAN

- 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.
- 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".

- Druk op de toets  als er een recept is geselecteerd en bevestig met de  toets.
- Voer, om het gewicht te wijzigen, het gewenste gewicht in met de pijlen   en bevestig met de  toets.



- De oven schakelt automatisch over naar de bereidingstijd. Gebruik de pijlen   om deze tijd te wijzigen en bevestig opnieuw met de  toets.



- 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.

- Druk op de  toets om het recept te starten.

Een Persoonlijk recept annuleren:

- Om een recept te verwijderen uit de lijst van persoonlijke recepten, selecteert u het recept.
- Druk op de toets , selecteer de keuze en bevestig met de  toets.



Oven Reiniging

Met deze functie wordt een reinigingscyclus uitgevoerd door 15 minuten lang stoom in de ruimte te injecteren. Alle korsten die gevormd zijn in de ovenruimte door de bereiding op hoge temperaturen, zullen aan het einde van de cyclus zacht zijn geworden, waardoor ze gemakkelijker te verwijderen zijn.

LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

Circuit Reiniging

Met deze functie wordt een reiniging van het circuit uitgevoerd, om het door de tijd heen schoon en doeltreffend te houden.

LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

Deze oven is uniek in de zin dat deze geen ontkalkingsmiddelen nodig heeft om het stoomopweksysteem efficiënt te laten draaien.

Circuit Ontladen

Aan het einde van elke stoomfunctie wordt, als de oven is uitgeschakeld, met de toets  een ontlading van het circuit aangevraagd.

Het volgende bericht verschijnt op het scherm: ONTLADING VEREIST/ OPEN DE DEUR

Open de deur, en let hierbij op de hete stoom die vrijkomt. Op het scherm verschijnt een nieuwe bericht met een geanimeerd pictogram. Het vraagt de gebruiker de houder eruit te halen tot het symbool hetzelfde aangeeft. Druk op de toets  om de ontlading van het stoomcircuit te starten.



Aan het einde van de procedure verschijnt het bericht ONTLADING BEEINDIGD/ VERWIJDER EN LEEG DE BAK op het scherm om te bevestigen dat de ontlading succesvol is. Het is raadzaam de bak te legen en terug te plaatsen in de houder als u niet direct een nieuwe stoomkookcyclus wilt uitvoeren. Sluit vervolgens de deur. De oven is nu klaar voor een nieuwe bereidingscyclus.

**BELANGRIJK**

De ovenlamp moet over de juiste eigenschappen beschikken:

- a) Samenstelling geschikt voor hoge temperaturen (tot 300 °C);
- b) Voeding: zie de V/Hz waarde op het typeplaatje;
- c) vermogen 25 W;
- d) Type G9 fitting.

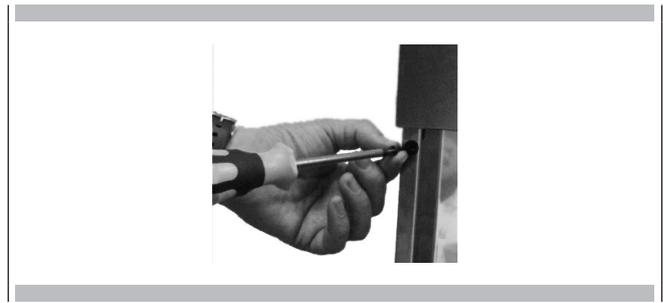
Let op: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens de lamp te vervangen om de mogelijkheid op een elektrische schok te vermijden.

- Leg, om schade te voorkomen, een theedoek in de oven.
- Verwijder de schroeven waarmee het stalen frame vast zit;
- Verwijder de oude lamp door deze uit zijn fitting te verwijderen en let erop dat de lamp niet breekt.
- Plaats de nieuwe lamp zonder deze met de handen aan te raken (wij raden aan een latex wegwerphandschoen te gebruiken);
- Plaats het roestvrijstalen frame terug. Zorg ervoor niet de silicone afdichting van de pakking door te prikken.
- Schroef de eerder verwijderde roestvrijstalen schroeven terug.
- Sluit het apparaat aan op de netvoeding.

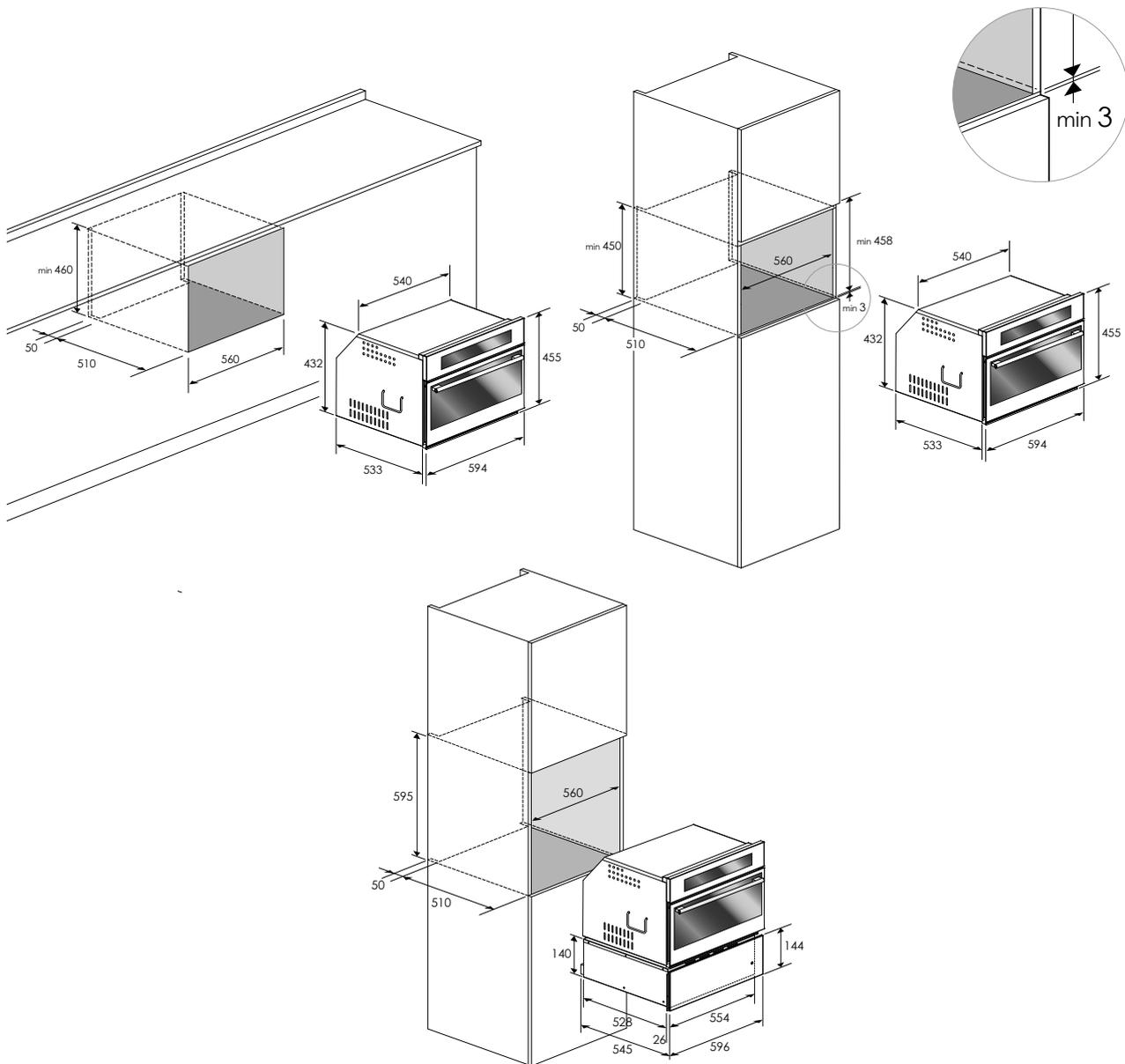


De oven in een kast installeren

De oven moet onder een kookplaat worden geïnstalleerd, in een meubel of in combinatie met de overeenkomstige voedselwarmer lade. De afmetingen van de ruimte moeten overeenkomstig de afbeelding zijn. Het materiaal van de kast moet in staat zijn om de hitte te weerstaan. De oven moet gecentreerd geplaatst worden in de wanden van de behuizing en vast gezet worden met de meegeleverde schroeven en bussen.



UITSNIJDING EN AFMETINGEN



Elektrische Aansluiting

Zorg er voor de aansluiting op het voedingsnet voor dat:

- de kenmerken van het elektrische systeem voldoen aan wat op het typeplaatje op de voorzijde van de oven is aangeduid;
- het elektrische systeem een effectieve aarding heeft die voldoet aan de normen en huidige wetgevingen.

De aardaansluiting is wettelijk verplicht. De kabel mag op geen enkel moment een temperatuur hoger dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur bereiken.

Deze oven moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een voedingskabel en een stekker die past bij de uitgang van het elektrische systeem dat de oven van stroom voorziet.

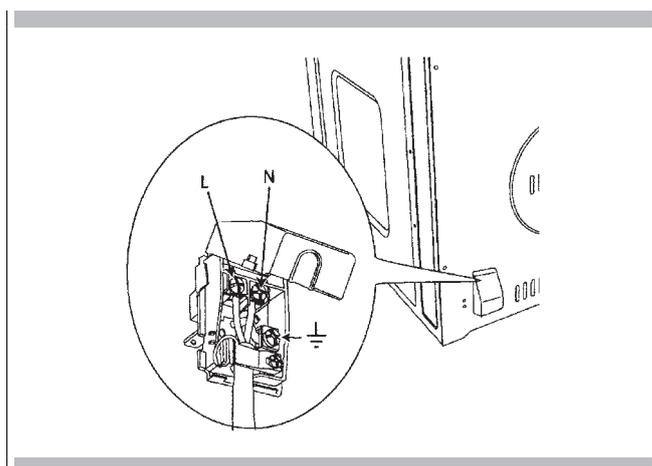
Indien een vast toestel niet is voorzien van een stroomkabel met een stekker, of een andere inrichting die kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een kloof tussen de contacten groot genoeg om klasse III overspanningsbeveiliging te garanderen, zal een dergelijk apparaat moeten worden gemonteerd op de stroomvoorziening voor de naleving van de regelgeving voor elektrische installaties.

Het stopcontact of de schakelaar moet gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is.

OPM.: De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor schade en/of letsel af als de bovenstaande instructies niet worden opgevolgd.

TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KABELS

		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



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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Voedsel is droog of aanzienlijk gekrompen	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Bakt temperatuur 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	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - De randen van de korst te dun

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 opnieuw 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 altijd de temperatuur 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 lost zit. Zie pagina 25. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie van de handen ervoor kan zorgen dat de lampen eerder uitbranden.
Klok en timer werken niet goed	Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten.

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".

Zie pagina 3 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 - Cuidados e manutenção	3
2- Primeira utilização	4
Utilização da grelha plana	4
Utilização do tabuleiro perfurado	4
3- Respeito pelo ambiente	5
4- O painel de controlo	6
Teclado	6
5- Informações gerais sobre o forno	7
Códigos de erro	7
Bipes	7
Predefinições	7
Códigos de número de falha F	7
Pré-aquecimento	7
Temporizador	7
6- Dicas gerais sobre o forno	8
Pré-aquecimento do forno	8
Sugestões operacionais	8
Cozer a grande altitude	8
7- Começar a Utilizar	9
Instruções para a ligação inicial	9
8- Definições do utilizador	10
Idioma	10
Temperatura e peso	10
Tempo	10
Data	11
Brilho	11
Volume	11
9- Definição do sistema	12
Registo de evento	12
Demonstração	12
10- Ligar o seu forno	13
Ligar e desligar o forno	13
Selecionar o modo de cozedura	13
Tabelas com o modo de cozedura	14

ÍNDICE	PÁGINA
11 - Cozedura tradicional	15
Alterar o modo de cozedura	15
Alterar a temperatura	15
Fase de pré-aquecimento	15
Eco	15
12- Cozinhar a vapor	16
Operação a vapor	16
Cozinhar a vapor	16
Cozinhar por convecção e a vapor combinados	17
Função de assistência ao vapor	17
13- Utilizar as luzes do forno	18
14- Funcionamento do modo do forno temporizado	19
Tempo de cozedura	19
Tempo de paragem	19
15- Definir a sonda de carne (se presente)	20
Como usar a sonda de alimentos	21
16- Receitas	22
17- Sobre cuidados e limpeza	24
Limpar o forno	24
Limpar o circuito	24
Descarga do circuito	24
18- Substituição da lâmpada do forno	25
19- Para o técnico de instalação	26
Instale o forno num armário	26
Engate elétrico	27
20- Resolução de problemas relacionados com a cozedura	28
21- Resolução de problemas de funcionamento	29
22- Assistência ou reparação	30
Registo de dados de reparação	30



INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Leia atentamente e guarde-os para consulta futura

Prezado Cliente,
Agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha.

Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura.

Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DOMÉSTICO.

O FABRICANTE ISENTA-SE DE TODAS AS RESPONSABILIDADES POR FERIMENTOS PESSOAIS OU POR DANOS DE PROPRIEDADE DECORRENTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU INDEVIDA, UMA UTILIZAÇÃO ERRADA OU INADEQUADA.

O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM DEFICIÊNCIAS FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS, OU POR PESSOAS SEM A EXPERIÊNCIA OU O CONHECIMENTO NECESSÁRIOS, EXCETO MEDIANTE SUPERVISÃO OU SE FOREM INSTRUÍDAS SOBRE O USO DO ELETRODOMÉSTICO PELA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.

AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO. NÃO COLOQUE FOLHA DE ALUMÍNIO, POTES OU OBJETOS SEMELHANTES EM CONTACTO COM A BASE DENTRO DO FORNO PARA COZINHAR.

O ELETRODOMÉSTICO PODE FICAR MUITO QUENTE DURANTE A UTILIZAÇÃO.

ATENÇÃO: NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DENTRO DO FONDO.



ATENÇÃO:

- Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência técnica qualificado;
- Este eletrodoméstico e os seus componentes interiores, especialmente as peças sob tensão, só podem ser reparados, modificados ou personalizados pelo fabricante, o seu departamento de assistência técnica ou pessoas com qualificações semelhantes. Reparações incompetentes podem provocar acidentes e danos graves no seu eletrodoméstico e ambiente circundante, bem como avarias.
- Lembre-se de que mesmo a substituição da lâmpada no interior do forno deve ser realizada por pessoal qualificado que irá primeiro desligar o eletrodoméstico da rede elétrica.
- Se o aparelho não funcionar ou necessitar de reparação, contacte o seu departamento de assistência técnica.
- Utilize apenas peças de substituição de origem.



IMPORTANTE:

- Como precaução de segurança, antes de limpar o forno, desligue sempre a ficha da tomada ou remova o cabo de alimentação do eletrodoméstico.
- Além disso, evite utilizar substâncias ácidas ou alcalinas (como limões, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite usar produtos que contenham cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente nas peças pintadas ao limpar.

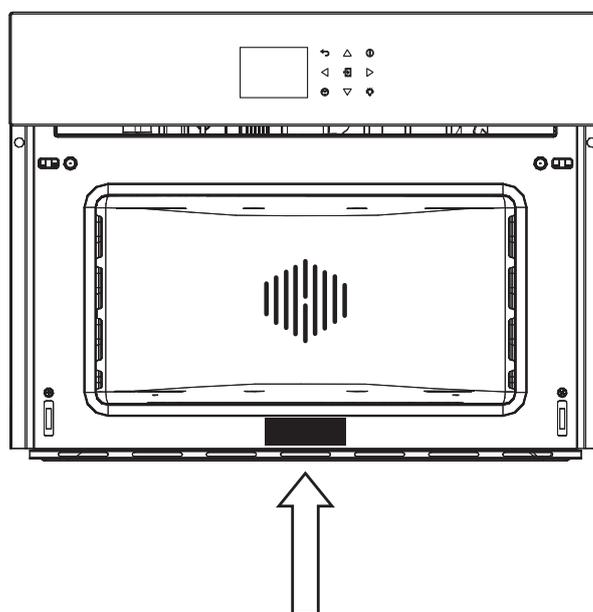
- Embora a câmara de cozedura seja feita de aço de elevada qualidade, uma manutenção incorreta pode provocar corrosão;
- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos;
- Não limpe o forno imediatamente após o prato ter sido removido, uma vez que as gotas residuais de vapor estão ainda muito quentes (perigo de queimadura); verifique se o ecrã mostra uma temperatura residual baixa ou nenhuma.
- Proceda com cuidado ao abrir a porta quando o forno está ligado, pois o vapor emanado pode provocar queimaduras.
- Se a eletricidade for interrompida, quando voltar, o forno solicita-lhe que esvazie o circuito, embora não deva haver água no mesmo.
- Não utilize raspadores para metais afiados ou abrasivos duros para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que estes podem riscar a superfície e fazer com que o vidro parta.
- Durante a limpeza, tenha cuidado para que não entre água no eletrodoméstico.
- Utilize apenas panos ligeiramente húmidos.
- Nunca pulverize água para o interior ou o exterior do eletrodoméstico.
- Não utilize dispositivos a vapor para a limpeza, uma vez que a água que penetre pode provocar danos.
- Não utilize o eletrodoméstico para o aquecimento ou a humedificação da sala.
- O eletrodoméstico deve ser instalado e usado a uma temperatura ambiente entre 5 °C e 35 °C.
- Se existir o risco de congelamento, a água residual nas bombas pode congelar e danificá-las.
- Utilize apenas a bomba térmica recomendada para este forno.
- A sonda de alimentos é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto.
- O conjunto de 6 tabuleiros Gastronorm é um acessório disponível a pedido



IMPORTANTE

A placa de identificação do forno está acessível quando o eletrodoméstico é instalado. Esta placa de identificação, que é visível quando abre a porta, mostra toda a informação de que necessita ao solicitar peças sobressalentes para o eletrodoméstico.

LOCALIZAÇÃO DA ETIQUETA DE SÉRIE



O forno deve ser bem limpo com água e sabão e cuidadosamente lavado.

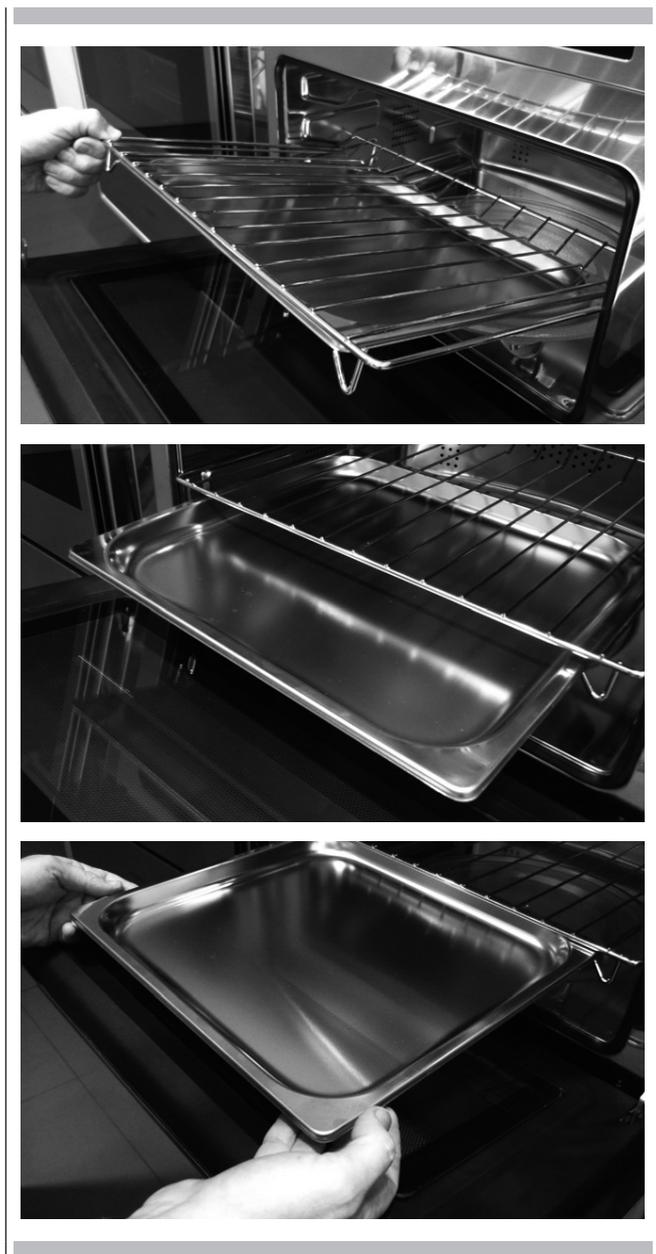
Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima; isto elimina óleos de fabrico residuais que podem provocar odores desagradáveis durante a cozedura. Utilize a função de ventilador circular mas sem acessórios no forno.

Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de limpeza alcalina muito quente e um pano macio.

Utilização da grelha plana

Para remover a grelha plana, puxe a grelha para si até esta parar e depois levante-a, puxando para cima, até sair completamente.

Para inserir a grelha plana, deslize-a a um ângulo de 45° até bloquear e, de seguida, abaixe na horizontal e empurre-a totalmente para dentro.



Se a grelha plana tiver um tabuleiro de gotejamento baixo, para removê-lo levante-o ligeiramente e deslize-o para si. Para reintroduzi-lo, deslize-o novamente até estar corretamente alojado.

Utilização do tabuleiro perfurado

Este tabuleiro é usado para cozinhar a vapor e é posicionado na grelha plana juntamente com o seu suporte.



NOTA: o conjunto de 6 tabuleiros Gastronorm é um acessório disponível a pedido

Recomendamos ainda usá-lo em combinação com o tabuleiro de gotejamento para apanhar todas as gotas dos alimentos ao cozer.

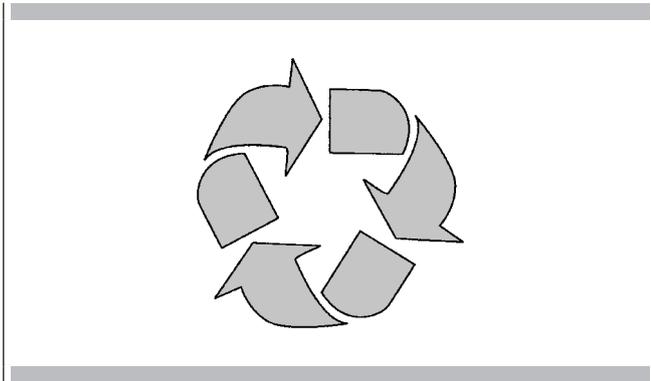
A documentação deste aparelho é realizada com papel embranquecido sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do meio ambiente.

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.

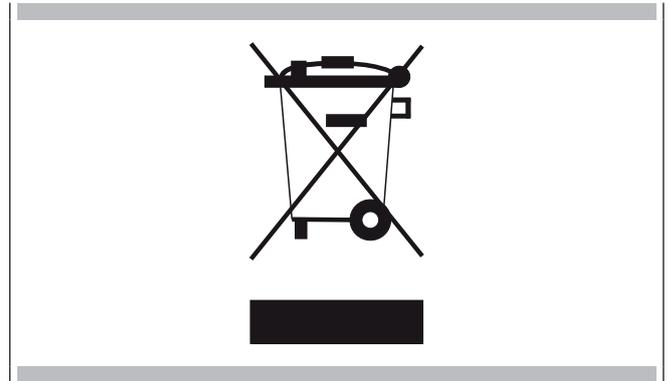


ESTE APARELHO encontra-se de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

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.

A ELIMINAÇÃO DEVE SER FEITA em conformidade com a legislação local sobre eliminação de resíduos.

PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o representante local competente, o serviço de recolha do lixo doméstico ou a loja onde o produto foi adquirido.

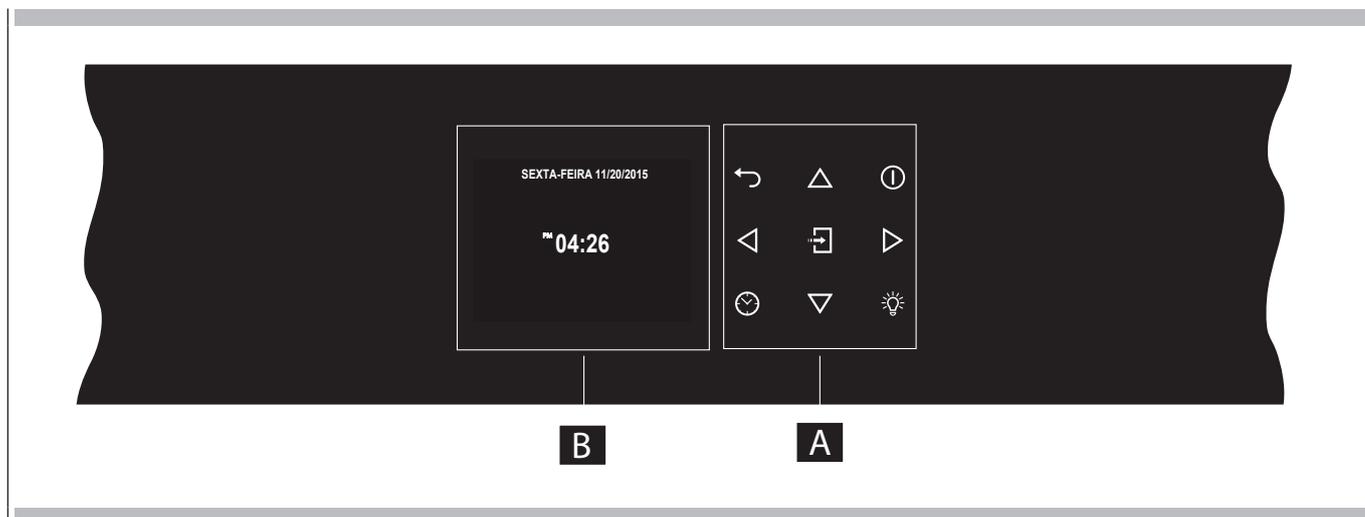


ANTES DE ELIMINAR, torne-o inutilizável cortando o cabo elétrico.

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

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.

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 .

Pré-aquecimento do 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.

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.

NOTA: Tanto na primeira ligação como ligações posteriores à fonte de alimentação, o mecanismo de bloqueio da porta realiza uma calibragem – **nesta fase, mantenha sempre a porta fechada.**

- 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".



Com o forno ligado, seleccione 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 uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

1. Prima as teclas   para seleccionar o submenu e confirme através da tecla .



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes: Prima as teclas   ou   para seleccionar a definição ou alterar um submenu de entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla .



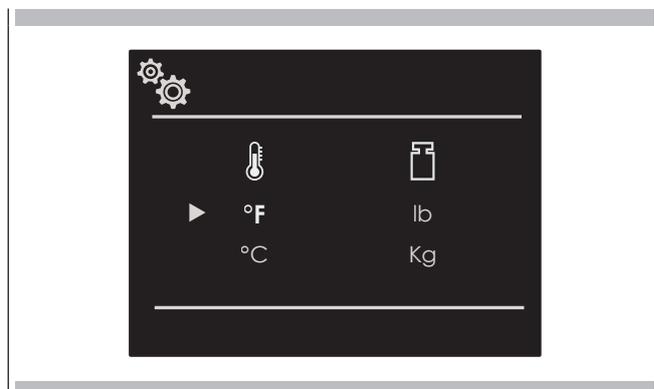
Idioma

Prima a tecla de seta   para seleccionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla .



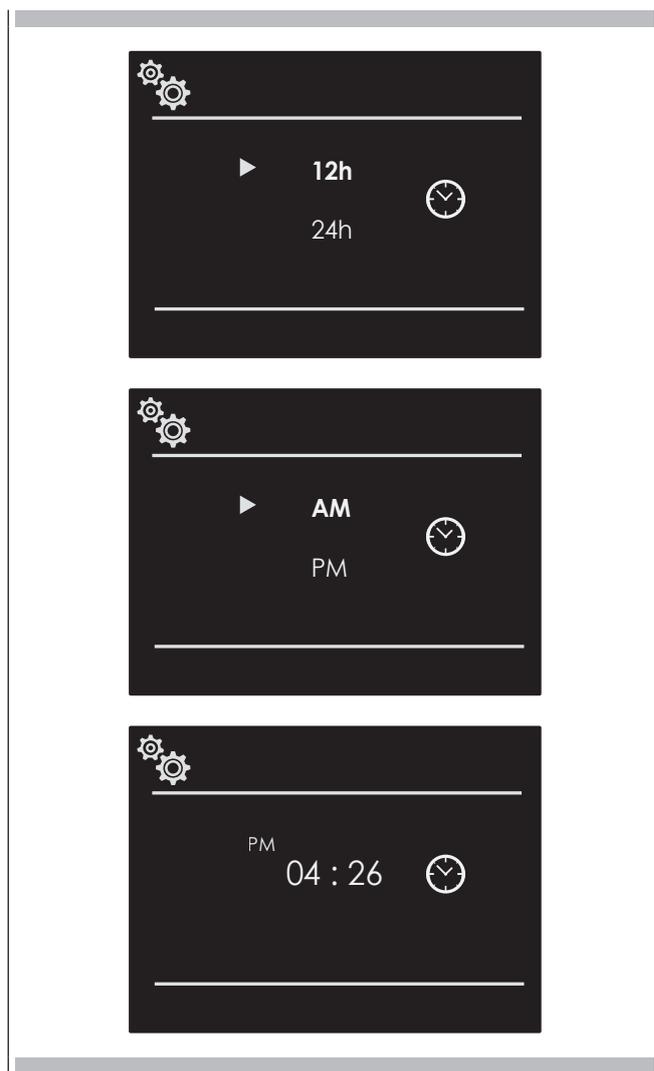
Temperatura e peso

Prima a tecla de seta   e   para seleccionar as duas opções de temperatura "°C/°F" ou as opções de peso Kg/lb e confirme com a tecla .



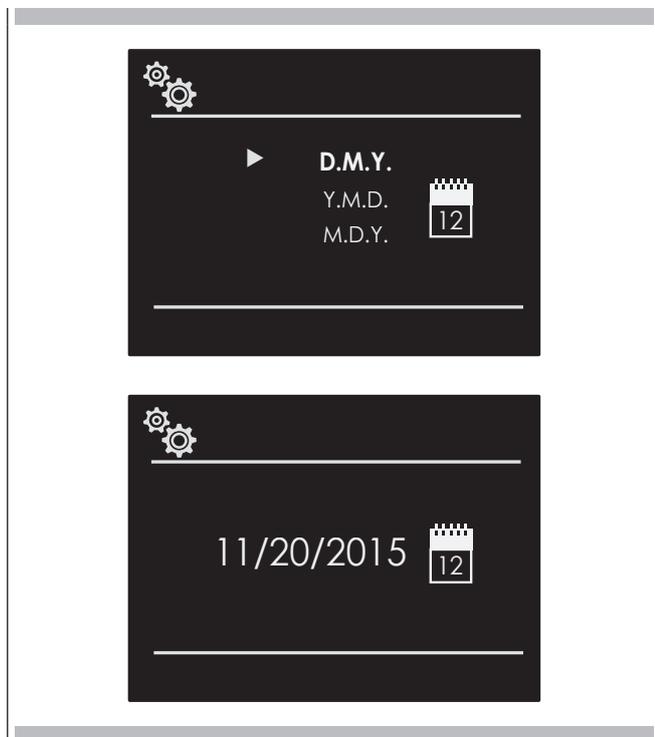
Tempo

Prima a tecla de seta   para seleccionar o formato de tempo entre as opções "12h AM/PM ou 24h" e confirme com a tecla . De seguida, define o tempo usando as setas   e confirme com a tecla .



Data

Prima a tecla de seta $\Delta \nabla$ para selecionar o formato da data de entre as opções "D.M.Y. – A.M.D. – M.D.A." e confirme com a tecla \square . De seguida, defina o valor usando as setas $\Delta \nabla$ e confirme com a tecla \square .



Volume

Pressionar a seta $\Delta \nabla$ para selecionar o grau de volume requerido e confirmar com a tecla \square .



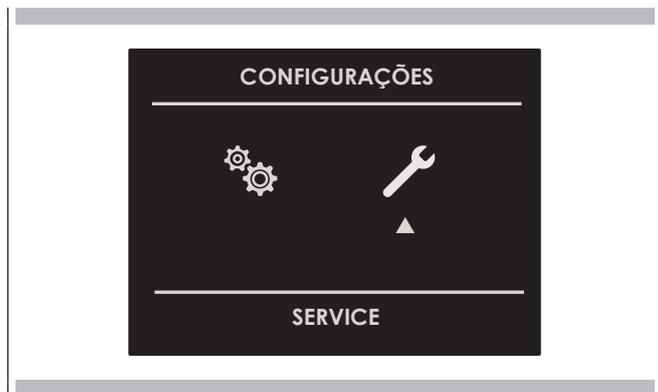
Brilho

Prima a tecla de seta $\triangleleft \triangleright$ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, de seguida, usando as setas $\Delta \nabla$ seleccione o grau de luminosidade requerido e confirme com a tecla \square .



Com o forno ligado, seleccione 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 seleccionar o submenu e confirme através da tecla .



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:
Prima as teclas   para seleccionar o item a ser definido ou a ser apresentado de entre os três disponíveis e confirme com a tecla .



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 seleccionar o item LIGAR.
2. Confirme com a tecla .
3. Prima a tecla .

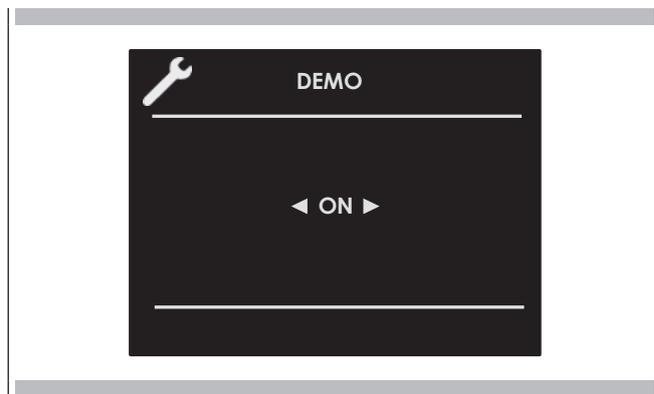
Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo.

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.



Registo de evento

O menu permite verificar quaisquer erros registados. Estes códigos podem ser notificados ao serviço pós-vendas.



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.

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.

Selecionar o modo de cozedura

Cozedura tradicional	
	COZEDURA CIRCULAR VENTILADA
	CIRCULAR E GRILL
	GRILL VENTILADA
	GRILL
	COZEDURA ECO
Cozinhar a vapor	
	VAPOR 100
	VAPOR 130
	VAPOR E CIRCULAR
	LIMPAR FORNO A VAPOR
	LIMPAR CIRCUITO DE VAPOR

1. Seleccione o ícone  e prima a tecla  Seleccione 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  .

Tabelas com o modo de cozedura

MODO DE COZEDURA	ÍCONE	TEMPERATURA		
		Min.	Predefinir	Máx.
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA		50° C	165° C	230° C
CIRCULAR E GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILL VENTILADA		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
COZEDURA ECO		50° C	165° C	230° C
VAPOR 100		40° C	100° C	100° C
VAPOR 130		70° C	130° C	130° C
VAPOR E CIRCULAR		50° C	165° C	230° C
MODO DE LIMPEZA	ÍCONE	TEMPERATURA		
LIMPAR FORNO A VAPOR		-	100° C	-
LIMPAR CIRCUITO DE VAPOR		-	-	-

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

- 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  .

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.



Eco

Este modo destina-se a economizar energia.

É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados, e refeições de porções pequenas. O tempo de pré-aquecimento é muito pequeno e a cozedura tende

a ser mais lenta. Não é recomendável para cargas pesadas, por ex., preparação de refeições grandes ou porções grandes.

NOTA: é fundamental ler atentamente as instruções e avisos para assegurar uma utilização correta.

Operação a vapor

Cozer a vapor é usado principalmente na cozinha oriental mas é certamente muito útil para a nossa.

Está isento de gordura e tem a vantagem de preservar o sabor original dos alimentos.

Neste caso, os alimentos não são cozinhados com água, mas sim com vapor de água.

Cozer a vapor é diferente de ferver. De facto, o vapor de água funciona no interior das células, que é fundamentalmente diferente do efeito de água a ferver.

De facto, o vapor coze completamente os alimentos mas, à exceção da gordura, nada mais sai dos alimentos.

As paredes e tendões da célula amolecem gradualmente, as proteínas coagulam sem saírem, os amidos incham e combinam-se e os açúcares e minerais permanecem inalterados.

O mesmo é válido para os odores, que são reduzidos a um mínimo, ou substâncias coloridas.

Só a gordura derrete devido ao calor e, por este motivo, quase nunca é boa ideia cozer grandes pedaços de carne ou peixe. As vitaminas são outra história, pois o calor tende a destruí-las; contudo, consoante o tempo de cozedura, algumas delas só se alteram ligeiramente. Os alimentos adequados para este método de cozedura são, geralmente, aqueles sem gordura como, por exemplo, o peixe, alguns tipos de carne, legumes, batatas, cereais, ovos, pudim, vegetais, etc.

Não é adequado para vegetais com fibras duras ou fruta no geral.

Dicas úteis

Ao usar o forno a vapor, comece sempre com o forno frio. Utilizar o vapor num forno quente (imediatamente após a cozedura tradicional) não é recomendado, uma vez que os benefícios da cozedura a vapor anulam-se.

Para cozer a vapor, experimente usar um tabuleiro de aço inoxidável perfurado juntamente com o tabuleiro de gotejamento de aço inoxidável mais baixo o máximo possível.

O primeiro, assente com o seu suporte na grelha plana, permite o vapor cozer totalmente os alimentos enquanto goteja tudo o que é libertado pelo alimento durante a cozedura através dos orifícios.

Em segundo lugar, o tabuleiro inferior deslizando sob a grelha nas suas guias, irá recolher os gotejamentos e manter a câmara do forno mais limpa.

Ao terminar de cozinhar, o suporte do tabuleiro perfurado pode ser usado como um suporte para manter o tabuleiro quente fora da bancada enquanto remove o alimento que acabou de cozinhar.

ATENÇÃO

Antes de usar quaisquer funções de vapor, o recipiente da água deve ser enchido.

Se enquanto o forno estiver ligado, a mensagem VERIFIQUE O RECIPIENTE DA ÁGUA surgir no ecrã (soará um sinal acústico), abra a porta, estando atento ao vapor quente que possa ser libertado, extraia o recipiente e encha-o. Quando a porta for fechada, o forno irá para o modo de PAUSA. Prima a tecla  para continuar a cozer.

NOTA: As funções de vapor não irão iniciar até a porta fechar. Se a porta estiver aberta, a mensagem FECHE A PORTA irá ser exibida no ecrã. Se a porta estiver aberta com o forno ligado, o forno irá para o modo de pausa. Para reiniciar a função, a porta deve ser fechada.

Selecione a função desejada e confirme usando a tecla , neste momento o circuito será enchido. Mal a água atingir a temperatura certa, o vapor gerado pela caldeira irá entrar na cavidade.

A função pode ser colocada em pausa a qualquer momento premindo a tecla , quando é premida novamente  a função reinicia.

Cozinhar a vapor

Vapor 100

Sob a forma de ventilação radial, o vapor é distribuído para assegurar que o alimento é uniformemente aquecido e cozido.

Isto tem a vantagem de permitir cozer a três níveis diferentes em simultâneo. Tenha o cuidado de inserir alimentos mais "encorpados" no nível mais alto, e alimentos menos densos como vegetais nos níveis mais baixos (do primeiro ao terceiro).

NOTA: durante a cozedura a vapor, coloque sempre o tabuleiro de aço inoxidável inferior sob o recipiente de cozer perfurado, para recolher quaisquer resíduos de alimentos ou condensado que possa eventualmente cair.

Vapor 130

Durante a regeneração, a câmara de cozedura é aquecida com vapor e ar quente, o que permite um aquecimento rápido e consistente dos alimentos sem os secar.

Com base no tipo de alimento a ser reaquecido, este programa oferece a possibilidade de modificar a temperatura dentro do forno, por forma a gerir esta função conforme preferir. Este tipo de função é assim particularmente adequada para:

- Aquecimento de alimentos pré-cozinhados de 70°C a 130°C;
- Preparação de refeições instantâneas e semi-instantâneas, alimentos congelados de 70°C a 130°C

NOTA: para estes tipos de refeições, lembre-se de inserir os pratos adequados no forno (não feitos de material sintético ou semelhante) e posicione-os sobre a grelha, certificando-se de que remove quaisquer tampas.

ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Cozinhar por convecção e a vapor combinados

Este tipo de cozedura é designado por “cozedura profissional” uma vez que o alimento a ser cozinhado é colocado numa câmara fria que não foi pré-aquecida.

Após iniciar o forno, o alimento é inicialmente exposto a vapor (ou “vaporizado”). Após um curto período de exposição ao vapor, consoante o volume de enchimento e, por conseguinte, do tamanho do alimento a ser cozinhado, o eletrodoméstico passa automaticamente para a segunda fase de ar quente.

Este tipo de função é particularmente adequada para grandes pratos de carne ou marisco por exemplo; pães grandes feitos de farinha branca ou integral, com levedura ou massa levedada a 190°C até 210°C, bem como massa folhada recheada ou oca, seja fresca ou congelada, de 190°C a 210°C.

NOTA: Para obter os melhores resultados ao executar dois programas consecutivos de “cozedura profissional”; o forno deve ser arrefecido antes de inserir o segundo prato.



ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Função de assistência ao vapor

Esta função particular só pode ser usada com funções de forno tradicionais.



Uma vez que o forno tenha sido ligado, a assistência de vapor só irá tornar-se disponível após a temperatura interna do forno ultrapassar 100°C. Só a partir desse momento irá o símbolo  aparecer na parte inferior do ecrã.

NOTA: ESTA FUNÇÃO NÃO FICA ATIVADA DURANTE A COZEDURA A VAPOR.

Para injetar vapor para dentro da cavidade, prima a tecla  seleccione o ícone  usando as setas < e > e confirme usando a tecla .



A função de assistência a vapor será ativada e a alteração no estado pode ser vista no ecrã animado. A função de assistência ao vapor irá continuar durante 5 minutos, humedecendo o alimento para que não seque durante a cozedura. É ideal para assados no geral, pratos de carne/marisco grandes e cozeduras mais suaves.

Após 5 minutos, o forno regressa à função de cozedura anteriormente definida.

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  para definir a duração e prima .
 - b) Selecione  para definir o tempo de paragem e prima .
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas Δ ∇ 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

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  para definir o tempo de paragem e prima .
- 3 Defina o tempo de paragem da cozedura usando as setas Δ ∇ e confirme usando a tecla .
- 4 Após premir a tecla , a 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



- 5 Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.



- 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  e inserir o novo tempo de cozedura ou o tempo de paragem da cozedura e prima novamente a tecla .

Quando os assados, os bifés 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.
- Recheiar 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.



IMPORTANTE

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
Móidos	
Hambúrguer	71° C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74° C
Frango, peru	74° C
Novilho, Vitela, Cordeiro	
Assados e bifés:	
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.

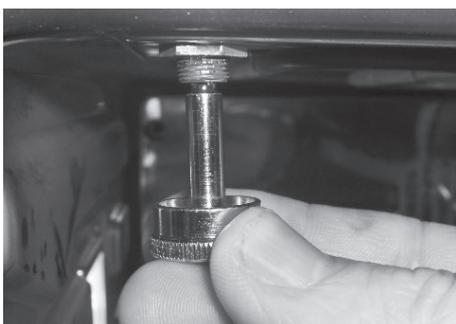
A temperatura da sonda pode ser definida para entre 104°F e 212°F (40°C - 100°C).

O forno guarda a última temperatura definida pelo utilizador.

Como usar a sonda de alimentos

Como pode observar da Figura, a tomada da sonda situa-se no canto superior esquerdo da câmara do forno, protegida por uma tampa metálica com ficha.

Remova a tampa e insira a ficha totalmente na sonda (irá ouvir um leve clique de confirmação).



Insira a sonda no alimento sem tocar nas partes de gordura ou ossos.



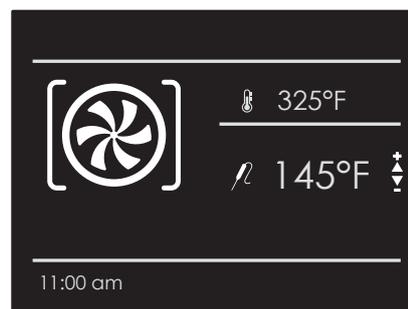
⚠ ATENÇÃO

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

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 Δ ∇ 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.

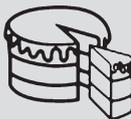
- Modo de cozedura
- Temperatura do forno
- Definir a temperatura da sonda
- Temperatura da sonda instantânea

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 Δ ∇ .

Para alterar a temperatura da sonda, prima a tecla  e, de seguida, a tecla \leftrightarrow e, por fim, a tecla  novamente.

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	AVES	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEDAÇOS		
		-	VEGETAIS	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Selecione uma receita já definida:

1. Ligue o forno, selecione o ícone  e prima o botão .
2. Utilizando as setas Δ ∇ selecione a lista entre "PREDEFINIDO" ou "PESSOAL" e confirme usando a tecla .
3. Escolha o tipo de alimento a ser cozinhado usando as setas Δ ∇ e as setas \triangleleft \triangleright e confirme usando a tecla .
4. Usando as setas Δ ∇ 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 Δ ∇ e confirme usando a tecla .
6. Quando a receita é selecionada, aparece a página de exibição seguinte no ecrã:

PERU ASSADO

GRADE RETANGULAR

	NÍVEL	1
	PESO	3800g
	TEMPO DE COZEDURA	03:00
	PRÉ-AQUECIMENTO	SIM

START
SALVAR

- 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.
- 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 "PESSOAS".

- Uma vez selecionada uma receita, prima a tecla  e confirme usando a tecla  .
- Para alterar o peso, introduza o peso desejado usando as setas  e  e confirme usando a tecla  .



- O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para mudar este tempo, utilize as setas   e confirme de novo usando a tecla  .



- Neste momento, a receita pode ser guardada na lista de receitas "PESSOAS", selecionando "GUARDAR" e confirmando usando a tecla  .

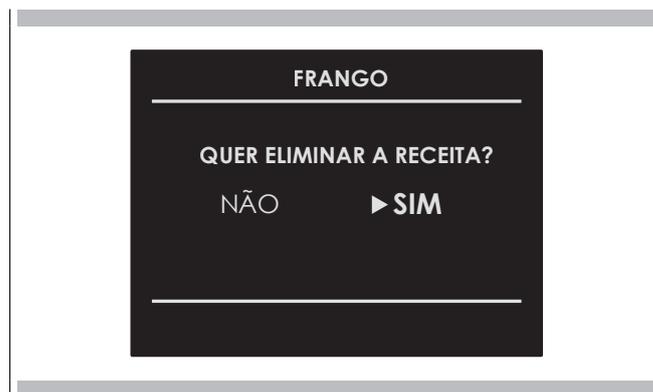


NOTA: Se os valores de horas e peso forem alterados e não forem guardados de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem a perguntar se deseja guardá-los.

- Para iniciar a receita, prima a tecla  .

Apagar uma receita personalizada:

- Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, seleccione a receita.
- Prima a tecla  e seleccione a escolha e confirme através da tecla  .



Limpar o forno

Esta função realiza um ciclo de limpeza, injetando vapor na cavidade durante 15 minutos. No fim do ciclo, qualquer encrustação que se possa ter formado devido a uma cozedura a elevada temperatura dentro da cavidade do forno será suavizada e tornar-se-á muito mais fácil de remover.

ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Limpar o circuito

Esta função realiza um ciclo de limpeza do circuito, para o manter limpo e eficaz ao longo do tempo.

ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Este forno é único no seu género, uma vez que não exige descalcificantes para manter o sistema de geração de vapor eficaz.

Descarga do circuito

No fim de qualquer função de vapor, quando o forno é desligado usando a chave ① é solicitado um circuito de descarga.

A mensagem seguinte irá aparecer no ecrã: É NECESSÁRIO DESCARREGAR/ABRIR A PORTA.

Abra a porta, estando atento a vapor quente que possa ser emanado. Será apresentada uma nova mensagem no visor com um ícone animado, solicitando ao utilizador que extraia o recipiente até o símbolo indicado no mesmo. Prima a tecla  para iniciar a descarga do circuito de vapor.



No fim do procedimento, a mensagem DESCARGA CONCLUÍDA/REMOVA O TANQUE VAZIO irá aparecer no ecrã, confirmando que a descarga foi bem-sucedida. Se não desejar repetir de imediato um novo ciclo de cozedura a vapor, é recomendável esvaziar o recipiente e colocá-lo no seu alojamento e, de seguida, fechar a porta. O forno está agora pronto para um novo ciclo de cozedura.

**IMPORTANTE**

A lâmpada do forno deve possuir características precisas:

- a) Uma estrutura adequada para altas temperaturas (até 300 °C);
- b) Fonte de alimentação: consulte o valor V/Hz na placa com o número de série;
- c) Alimentação de 25 W;
- d) Conetor de tipo G9.

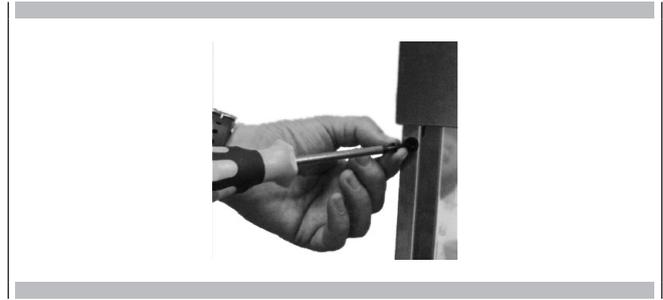
Atenção: certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para evitar danos, aplique uma toalha de chá sobre os potes e painéis dentro do forno;
- Remova os parafusos que seguram a estrutura de aço;
- Remova a lâmpada antiga, deslizando-a para fora da sede e tendo o cuidado de não a partir;
- Insira a nova lâmpada, tendo o cuidado de não tocar na mesma com as suas mãos (é recomendável usar uma luva de latex descartável);
- Substitua a estrutura de aço inoxidável, tendo o cuidado de não beliscar o vedante da junta de silicone;
- Aparafuse os parafusos de aço inoxidável que removeu anteriormente
- Ligue o eletrodoméstico à linha de alimentação.

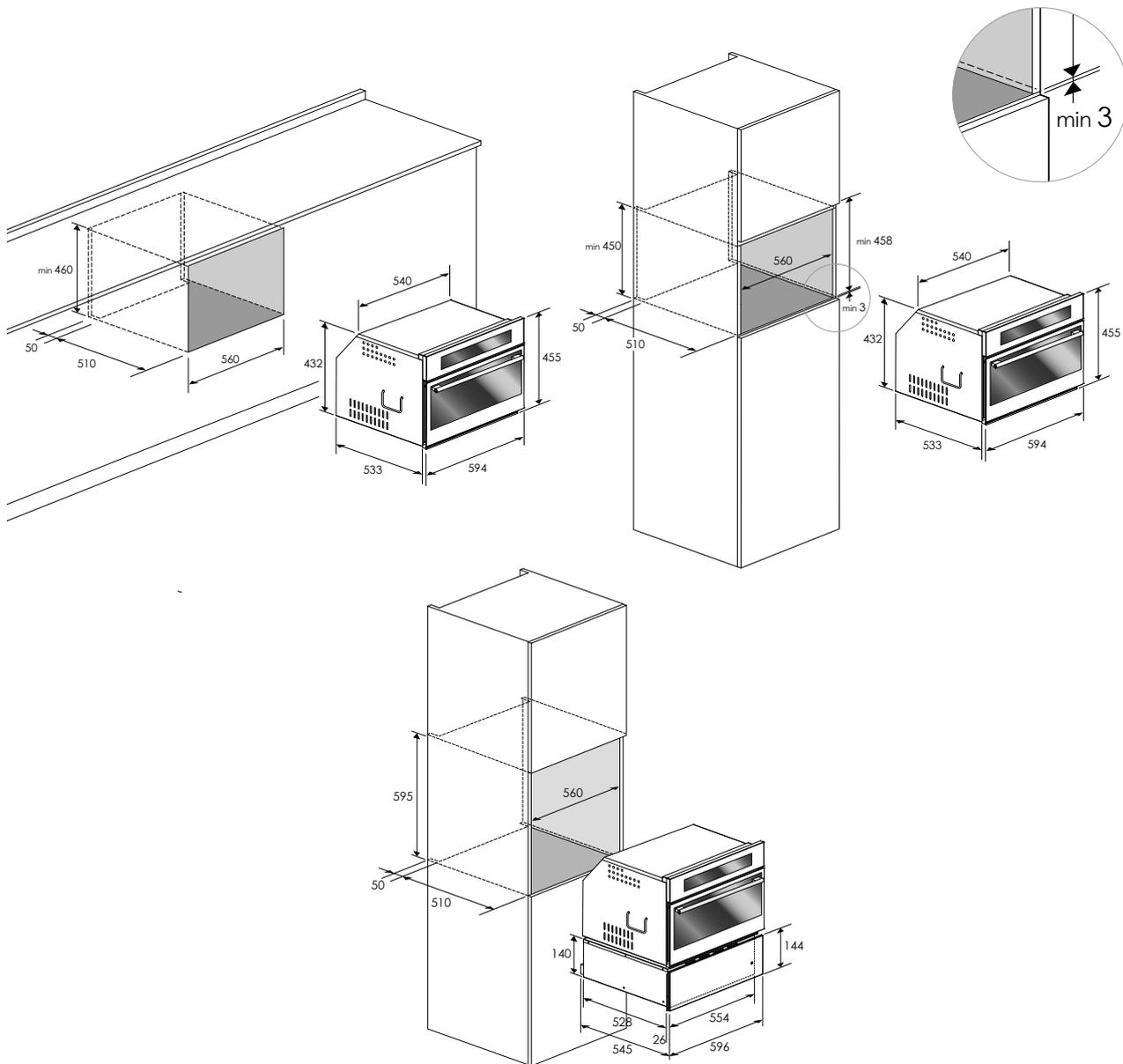


Instale o forno num armário

O forno deve ser instalado sob um placa, numa coluna, ou combinado com a correspondente gaveta aquecedora de alimentos. As dimensões do espaço devem ser as mostradas na figura. O material do armário deve ser capaz de suportar o calor. O forno deve estar centrado nas paredes do armário e fixado com os parafusos e buchas fornecidos.



ESPAÇO E DIMENSÕES



Engate elétrico

Antes de ligar à corrente elétrica, certifique-se de que:

- as características do sistema elétrico satisfazem o que é mostrado na placa do número de série aplicada na dianteira do forno;
- o sistema possui uma ligação à terra eficaz, em conformidade com as normas e leis atuais.

A ligação à terra é obrigatória por lei. O cabo não deve, em nenhum ponto, atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente.

Este forno deve ser ligado à corrente elétrica através de um cabo de alimentação e ficha compatíveis com a tomada do sistema elétrico que alimenta este forno.

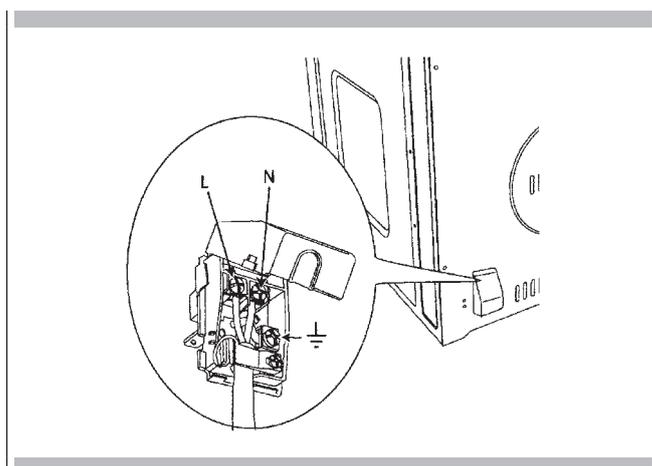
Se um eletrodoméstico fixo não possuir um cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que assegure o desligamento da corrente elétrica, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento sob condições de tensão excessiva categoria III, tais dispositivos de desligamento devem ser previstos na rede de alimentação, em conformidade com as regras de instalação.

O interruptor ou tomada omipolar deve ser fácil de atingir, quando o eletrodoméstico é instalado.

Nota: O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades se as normas de prevenção de acidentes usuais e as instruções anteriores não forem seguidas.

TIPO E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS

		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



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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura do forno é demasiado alta - As extremidades da crosta são demasiado finas

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 25. 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.
O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno.

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 a localização da etiqueta de série, consulte a Página 3. 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 —————