FULGOR
MILANO

FCSO 6023 TEM *
FCLSO 6023 TEM *
FUTSO 6023 TEM *

FORNO A VAPORE

STEAM OVEN

FOUR À VAPEUR

DAMPFOFEN

HORNO A VAPOR

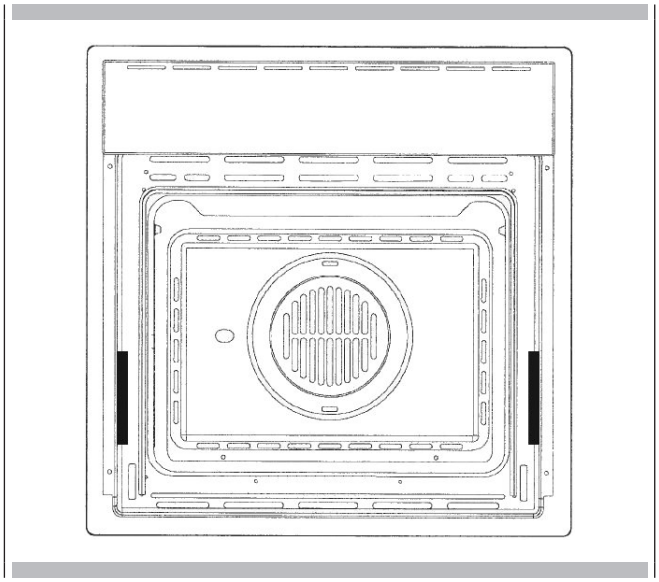
FORNO A VAPOR

STOOMOVEN

IT	**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO**
EN	**INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS**
FR	**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION**
DE	**INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG**
ES	**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO**
PT	**INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO**
NL	**INSTALLATIE- EN BEDIENINGSINSTRUCTIES**

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

INDICE	PAGINA
Funzione AirFry	18
Cambiare la temperatura	18
13 - Tabella Modalità Cotture	**19**
Menù scelta rapida cotture	20
Fase di preriscaldamento	20
Preriscaldamento Rapido	20
14 - Cottura a Vapore	**22**
Riempimento del serbatoio dell'acqua	22
Tipi di riscaldamento con vapore	22
Dopo ogni funzionamento con vapore	22
Asciugatura della canalina di scolo	22
Asciugatura del vano cottura	23
Asciugatura manuale del vano cottura	23
Funzionamento a vapore	24
Cottura a Vapore	24
Funzione a Vapore Assistita	26
Cottura Speciale	26
15 - Utilizzo Luci Forno	**27**
16 - Funzionamento Forno in Modalità a Tempo	**28**
Tempo di Cottura	28
Ora Fine	28
17 - Impostazione Sonda Termica Carne (se presente)	**29**
18 - Ricette	**30**
19 - Capire le Varie Modalità di Funzionamento del Forno	**32**
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura	32
Linee Guida Generali	32
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata	32
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata	33
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill Ventilato	33
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia	33
Suggerimenti e Tecniche per Disidratare	33
Tabella Essiccazione	34
20 - Istruzioni Modalità Sabbath (su alcuni modelli)	**35**
21 - Porta del Forno	**36**
Funzioni di pulizia per forno a vapore	36
Rimozione della porta	36
Rimozione della porta del forno standard	36
Come smontare i vetri interni della porta panoramica" FULL GLASS"	37
Sostituzione della luce del forno	38
22 - Risoluzione Problemi di Cottura al Forno	**39**
23 - Risoluzione Problemi Funzionali	**40**
24 - Assistenza o Manutenzione	**41**
Record Dati Manutenzione	41



⚠ IMPORTANTE

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

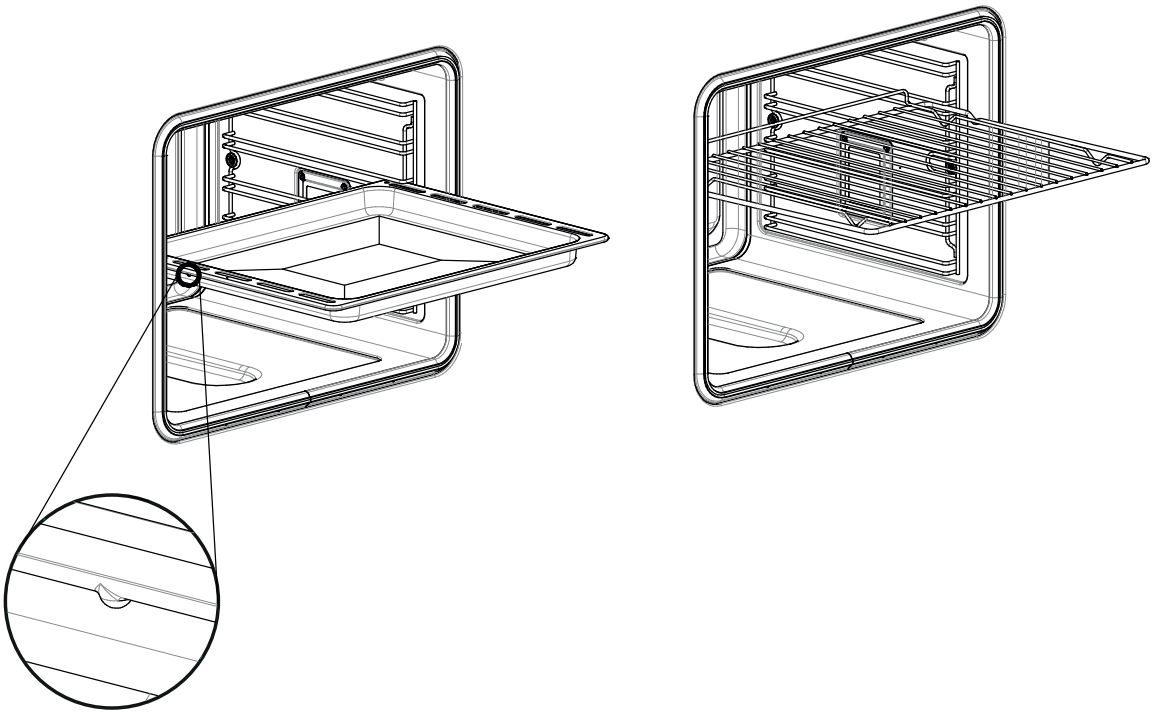
- **Non smontare nessuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'elettrodomestico in caso una qualunque sua parte sia rotta (ad esempio un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo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

⚠ IMPORTANTE

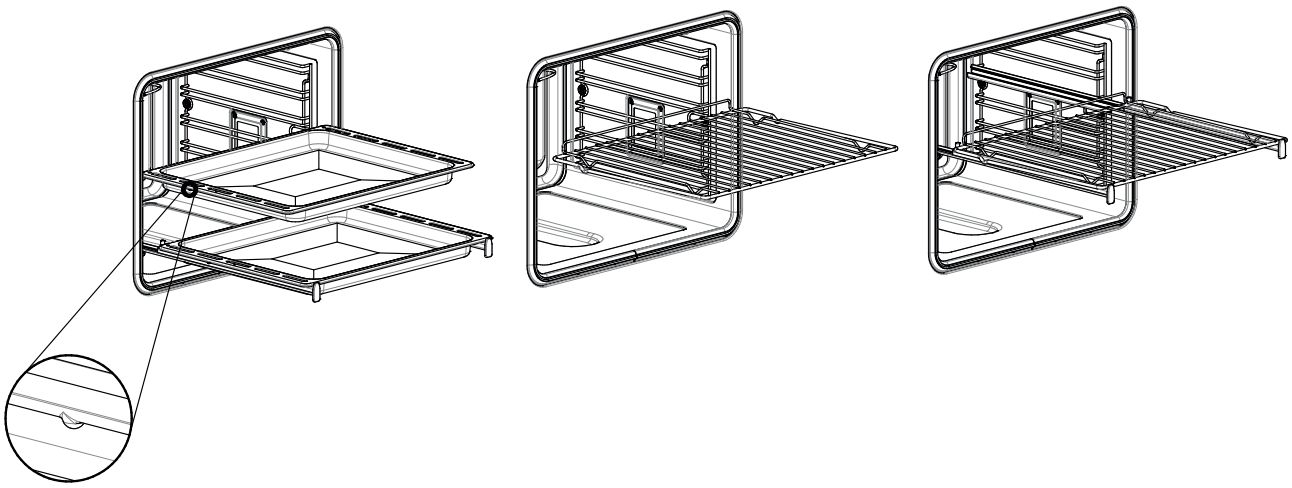
Se il forno viene installato ad una temperatura ambiente inferiore ai 37°F (3° C), può apparire F*0117, quando si raggiunge una temperatura ambiente superiore l'errore non verrà più visualizzato.

Fare riferimento alle figure sotto per il corretto inserimento delle griglie

GUIDE PROFILATE



GUIDE ESTRAIBILI



Per l'installazione del forno nella cucina, praticare un vano di incasso secondo le dimensioni indicate nella figura Vani da Incasso e Dimensioni.
L'apparecchio deve essere fissato al mobile sopra tramite le due viti fornite in dotazione nel kit, attraverso i fori praticati sui montanti del forno.

⚠ ATTENZIONE

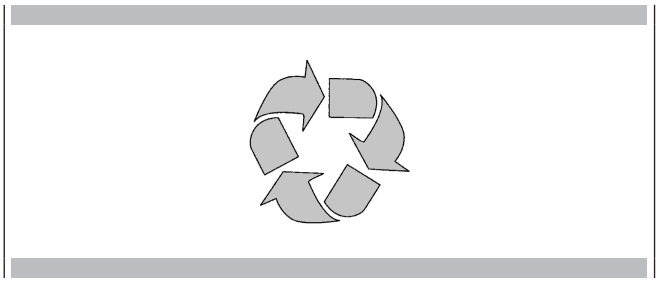
Poiché questo apparecchio è inserito nei mobili della cucina, assicurarsi che ciascuna superficie a contatto con il forno resista ad una temperatura di circa 90°C.

Caratteristiche Elettriche

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

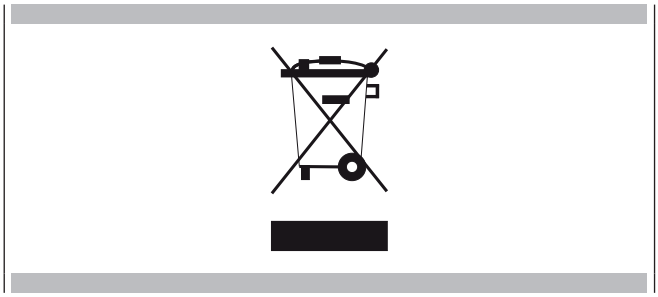
Rispetto per l'ambiente

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

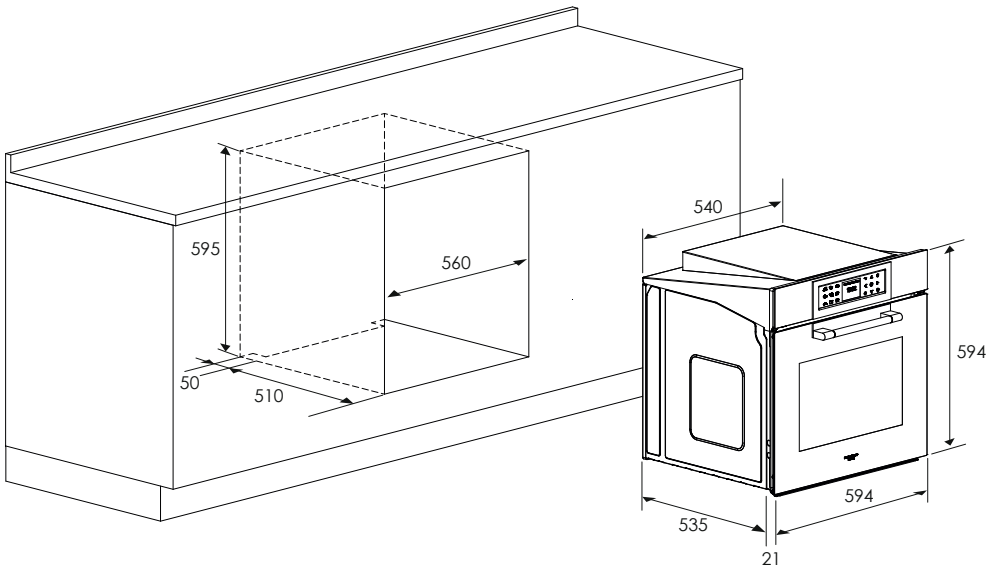


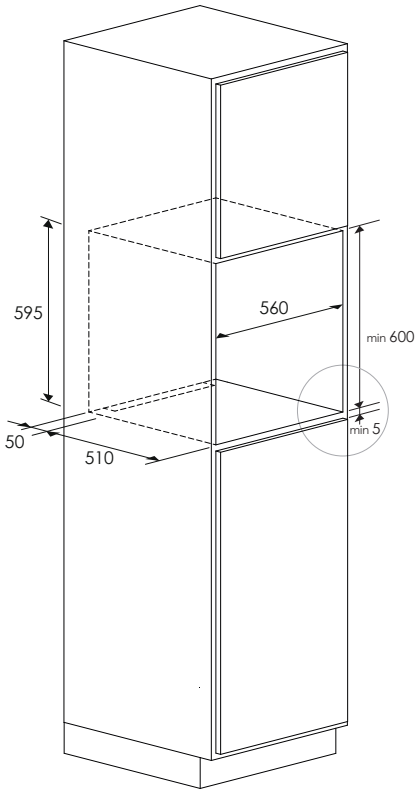
IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenzialmente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

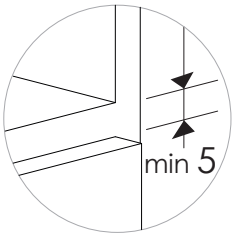
IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

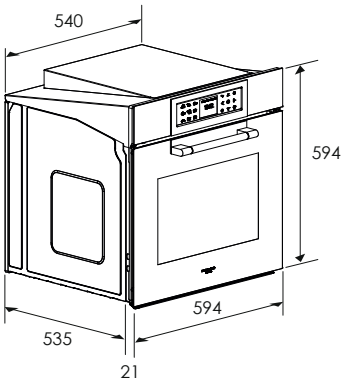


MOD. 60









Le dimensioni sono in millimetri

Collegamento alla rete elettrica

⚠ ATTENZIONE

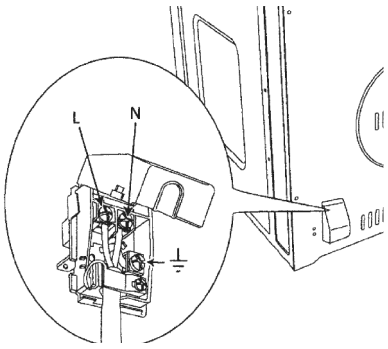
L'apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.

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

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

TIPI DI CAVO E DIAMETRI MINIMI

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



Primo utilizzo del forno

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

⚠ ATTENZIONE

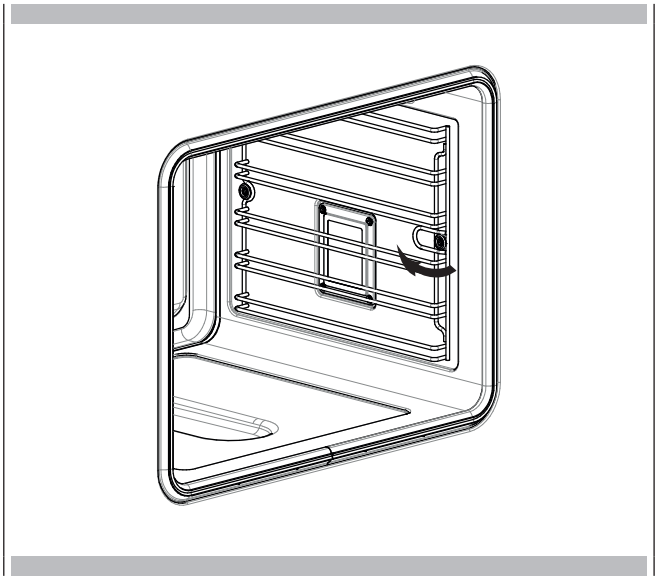
Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

⚠ ATTENZIONE

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

Guide Estraibili differenti (se presenti)

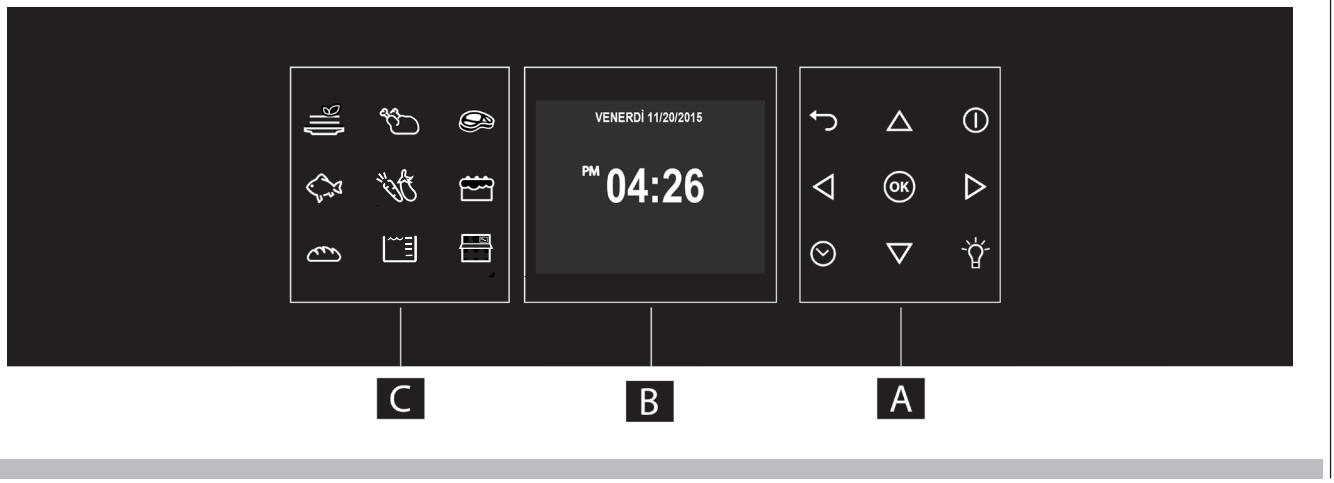
Per rimuovere i telai laterali dai forni a pareti lisce, procedere come mostrato in figura.



5 - Pannello di controllo

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

A - Tastiera funzioni
B - Schermo display
C - Tastiera scelta rapida



Tastiera

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

	- Frecce di spostamento
	- Per impostare il timer. - Accedere al menù funzioni durante la cottura.
	- Accendere e spegnere la luce interna del forno. La luce non può venire accesa durante il ciclo di auto-pulizia.
	- 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.
	- Ritornare alla schermata del display precedente Tenere premuto per tornare alla Schermata principale

Icone del Pannello di controllo

	Menù scelta rapida cotture
	Apertura del pannello di controllo
	Livelli acqua: 0 livello vuoto 1′ livello (minimo) - 1 onda rappresentata 2′ livello (intermedio) - 3 onde rappresentate 3′ livello (massimo) - 5 onde rappresentate

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 e Preriscaldamento Rapido

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

Timer

⚠ ATTENZIONE

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

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

1. Premere il pulsante ⌄ e impostare il tempo desiderato utilizzando le frecce △ ▽ e confermare con il pulsante OK. 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 ⌄.

7 - Suggerimenti Generali Forno

Preriscaldare il Forno

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

Suggerimenti per il Funzionamento

- 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.

Utensili

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

Condensazione e Temperatura Forno

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

Cottura al Forno ad Alta Quota

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

Istruzioni per l'accensione iniziale

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

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

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

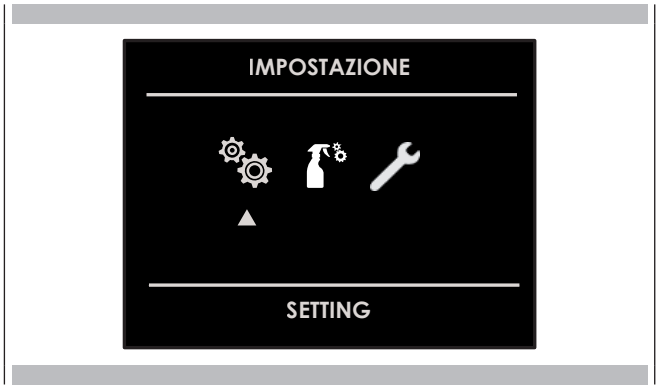
Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.

9 - Impostazioni Utente

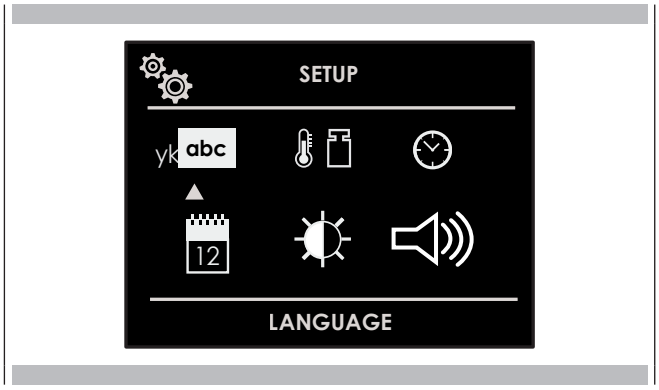
Con il forno acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con il tasto (OK) per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di personalizzare le impostazioni del vostro forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture né funzioni a tempo.

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 (OK).



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 (OK).

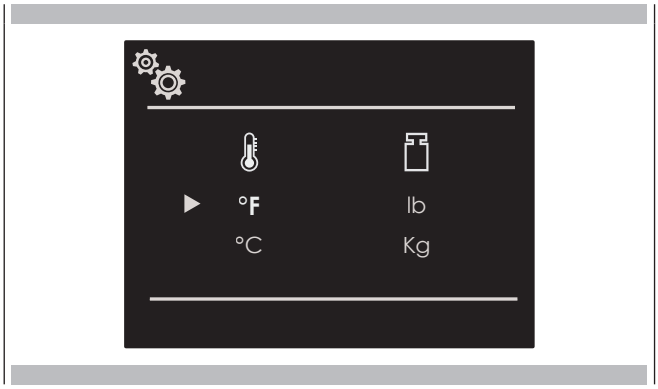


Lingua

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

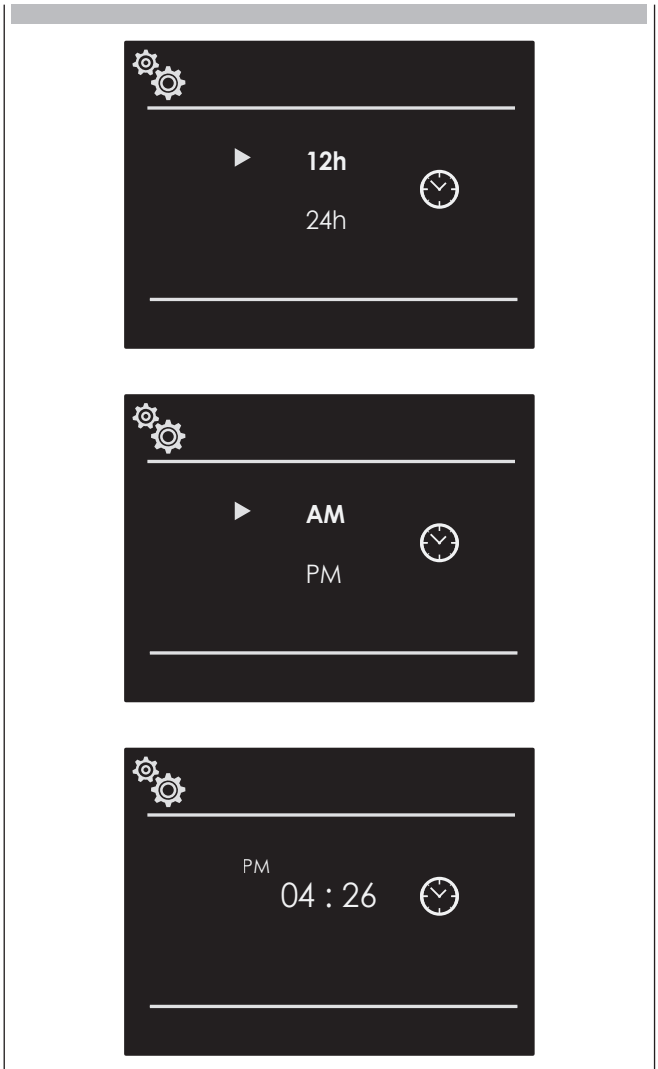
Temperatura e Peso

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



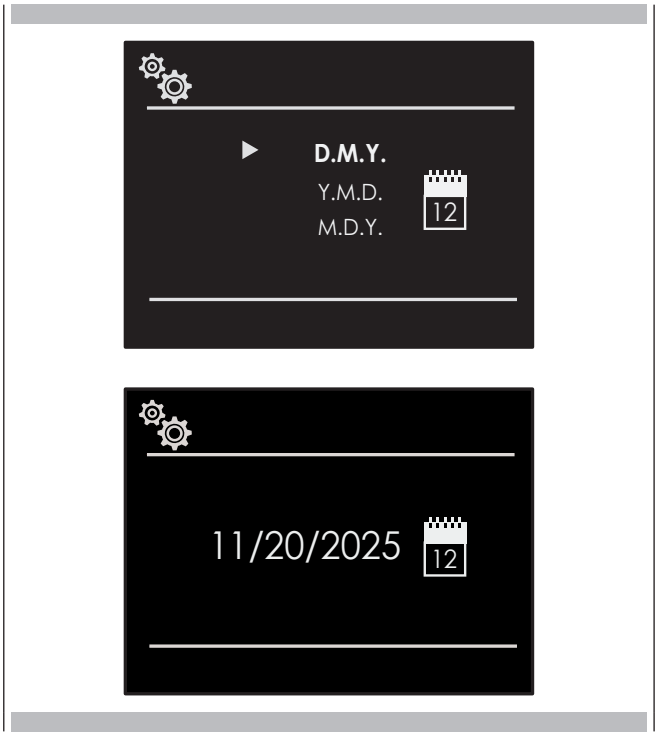
Ora

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



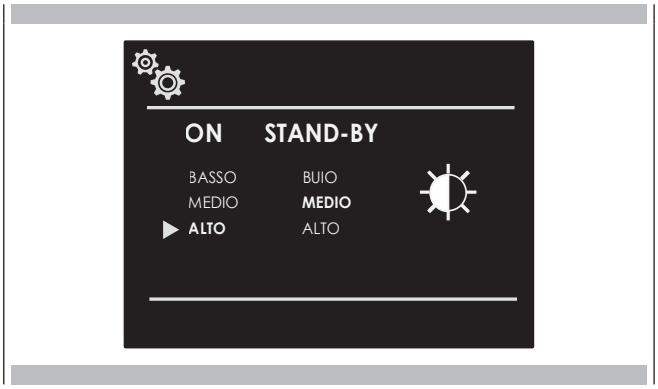
Data

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



Luminosità

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



Volume

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

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 70 - 95 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo

Se il programma di decalcificazione viene interrotto (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di risciacquare due volte. L'apparecchio rimane bloccato e non può attivare altre modalità fino alla fine del secondo ciclo di risciacquo.
La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata.
Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display.
La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Avvia

ATTENZIONE

- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Se prima della decalcificazione è stato utilizzato un funzionamento con il vapore, disattivare l'apparecchio affinché l'acqua residua venga pompata fuori dal sistema di vaporizzazione.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 400 ml di acqua con 200 ml di decalcificante liquido.
2. Premere il tasto on/off per accendere il forno.
3. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere il pannello.
6. Selezionare nel menu la voce Impostazioni e Cura. Si aprirà il menu impostazioni.
7. Selezionare la modalità Pulizia.
8. Quindi selezionare la voce Decalcificare. Se si preme sul campo OK, si ricevono informazioni sulla pulizia. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.
8. Avviare la pulizia con il tasto OK.

   L'apparecchio viene decalcificato. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.

   L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Secondo risciacquo

1. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.

   L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Pulizia successiva

1. Premere il tasto di apertura del pannello di controllo.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Spegnere l'apparecchio.

   La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Detergenti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni.
Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

ATTENZIONE

Danni alle superfici
Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica.
Rispettare le istruzioni del produttore.

AVVISO - Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
Tenere lontano i bambini.

Pulizia Circuito Vapore

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia del circuito per mantenerlo pulito ed efficiente nel tempo.
La durata del ciclo di pulizia del circuito dura 9 minuti.

ATTENZIONE

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

Pulizia Forno Vapore

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 del 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).

L'apparecchio controlla e mantiene pulito il circuito idraulico assicurandone il corretto funzionamento nel tempo.
Durante le fasi di funzionamento e di spegnimento può attivare componenti interni del circuito idraulico. Ciò può comportare la percezione di lievi ronzii o rumori, tali fenomeni sono da considerarsi normali e non indicano anomalie di funzionamento.

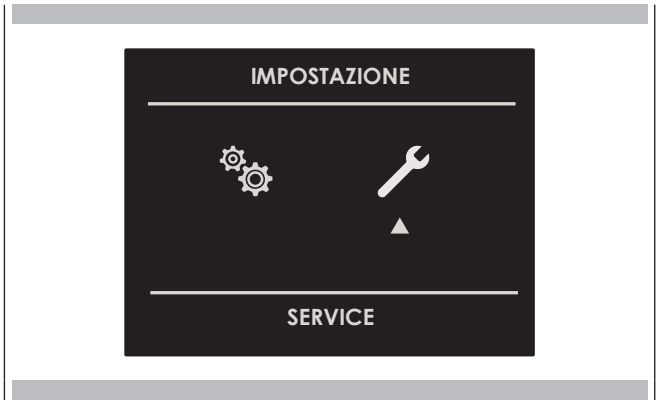
Scarico acqua

Al termine di qualsiasi funzione con vapore, il sistema avvierà uno scarico del circuito interno dell'acqua, della durata di circa 1-2 minuti, per mantenere sempre il circuito pulito da calcare e acqua stagnante.

11 - Impostazioni di Sistema

Con il forno acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con il tasto (OK) 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.

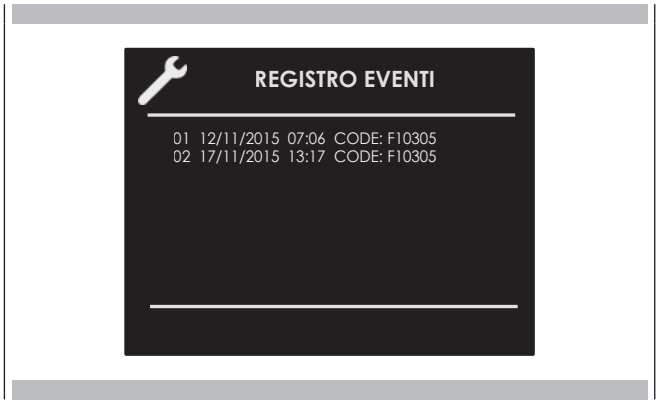
1. Premere i tasti ◁ ▷ per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto (OK).



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 (OK).

Registro Eventi

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



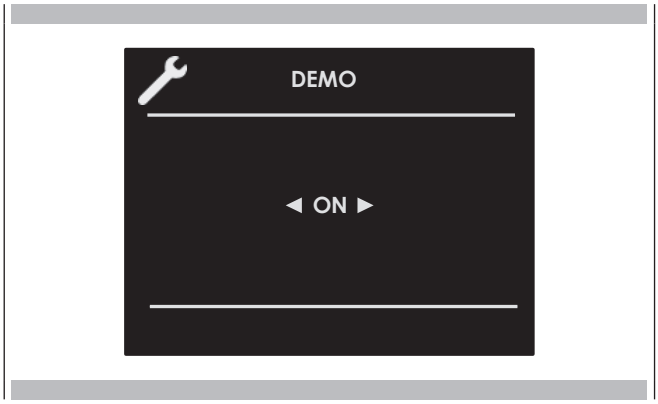
Demo

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

1. Premere i tasti ◁ ▷ per selezionare la voce ON.
2. Confermare con il tasto (OK).
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 (OK).

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



Accendere e spegnere il forno

IMPORTANTE

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

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

Selezionare la modalità di cottura

IMPORTANTE

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

COTTURA TRADIZIONALE	
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	COTTURA
	GRILL
	COTTURA INFERIORE
	DOPPIO GRILL
	GRILL VENTILATO INFERIORE
	COTTURA SUPERIORE
	DOPPIO GRILL VENTILATO
	COTTURA VENTILATA INFERIORE
PIZZA	PIZZA
	COTTURA VENTILATA

COTTURA A VAPORE	
	VAPORE 100
180	VAPORE 180
	VAPORE E CIRCOLARE
	SOUS VIDE
	LIEVITAZIONE IMPASTI
	DEFROST CON VAPORE

COTTURA SPECIALE	
	COTTURA LENTA
	SCONGELAMENTO
	PRERISCALDAMENTO STOVIGLIE
ECO	COTTURA ECO
SAb	SABBATH (Su alcuni modelli)
	ESSICAZIONE
	AIRFRY

1. Selezionare l'icona ▦ e premere il tasto (OK) Selezionare la modalità di cottura adeguata per le pietanze da cuocere utilizzando le frecce ◁▷ e confermare con il tasto (OK).
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 (OK) per avviare la cottura, altrimenti, se il tasto (OK) non viene premuto entro 10 secondi, il forno cambia in modalità automatica e l'icona della modalità di cottura diventa animata.

Cambiare la modalità di cottura

1. Durante la cottura non a tempo, s può impostare una pausa di cottura premendo il tasto (OK). 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 (OK) e poi il tasto ⮌. A questo punto, si può selezionare un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili nella lista tramite le frecce ◁ ▷.

[☞] Funzione AirFry

La funzione AirFry o frittura dei cibi al forno, grazie a un flusso d'aria perfettamente distribuito, promette di cuocere cibi croccanti e perfettamente cotti con pochissimo olio e, in alcuni casi, senza olio. Mangiare sano, cucinando pietanze in modo gustoso e senza esagerare con grassi e condimenti, è possibile.
AirFry di Fulgor Milano permette di impostare la funzione e la temperatura dal pannello comandi, da 150° a 250°C, con una temperatura di default di 180°C. Lo speciale vassoio, in dotazione o acquistabile separatamente, é dotato di piccole aperture che consentono all'aria di circolare uniformemente in tutto il forno.

Cambiare la temperatura

⚠ IMPORTANTE

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

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

FORNO A VAPORE 60 cm						
MODALITÀ DI COTTURA	**ICONA**	PRERISCALDAMENTO **RAPIDO**	**SONDA TERMICA CARNE**	**Min.** ***	**TEMPERATURA** **Preimpostare** ***	**Max.** ***
SCONGELAMENTO						
COTTURA SUPERIORE				50° C	180° C	250° C
COTTURA INFERIORE				50° C	180° C	250° C
COTTURA				50° C	200° C	250° C
COTTURA ECO				50° C	180° C	250° C
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA				50° C	180° C	250° C
PIZZA				50° C	250° C	250° C
COTTURA VENTILATA				50° C	180° C	250° C
GRILL VENTILATO INFERIORE				50° C	200° C	250° C
DOPPIO GRILL VENTILATO				50° C	230° C	250° C
COTTURA VENTILATA INFERIORE				50° C	180° C	250° C
GRILL (ECO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOPPIO GRILL				50° C	200° C	250° C
COTTURA LENTA				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (se presente)				50° C	60° C	250° C
RISCALDAMENTO STOVIGLIE				30° C	70° C	100° C
ESSICAZIONE				50° C	50° C	230° C
LIEVITAZIONE IMPASTI				30° C	30° C	50° C
VAPORE 100			40/95°C	30° C	100° C	100° C
VAPORE 180				50° C	180° C	180° C
VAPORE E CIRCOLARE				50° C	180° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	40° C	95° C
SCONGELAMENTO A VAPORE				30° C	30° C	60° C

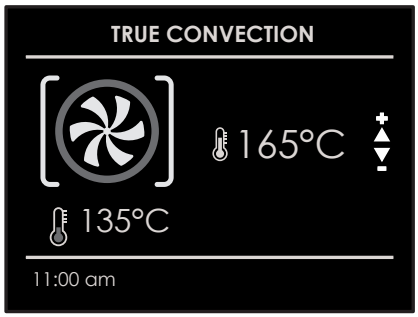
Menù scelta rapida cotture

La funzione menù scelta rapida vi da la possibilità di selezionare rapidamente i modi cottura più adatti al tipo di pietanza che volete cucinare.

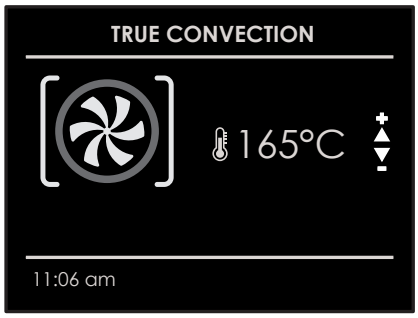
	PRIMI PIATTI						
	POLLAME						
	CARNI						
	PESCE						
	VERDURE						
	DOLCI						
	PANE/PIZZA		PIZZA				

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.

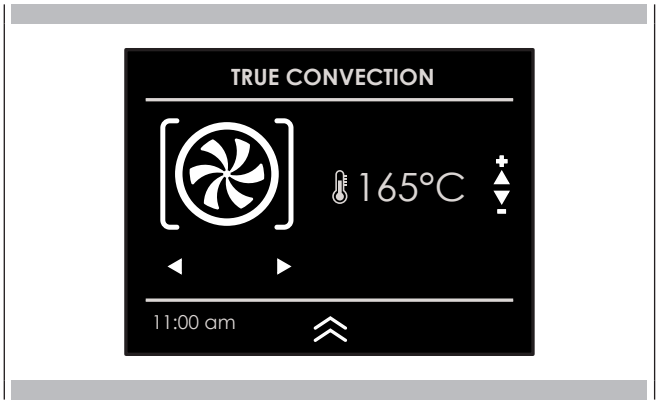


Preriscaldamento Rapido

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

Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

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



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

14 - Cottura a Vapore

Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate.
È possibile sfruttare i tipi di riscaldamento a vapore o, in alcuni tipi di riscaldamento, attivare il supporto della funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA-Pericolo di scottature!

Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA-Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua

⚠ AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

REQUISITO: Verificare che la durezza dell'acqua sia a livelli standard

1. Premere il pulsante per l'apertura del cruscotto.
   - Il pannello di comando viene spinto automaticamente in avanti.
2. Attendere fino alla completa apertura del cruscotto.
3. Afferrare dalla maniglia il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio.
4. Riempire d'acqua il serbatoio fino al livello MAX e riporlo nell'apposito vano. Accertarsi che sia stato inserito fino a fine corsa.
5. Chiudere con la mano il cruscotto del forno

Tipi di riscaldamento con vapore

Sono a disposizione diversi tipi di riscaldamento con vapore con i quali il vapore caldo può preparare pietanze in modo delicato.

Livello di lievitazione
Con il "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare.

Rigenerazione
Con la modalità Rigenerazione è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno.

1. Premere tasto accensione del forno.
2. Selezionare la modalità cottura a vapore.
3. Selezionare il tipo di riscaldamento a vapore desiderato.
4. Selezionare la temperatura desiderata o lasciare quella preimpostata.

Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ogni funzionamento con vapore, l'apparecchio pompa l'acqua residua nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua e il vano cottura.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

⚠ ATTENZIONE

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Svuotamento del serbatoio

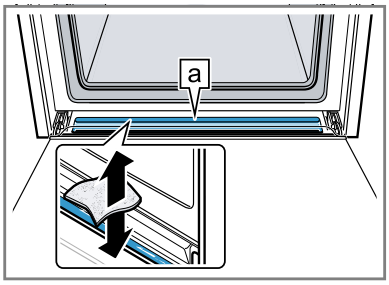
1. Aprire il pannello di comando con l'apposito tasto sul cruscotto
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.

Asciugatura della canalina di scolo

⚠ AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

1. Aprire la porta del forno
2. **NOTA:** La canalina di scolo cottura si trova nella parte bassa del forno, fra porta e facciata forno



Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo sulla porta [a], con un panno spugna e pulire con attenzione. Qundi pulire poi la canalina di scolo del fondi del forno e pulire con attenzione.

Asciugatura del vano cottura

Dopo ciascun funzionamento con vapore asciugare il vano di cottura.

Asciugatura manuale del vano cottura

⚠ AVVERTENZA-Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ ATTENZIONE

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

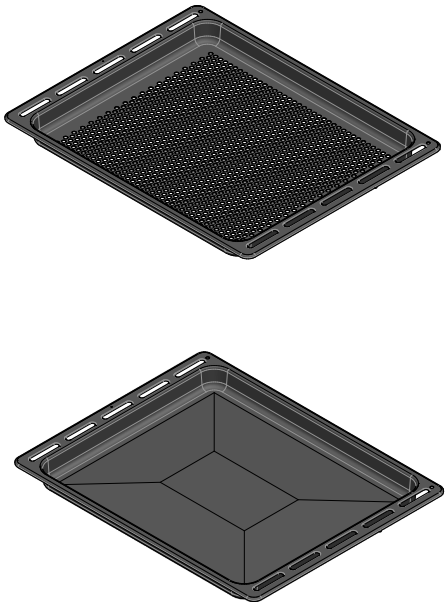
- Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

REQUISITO: Il vano cottura è raffreddato.

1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Fare asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto per 1 ora.
4. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

⚠ AVVERTENZA-Utilizzo funzioni a vapore

Quasi tutti gli accessori interni del forno a vapore sono adatti alla cottura a vapore TRANNE IL VASSOIO SMALTATO NERO, E IL VASSOIO SMALTATO NERO CON LE FORATURE SUL FONDO che possono essere utilizzati solo per cotture tradizionali.



⚠ ATTENZIONE

Verificare che la guarnizione del forno sia sempre pulita e venga asciugata ad ogni utilizzo del forno stesso

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.
É 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 (OK) 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 (OK),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 (OK), quando viene premuto nuovamente (OK) 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 180

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 180°C;
- Preparare pasti pronti o semi-pronti, cibi surgelati da 70°C a 180°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).

LIEVITAZIONE IMPASTI

Con il tipo di riscaldamento "Lievitazione dell'impasto" l'impasto lievita molto più rapidamente di quanto non avvenga a temperatura ambiente e non secca.

La lievitazione si puo' impostare fra 30°C e 50°C

AVVERTENZA

Se durante il funzionamento della funzione "Lievitazione dell'impasto" il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

DEFROST A VAPORE

Per scongelare prodotti congelati e surgelati utilizzare la funzione "Defrost con vapore".

AVVERTENZA

Se durante il funzionamento dello scongelamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

SOTTOVUOTO (SOUS VIDE)

Il sottovuoto è una variante della cottura a bassa temperatura nella quale il cibo sottovuoto viene cotto a basse temperature tra 40° e 95°C e 100% di vapore.
Il sottovuoto è adatto a carne, pesce, verdure e dessert.
Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti da cottura resistenti al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

AVVERTENZA

- Se durante un funzionamento del sottovuoto il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
- Durante la cottura sottovuoto si forma più condensa sul fondo del vano di cottura che con altri tipi di riscaldamento.

VAPORE E CIRCOLARE

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 bignè vuoti o ripieni., sia freschi che surgelati da 190°C a 210°C.

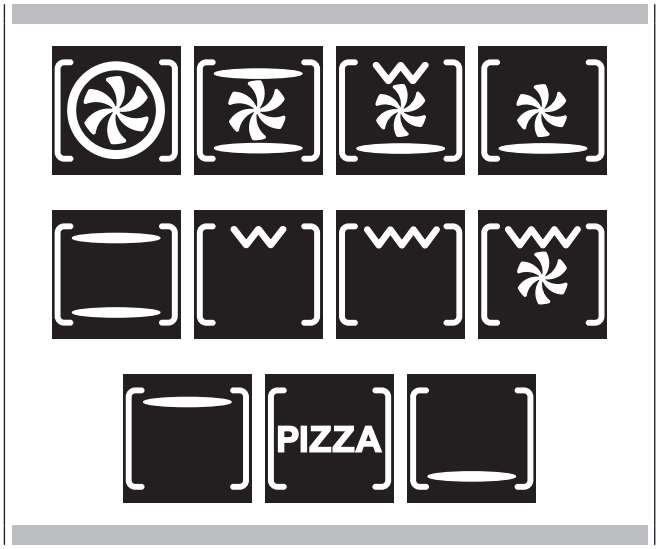
NOTA: Per dei risultati migliori quando si utilizzano due programmi di "cottura professionale" consecutivamente, il forno deve essere raffreddato prima di inserire il secondo piatto.

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 E COTTURE SPECIALI.

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

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 secchino durante la cottura. Ideale per arrosti 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.

Cottura Speciale

COTTURA LENTA

La funzione di cottura lenta a bassa temperatura e' regolabile fra 60°C e 130°C. La cottura lenta e a bassa temperatura della carne consiste nel cuocere i vari alimenti ad una temperatura costante e inferiore ai 130° - meglio se tra i 60° e i 70° - in modo che il calore riesca a penetrare in maniera efficace ed uniforme anche al centro di quei tranci di cibo più consistenti.

SCONGELAMENTO

La funzione attiva la ventilazione interna, senza attivare nessun riscaldamento.

PRERISCALDAMENTO STOVIGLIE

La funzione serve per mantenere caldi piatti e stoviglie. La funzione e' regolabile fra 30°C e 100°C. Il riscaldamento avviene senza ventilazione interna, ma solo con resistenza inferiore.

COTTURA ECO

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico.
Ideale per pietanze surgelate o precotte e 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 grandi porzioni o preparazioni di pasti di grandi dimensioni.

ESSICAZIONE

La funzione e' regolabile fra i 50°C e i 230°C. Serve per disidratare i cibi, eliminando l'aqua in essi contenuta.

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.

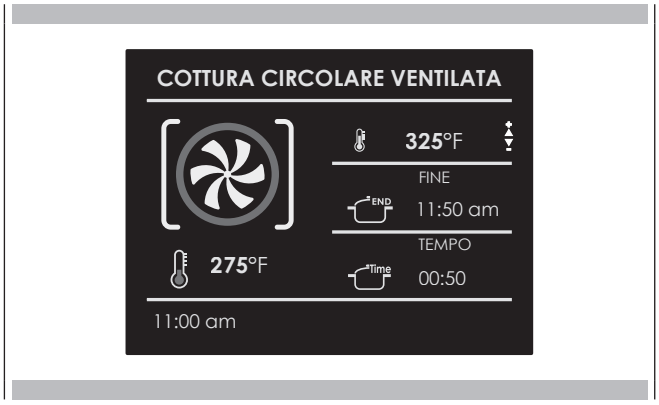
Per Impostare una Modalità a Tempo

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.

a) Sezionare Time per impostare la durata e premere OK.

b) Sezionare END per impostare l'ora di arresto e premere OK.

3. Dopo aver selezionato una delle suddette opzioni, impostare il tempo tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto OK.
4. Dopo aver premuto il tasto OK, 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 OK.

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 END per impostare l'ora di arresto e premere OK.

3 Impostare l'ora di arresto della cottura tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto OK.

4 Dopo aver premuto il tasto OK, 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 Time e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto OK.

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

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

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

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

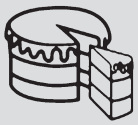
⚠ IMPORTANTE

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, arrosti, costolette:	
Media	71° C
Ben cotta	77° C
Prosciutto fresco	71° C
Salsicce fresche	71° C
Pollame	
Pollo intero o a pezzi	82° C
Anatra	82° C
Tacchino intero (non ripieno)	82° C
Petto di tacchino	77° C

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 (OK).
2. Utilizzando le frecce △ ▽ selezionare la lista "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite il tasto (OK).
3. Scegliere il tipo di alimento da cuocere utilizzando le frecce △ ▽ e le frecce ◁ ▷ e confermare tramite il tasto (OK).
4. Utilizzando le frecce △ ▽ scegliere tra "FRESCO" o "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare tramite il tasto (OK).
5. Selezionare la ricetta richiesta richiesta tramite le frecce △ ▽ e confermare con il tasto (OK).
6. Quando la ricetta è selezionata, compare la seguente schermata sul display:

7. Per avviare una ricetta, confermare con il tasto (OK).

   Durante una ricetta, una serie di messaggi sonori e visivi vi chiedono di eseguire le seguenti operazioni. Seguire semplicemente le istruzioni sullo schermo.

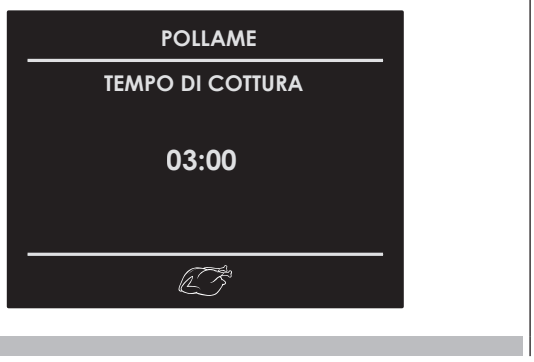
8. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la ricetta è terminata.

Salvare una ricetta personalizzata:

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

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

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



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

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

5. Per avviare la ricetta, premere il tasto (OK).

Cancellare una ricetta personalizzata:

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura

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

Linee Guida Generali

- Per risultati migliori, cuocere al forno alimenti su una sola griglia con almeno 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Verificare la cottura al tempo di cottura minimo.
- Utilizzare prodotti in metallo (antiaderenti o non), vetro resistente al calore, vetroceramica, ceramica o altri utensili adatti al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 25°F (15°C).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o pirofile.
- Teglie di metallo scuro o coperture antiaderenti cucinano più in fretta con maggiore doratura. Teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire parti del forno. L'alluminio è un ottimo isolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e può danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta per poggiare le teglie.
- Suggerimenti per Risolvere Problemi di Cottura si trovano a Pagina 39.

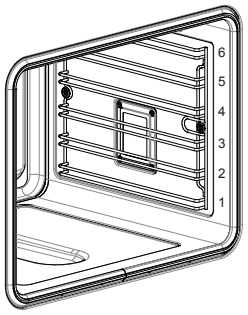
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

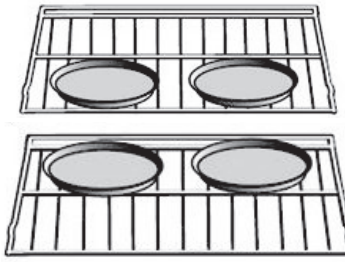
- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25°F (15°C).
- Per risultati migliori, gli alimenti devono essere cotti scoperti, in teglie con bordi bassi per sfruttare al meglio la circolazione d'aria. Utilizzare teglie di alluminio brillante per risultati migliori a meno che diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 25°F (15°C) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 50°F (30°C).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che gli alimenti potrebbero scurirsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza degli alimenti da cuocere.
- Prodotti da forno, per la maggior parte, cuociono estremamente bene in convezione. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura al Forno standard per questo tipo di alimenti.
- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.
  - Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
  - Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero volerci alcune prove ed errori per raggiungere un risultato perfetto. Tenere traccia della vostra tecnica per la prossima volta che vorrete preparare la ricetta utilizzando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risolvere Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 39.

Alimenti raccomandati per la modalità Cottura Inferiore Ventilata:

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

POSIZIONE GRIGLIA





Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla COTTURA INFERIORE standard a quella VENTILATA:

- Ridurre la temperatura di 25°F (15°C).
- Utilizzare lo stesso tempo della cottura al forno se inferiore ai 10 - 15 minuti.
- La cottura di pietanze con un tempo di cottura al forno inferiore ai 30 minuti devono essere controllati 5 minuti prima che nelle ricette per la cottura al forno standard.
- Se le pietanze vengono cotte al forno per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura al forno dovrebbe essere ridotto del 25%.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

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

Suggerimenti ricette facili e veloci

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

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

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Grill Ventilato

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

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia

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

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

Suggerimenti e Tecniche per Disidratare

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

Tabella Essiccazione

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

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

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

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

NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.
La temperatura è regolabile da 50°C (112 °F) a 250°C (482 °F).
La funzione può essere disabilitata in qualsiasi momento premendo il tasto OFF.

Funzioni di pulizia per forno a vapore

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

⚠ ATTENZIONE

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

Rimozione della porta

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che:

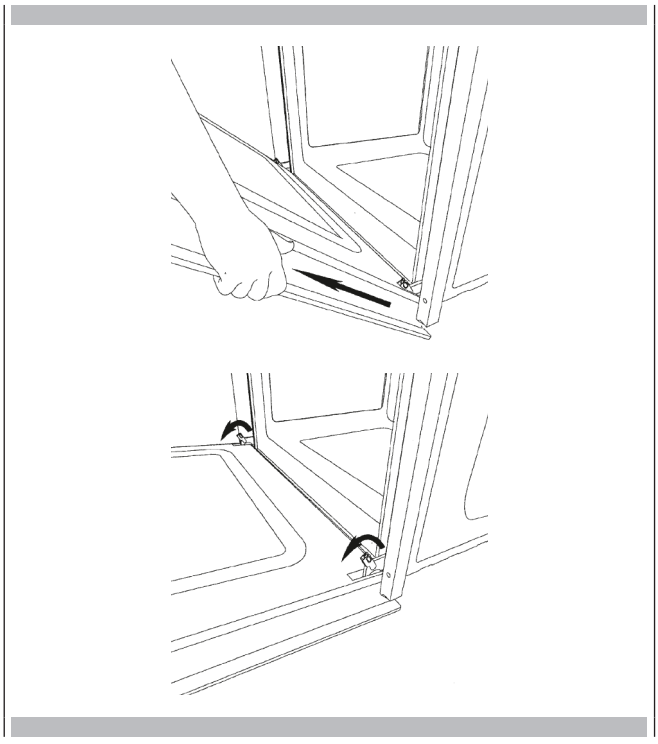
- Il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con cura per evitare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

Rimozione della porta del forno standard

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

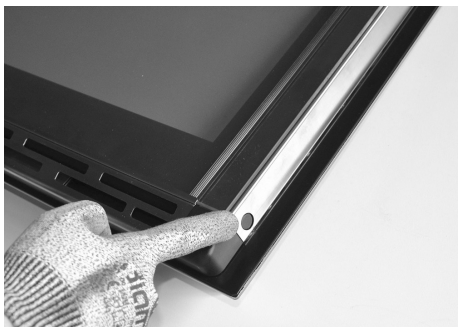
- Aprire la porta completamente.
- Sollevare le due leve mostrate sotto.
- Chiudere la porta sino al primo arresto (causato dalle leve sollevate).
- Sollevare la porta verso l'alto e in fuori per rimuoverla dai supporti di montaggio.

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

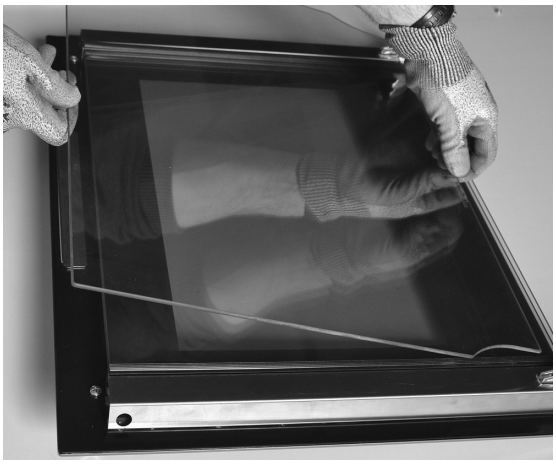


Come smontare i vetri interni della porta panoramica" FULL GLASS"

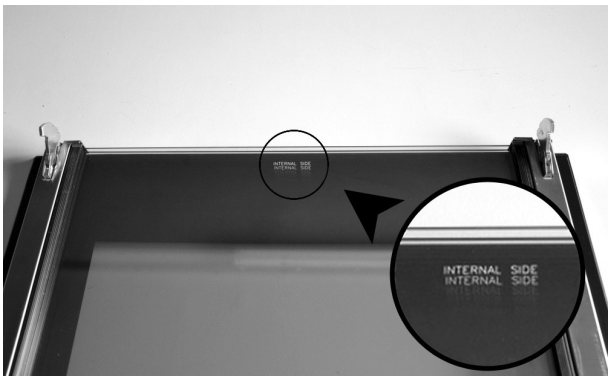
1. Indossare guanti protettivi.
2. Posizionare la porta su un piano orizzontale appoggiandola su un panno morbido per evitare graffi sulla parte visibile.
3. Rimuovere i due tappi laterali estraendo il listello superiore.



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

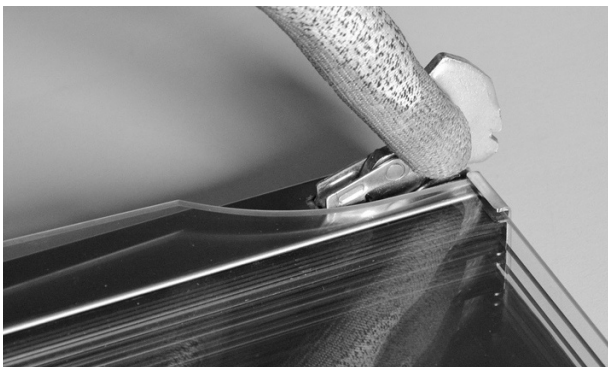


5. Dopo la pulizia per riposizionare i vetri intermedi procedere in modo inverso, controllando che i vetri abbiano la scritta INTERNAL SIDE orientata in modo da essere correttamente leggibile.



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

6. Posizionare il vetro interno tra i due montanti e riposizionare il listello superiore.

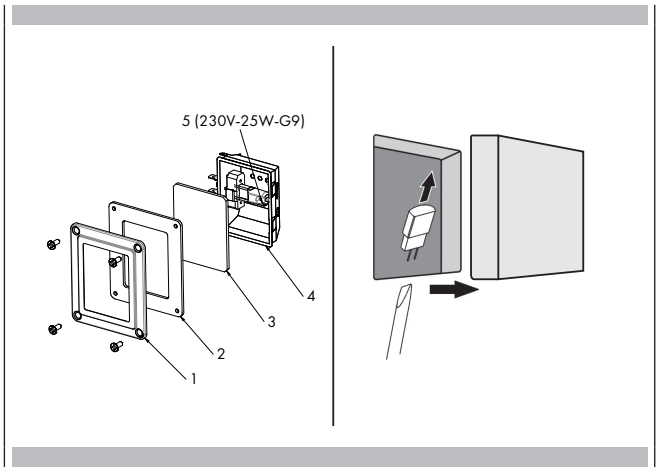


Sostituzione della luce del forno

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che:

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



1 Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico)
2 Svitare le 4 viti con cacciavite a croce
3 Togliere la cornice (1), togliere la guarnizione in silicone (2) e il vetro (3)
4 Estrarre la lampadina dalla sede (4) mediante un cacciavite a testa piatta
5 Inserire la nuova lampadina di tipo G9 (5), che abbia lo stesso voltaggio e potenza (vedere figura).
6 Rimontare cornice, guarnizione e vetro, e fissare il tutto con le 4 viti a croce
7 Ripristinare la corrente (fusibile o quadro elettrico)

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

23 - Risoluzione Problemi Funzionali

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

Problema forno	Fasi Risoluzione Problema
Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display.	Rimuovere la corrente e riaccenderla dopo pochi secondi,. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa vostra. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura Inferiore Ventilata.
La luce del forno non funziona adeguatamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedere pagina 38. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare eventuali ostruzioni sulla porta del forno. Controllare se il cardine è piegato o l'interruttore della porta rotto.
L'orologio e il timer non funzionano adeguatamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedere le sezioni Orologio a Pagina12.
Eccessiva umidità	Quando si utilizza la modalità Cottura al Forno, preriscaldare il forno prima. Cottura Inferiore Ventilata e Cottura Ventilata eliminano qualunque umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della convezione).
La porcellana si scheggia	Quando le griglie del forno vengono rimosse o riposizionate, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare che la porcellana si scheggi.

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

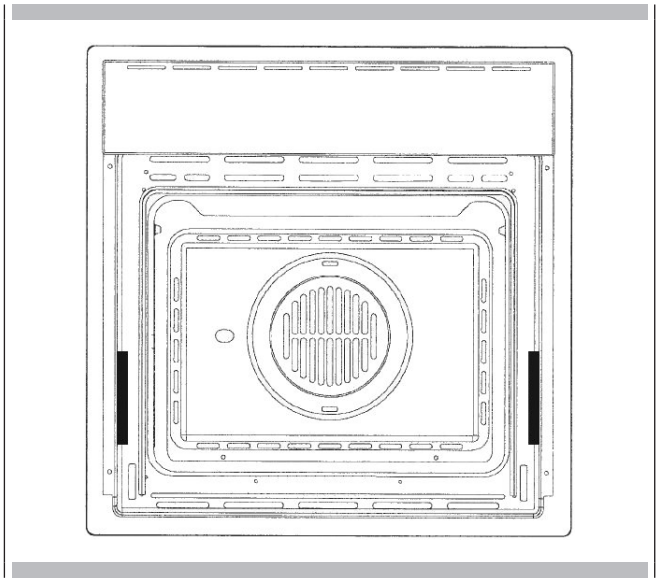
Record Dati Manutenzione

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

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

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

CONTENTS	PAGE
1 - Safety Instructions	**2**
2 - Product Features	**3**
3 - Installation of the Oven	**4**
Electrical specifications	4
Respect for the environment	4
Connection to the electrical power mains	6
4 - Instructions for Use	**7**
The first time you use the oven	7
Removable Guides (if present)	7
5 - Control panel	**8**
Keypad	8
Control panel icons	8
6 - General Oven Information	**9**
Error codes	9
Beeps	9
Default Settings	9
F Failure Number Codes	9
Preheat and Fast Preheat	9
Timer	9
7 - General Oven Tips	**10**
Preheating the Oven	10
Operational Suggestions	10
Utensils	10
Oven Condensation and Temperature	10
High Altitude Baking	10
8 - Getting Started	**11**
Instructions for initial switch-on	11
9 - User Settings	**12**
Language	12
Temperature and Weight	12
Time	12
Date	13
Brightness	13
Volume	13
10 - Oven Care and Cleaning	**14**
Descaling	14
Detergents	15
Steam Circuit Clean	15
Steam Oven Clean	15
Water discharge	15
11 - System Setting	**16**
Event Log	16
Demo	16
12 - Starting your Oven	**17**
Switching the oven on and off	17
Selecting the cooking mode	17
Changing the cooking mode	18
AirFry function	18
Changing temperature	18
13 - Cooking Mode Tables	**19**
Cooking mode quick menu	20
Preheating phase	20
Fast Preheat	20
14 - Steam Cooking	**22**
Filling the water tank	22
Types of steam heating	22
After each operation with steam	22
Drying the drain	22
Drying the cooking chamber	23
Manual drying of the cooking chamber	23
Steam operation	24
Steam Cooking	24
Steam Assist Function	26
Special Cooking	26
15 - Using Oven Lights	**27**
16 - Time Oven Mode Operation	**28**
Cook Time	28
Stop Time	28
17 - Setting the Meat Probe (if present)	**29**
18 - Recipes	**30**
19 - Understanding the Various Oven Modes	**32**
Roast Tips and Techniques	32
General Guidelines	32
True Convection Tips and Techniques	32
Convection Roast Tips and Techniques	33
Convection Broil Tips and Techniques	33
Grill Cooking Tips and Techniques	33
Dehydrating Tips and Techniques	33
Dehydrating Table	34
20 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	**35**
21 - Oven Door	**36**
Steam oven cleaning functions	36
Removing the door	36
Removing the standard oven door	36
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	37
Replacement of the oven light	38
22 - Solving Baking Problems	**39**
23 - Solving Operational Problems	**40**
24 - Service or Maintenance	**41**
Maintenance Data Log	41



IMPORTANT

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

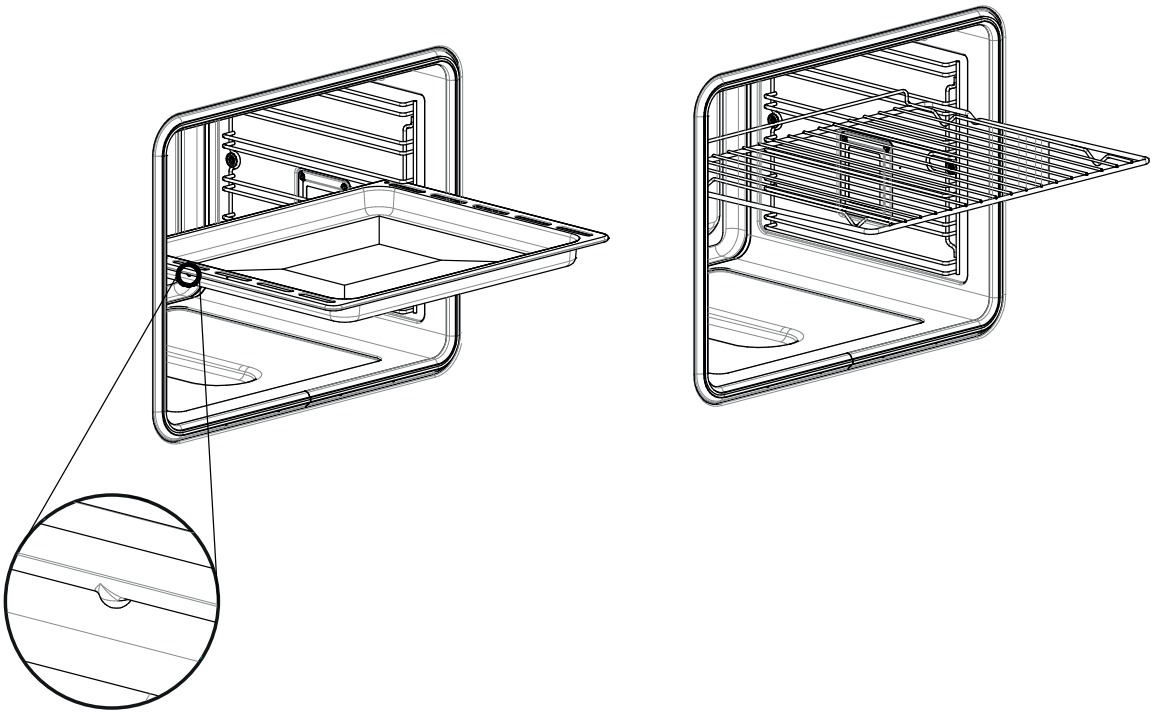
- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep away from children under age 8, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (**including children over age 8**) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminium foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

IMPORTANT

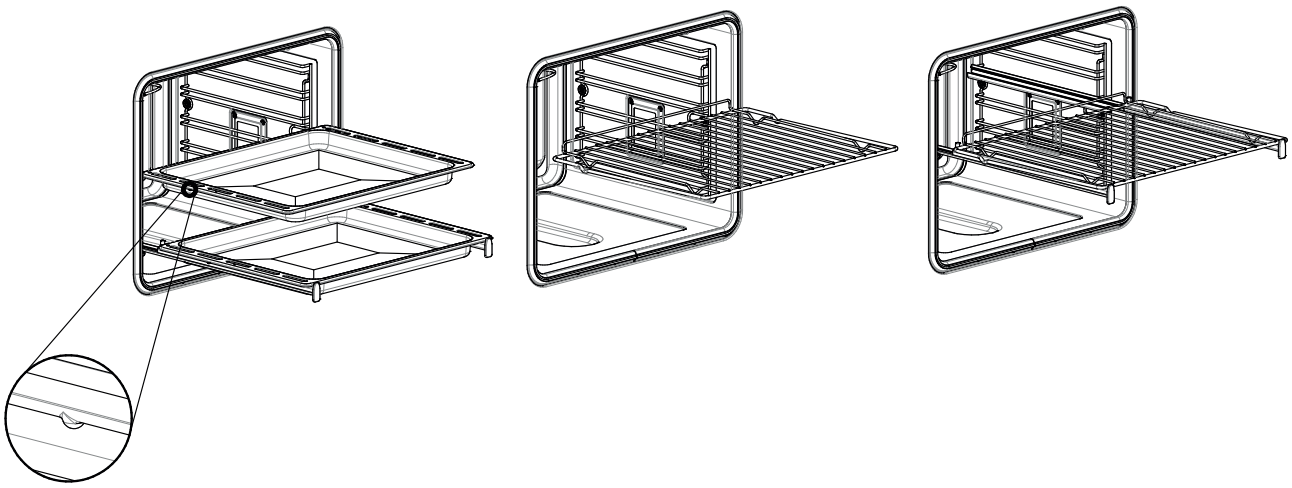
If the oven is installed in an ambient temperature below 37 °F (3 °C), F*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.

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

EMBOSSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.
The appliance is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.

⚠ CAUTION

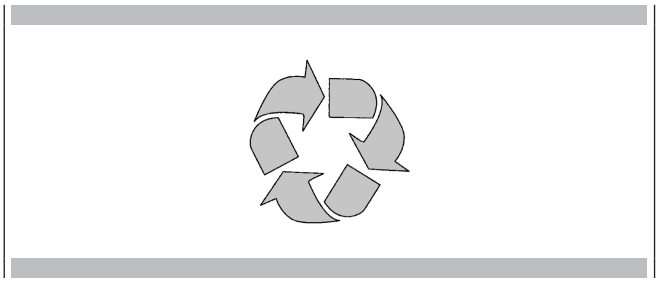
As the appliance is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90°C.

Electrical specifications

Maximum absorbed power: (see data plate)
Supply voltage: (see data plate)

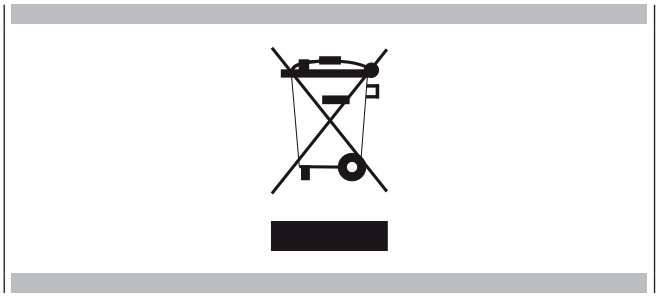
Respect for the environment

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

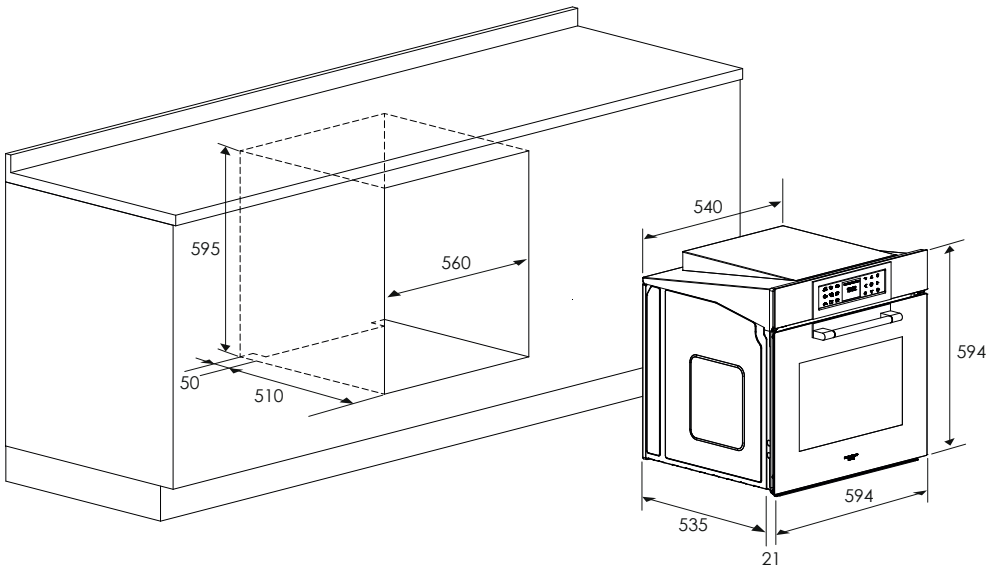


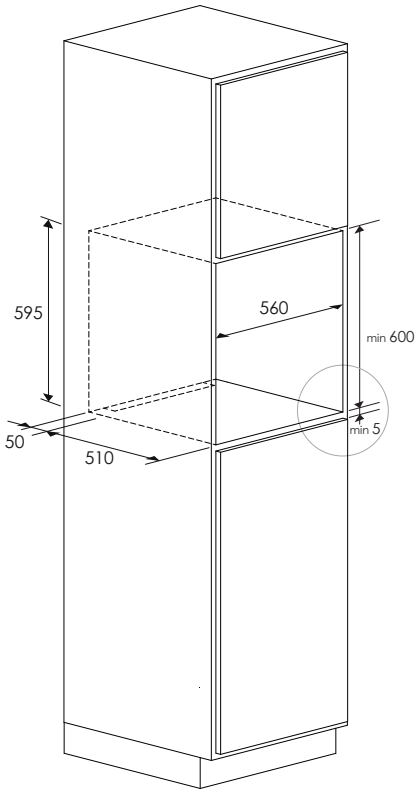
THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with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

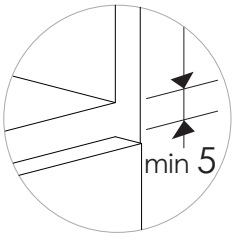
THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

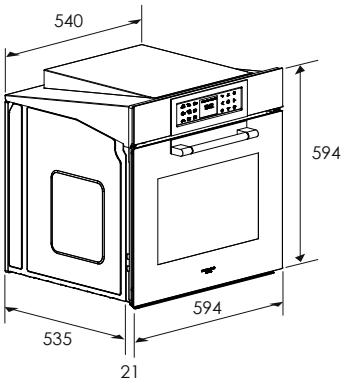


MOD. 60









Dimensions are in millimetres

Connection to the electrical power mains

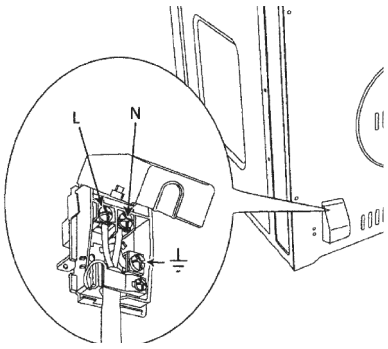
CAUTION

This appliance must be earthed.

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

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

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS			
		SASO	
H05RR-F	3x1.5 mm²	H05RR-F	3x2.5 mm²
H05VV-F	3x1.5 mm²	H05VV-F	3x2.5 mm²
H05RN-F	3x1.5 mm²	H05RN-F	3x2.5 mm²
H05V2V2-F	3x1.5 mm²	H05V2V2-F	3x2.5 mm²



The first time you use the oven

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

⚠ CAUTION

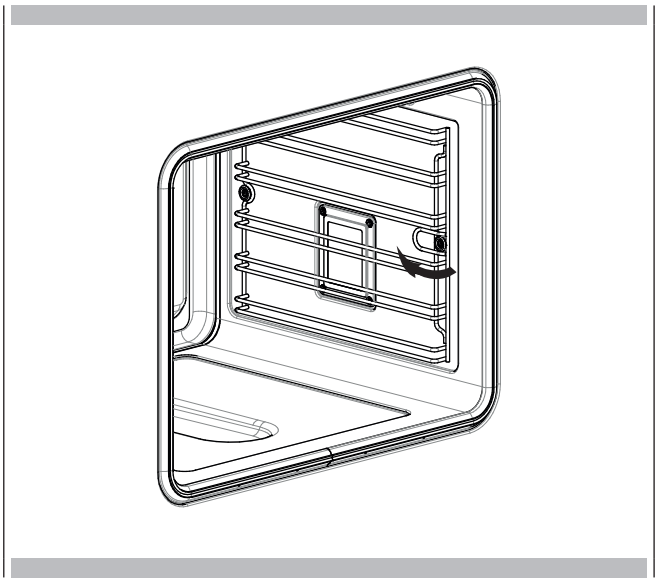
Never use aluminium foil to cover the oven racks or to line the oven. Doing so can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

⚠ CAUTION

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

Removable Guides (if present)

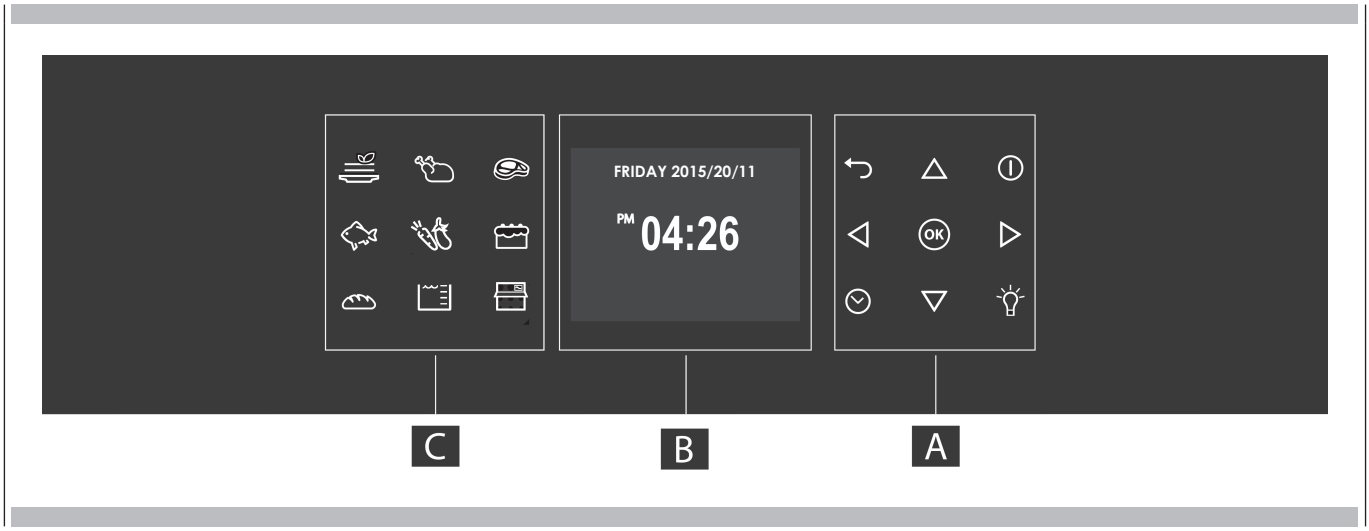
To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



5 - Control panel

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

A - Function keypad
B - Display screen
C - Shortcut keypad



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
	- To set the timer. - To enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
	- Switches the oven on and off.
OK	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

Control panel icons

	Cooking mode quick menu
	Control panel opening
	Water tank level: 0 empty level 1st level (minimum) - 1 wave represented 2nd level (intermediate) - 3 waves represented 3rd level (maximum) - 5 waves represented

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

Error codes

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

Beeps

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

Default Settings

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

F Failure Number Codes

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

Preheat and Fast Preheat

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

Timer

⚠ CAUTION

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

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

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

- Language
- Temperature and Weight
- Time
- Date

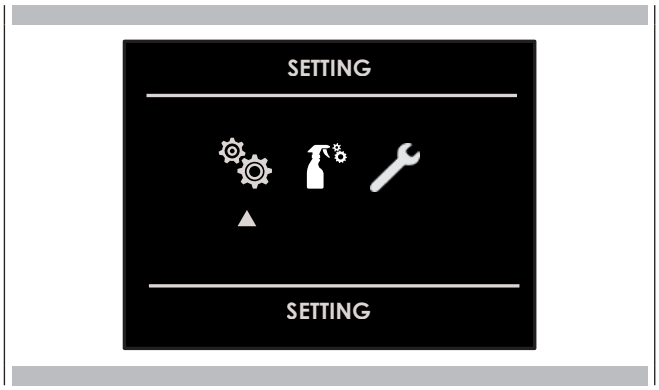
Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

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

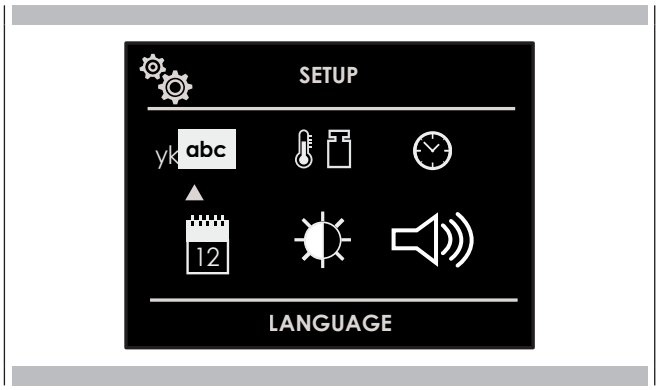
With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key (OK) to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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 with (OK).



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 (OK).

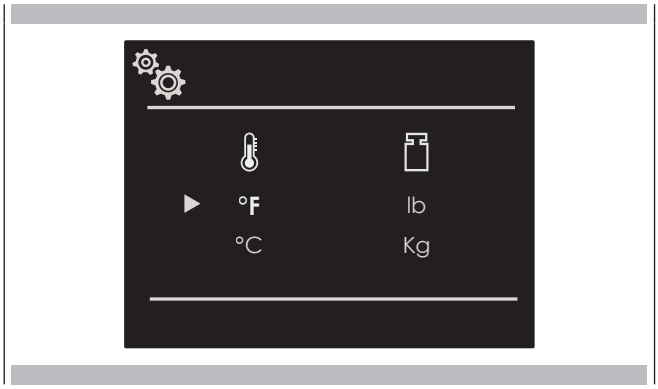


Language

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

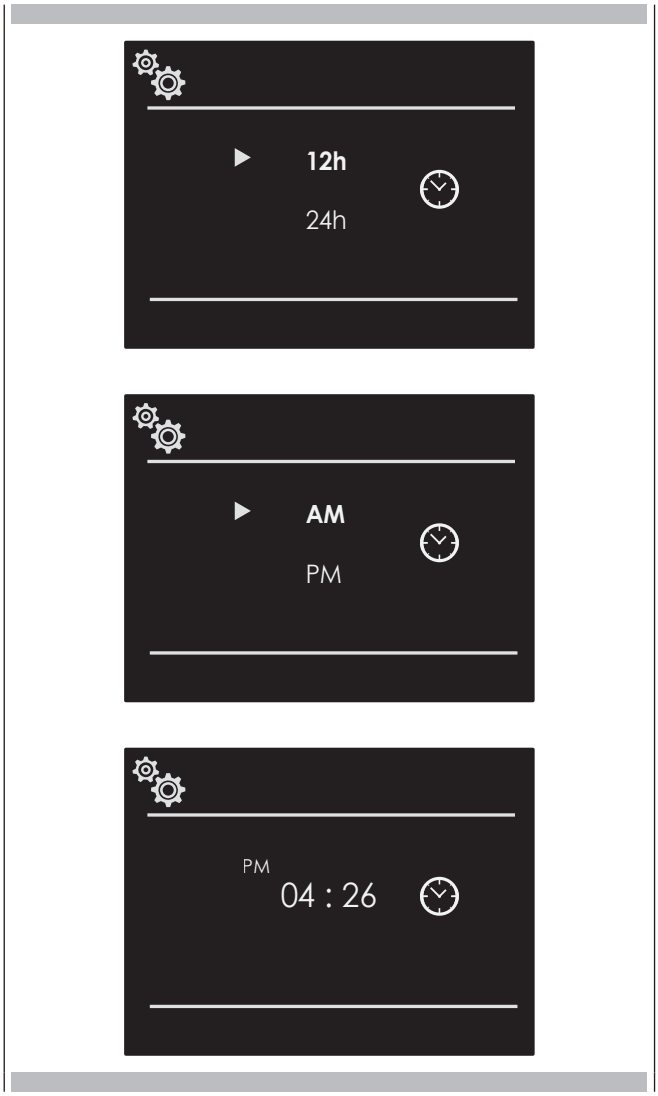
Temperature and Weight

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



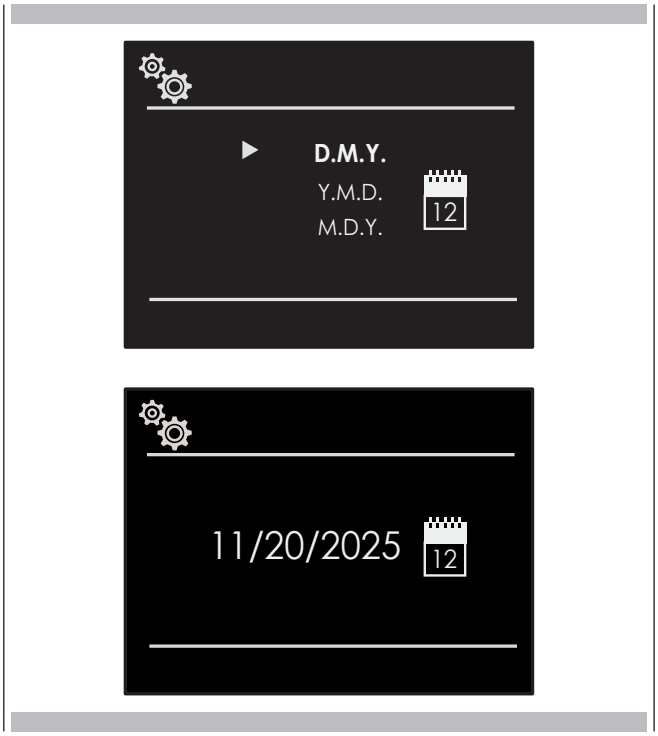
Time

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



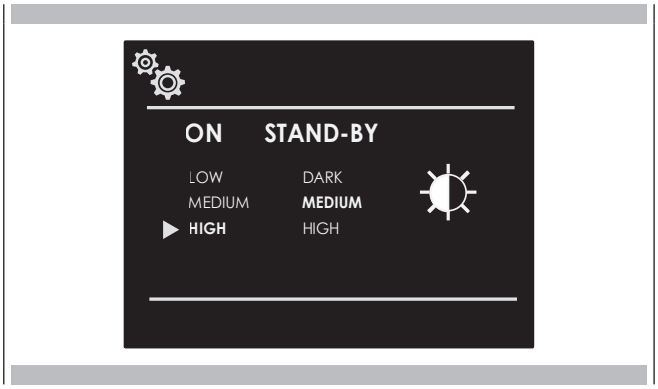
Date

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



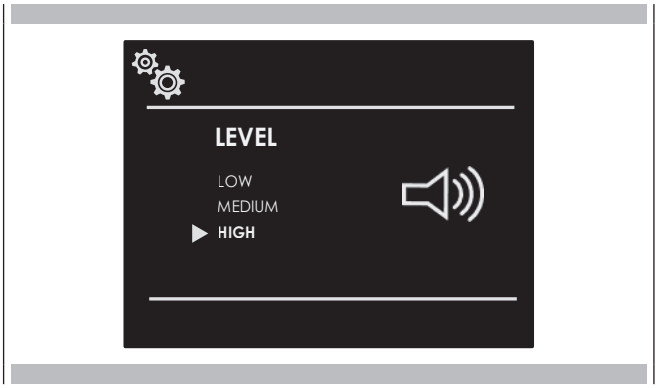
Brightness

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



Volume

Press the arrow △ ▽ to select the desired volume level and confirm by pressing (OK).



Descaling

To ensure long-lasting operation of the appliance, descale it regularly.

The descaling process consists of several stages. For hygienic reasons, descaling must be completely finished before the appliance can be used again. Descaling takes
a total of approx. 70 - 95 minutes.

- Descale (approx. 55 - 70 minutes), then empty the water tank and refill it.
- Carry out an initial rinse (approx. 9 - 12 minutes), then empty the water tank and fill it again.
- Carry out a second rinse (approx. 9 - 12 minutes), then empty the water tank and dry it.

If the descaling program is interrupted (e.g. due to a power cut or the appliance being switched off), you will be prompted to rinse twice after switching the appliance back on. The appliance remains blocked and cannot activate other modes until the end of the second rinse cycle.
The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used.
As soon as 1 to 5 steam operations remain available, the appliance reminds you to descale by showing a message on the display.
The quantity of remaining operations is indicated at the time of switching on. This way you can prepare for descaling in advance.

Start

CAUTION

- Damage to the appliance: for descaling, only use the liquid descaler suitable for descaling recommended by us. The action times of the descaling treatment are defined on the descaler. Other types of products could damage the appliance.
- Descaling solution: do not use descaling solution or a descaler on the control panel or other surfaces of the appliance. Surfaces are damaged. If this happens, immediately remove the descaling solution with water.

If steam operation was used before descaling, deactivate the appliance so that the residual water is pumped out of the steam system.

1. To prepare a descaling solution, mix 400 ml of water with 200 ml of liquid descaler.
2. Press the on/off button to turn on the oven.
3. Press the control panel open key.
3. Remove the water tank and fill it with the descaling solution.
4. Fully insert the water tank filled with the solution descaler.
5. Close the panel.
6. Select Settings and Care from the menu. The settings menu will open.
7. Select Cleaning mode.
8. Then select the Descale item. If you press on the OK field, you receive information about cleaning. It is not possible to change the descaling duration.
8. Start cleaning with the OK button.

   The appliance is descaled. As soon as descaling is completed, an acoustic signal sounds.

First rinse

1. Press the control panel open key.
2. Remove the water tank, clean it thoroughly, fill it with water and reinsert it correctly.
3. Close the panel.

   The appliance performs a rinse. As soon as the rinse is finished, an acoustic signal sounds.

Second rinse

1. Press the control panel open key.
2. Remove the water tank, clean it thoroughly, fill it with water and reinsert it correctly.
3. Close the panel.

   The appliance performs a rinse. As soon as the rinse is finished, an acoustic signal sounds.

Subsequent cleaning

1. Press the control panel open key.
2. Empty the water tank and dry it.
3. Turn off the appliance.

   Descaling is finished and the appliance is ready for use again.

Detergents

Scrupulous care and maintenance help keep the appliance in good condition for a long time.
The correct care and cleaning methods for the appliance are illustrated here.

Suitable detergents

To avoid damaging the various surfaces with the use of inappropriate detergents, pay attention to the instructions in the table. Depending on the type of device, not all fields are present on the device.

CAUTION

Damage to surfaces
Do not use

- aggressive or abrasive detergents
- detergents with a high alcohol content
- hard or abrasive sponges
- high pressure or steam jet cleaners
- special detergents for hot cleaning

Wash new sponges well before using them.

Tip: We recommend purchasing cleaning and care products from the technical support service.
Respect the manufacturer's instructions.

WARNING - Risk of burns!

The appliance overheats. Never touch the hot internal surfaces of the cooking chamber or the heating elements. Always let the appliance cool down.
Keep away from children.

Steam Circuit Clean

This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.
The duration of the circuit cleaning cycle lasts 9 minutes.

CAUTION

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

Steam 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 temperatures cooking inside the oven cavity will be softened and become much easier to remove.

CAUTION

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

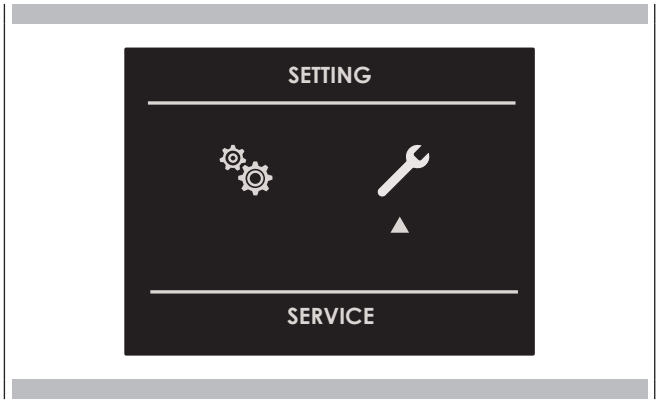
The appliance manages and maintains the hydraulic circuit in clean conditions, ensuring its correct and reliable operation over time.
During both operating and shutdown phases, the software may activate internal components of the hydraulic circuit. This may cause slight humming or noise emissions; such effects are to be considered normal and do not indicate any malfunction.

Water discharge

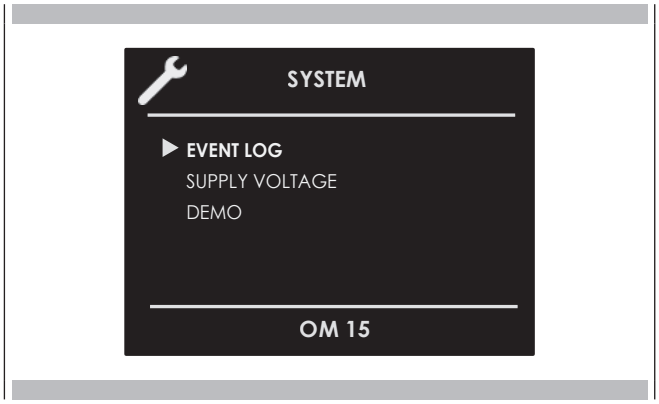
At the end of any steam function, the system will start a drain of the internal water circuit, lasting approximately 1-2 minutes, to always keep the circuit clean of limescale and stagnant water.

With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key (OK) 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 (OK).

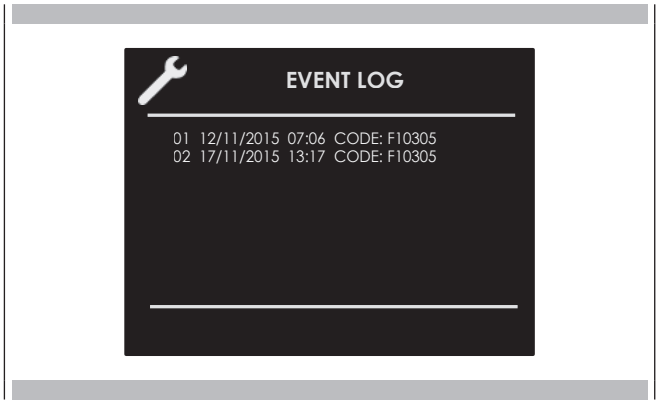


2. Use this menu to change the following settings:
   Press the keys △ ▽ to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with (OK).



Event Log

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



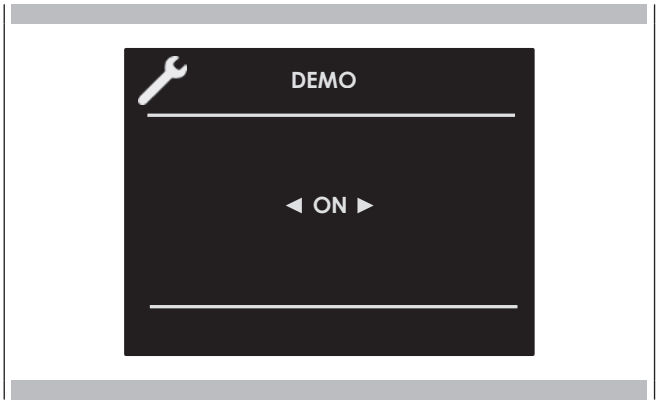
Demo

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

1. Press the keys ◁ ▷ to select the item ON.
2. Confirm with (OK).
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 ⏻.
To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using (OK).

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



Switching the oven on and off

IMPORTANT

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

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

Selecting the cooking mode

IMPORTANT

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

TRADITIONAL COOKING
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)
BROIL (ECO GRILL)
BAKE (BASE HEAT)
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)
CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
UPPER BAKING (TOP HEAT)
DOUBLE VENTILATED GRILL
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
PIZZA
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)

STEAM COOKING
STEAM 100
STEAM 180
STEAM & FAN HEAT
SOUS VIDE
DOUGH PROVING
DEFROST STEAM

SPECIAL COOKING
SLOW COOKING
DEFROST
PLATE WARMING
ECO BAKING
SABBATH (On some models)
FOOD DEHYDRATING
AIRFRY

1. Select the icon ▦ and press the key (OK). Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows ◁ ▷ and confirm with the key (OK).
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 (OK) to start cooking, otherwise, if the (OK) key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing (OK). 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 (OK) and then ↩. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows ◁ ▷.

[AirFry] AirFry function

The AirFry function or frying of food in the oven, thanks to a perfectly distributed air flow, promises to cook crunchy and perfectly cooked food with very little oil and, in some cases, without oil. Eating healthy, cooking dishes in a tasty way and without exaggerating with fats and condiments, is possible.
AirFry by Fulgor Milano allows you to set the function and temperature from the control panel, from 150° to 250°C, with a default temperature of 180°C. The special tray, supplied or sold separately, is equipped with small openings which allow the air to circulate uniformly throughout the oven.

Changing temperature

⚠ IMPORTANT

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

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows △ ▽ and then confirm with (OK).
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows △ ▽.

STEAM OVEN 60 cm						
COOKING MODE	**ICON**	**FAST** PREHEAT	**MEAT PROBE**	**Min.** ***	**TEMPERATURE** Preset ***	**Max.** ***
DEFROST						
UPPER BAKING (TOP HEAT)				50° C	180° C	250° C
BAKE (BASE HEAT)				50° C	180° C	250° C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)				50° C	200° C	250° C
ECO BAKING				50° C	180° C	250° C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)				50° C	180° C	250° C
PIZZA				50° C	250° C	250° C
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)				50° C	180° C	250° C
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)				50° C	200° C	250° C
DOUBLE VENTILATED GRILL				50° C	230° C	250° C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)				50° C	180° C	250° C
BROIL (ECO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)				50° C	200° C	250° C
SLOW COOKING				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (if present)				50° C	60° C	250° C
PLATE WARMING				30° C	70° C	100° C
FOOD DEHYDRATING				50° C	50° C	230° C
DOUGH PROVING				30° C	30° C	50° C
STEAM 100			40/95°C	30° C	100° C	100° C
STEAM 180				50° C	180° C	180° C
STEAM & FAN HEAT				50° C	180° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	40° C	95° C
DEFROST STEAM				30° C	30° C	60° C

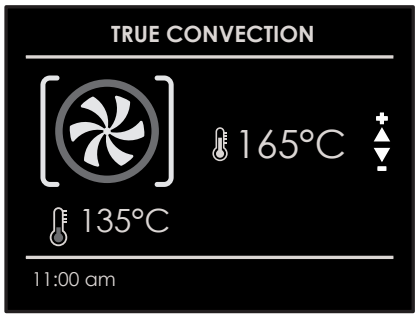
Cooking mode quick menu

The quick menu function allows you to rapidly select the most suitable cooking modes for the type of dish you want to cook.

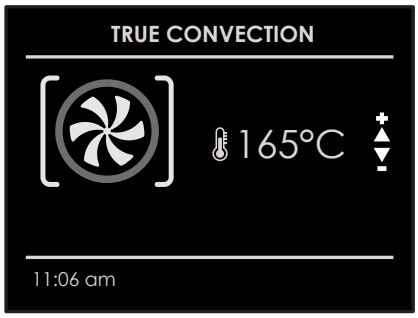
	MAIN COURSES						
	POULTRY						
	MEAT						
	FISH						
	VEGETABLES						
	DESSERTS						
	BREAD/PIZZA		PIZZA				

Preheating 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.

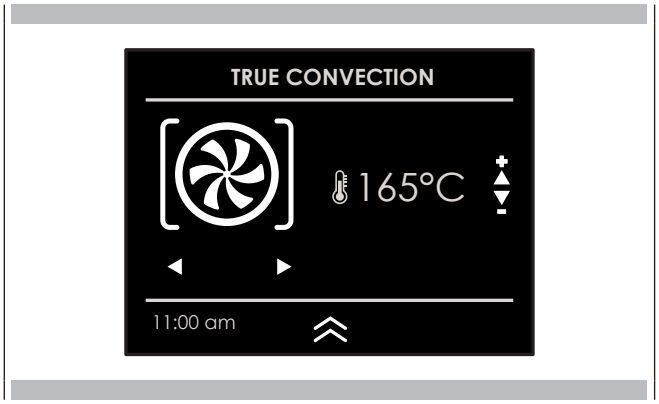


Fast Preheat

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

To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the key (OK) to display the cooking mode preview display page.
2. Press the key (⌄).
   Select the icon (⌄) by means of the arrows and confirm with (OK). The symbol (⌃⌃) appears at the bottom of the screen.



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

Steam cook particularly delicate dishes.
You can take advantage of steam heating types or activate steam function support in some heating types.

⚠ WARNING - Risk of burns!

Hot steam may come out when opening the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures.

- Carefully open the appliance door.
- Keep away from children.

Filling the water tank

⚠ WARNING - Fire risk!

In the cooking chamber, the vapours generated by flammable liquids could catch fire when they come into contact with hot surfaces (deflagration). The appliance door can blow up if very hot steam or flames escape.

- Do not fill the water tank with flammable liquids (e.g. alcoholic beverages).
- Only fill the tank with water

⚠ WARNING - Risk of burns!

The water tank may become hot during appliance operation.

- Wait until the water tank has cooled down after previous appliance operation.
- Remove the water tank from the tank compartment.

REQUIRED: Check that water hardness is at standard levels.

1. Press the button to open the control panel.
- The control panel is automatically pushed forward.
2. Wait until the control panel is completely open.
3. Grasp the water tank by the handle and pull it out of the tank compartment.
4. Fill the tank with water to the MAX level and place it in the water tank compartment. Make sure that it is inserted all the way in.
5. Close the oven control panel by hand.

Types of steam heating

Different types of steam heating are available with which hot steam can be used to gently prepare dishes.

Proving level
The "Proving level" is useful for having dough rise much faster than at room temperature and without drying it out.

Regeneration
With Regeneration mode it is possible to gently reheat already cooked food or to prepare baked goods in advance.

1. Press the oven power button.
2. Select steam cooking mode.
3. Select the desired steam heating type.
4. Select the desired temperature or leave the preset temperature.

After each operation with steam

After each operation with steam, the appliance pumps the remaining water back into the water tank. Finally, empty and dry the water tank and the cooking chamber.

Emptying the water tank

⚠ WARNING - Risk of burns!

The water tank may become hot during appliance operation.

- Wait until the water tank has cooled down after previous appliance operation.
- Remove the water tank from the tank compartment.

⚠ CAUTION

Washing the water tank in the dishwasher causes damage.

- Do not wash the water tank in the dishwasher.
- Clean the water tank with a soft cloth and a common detergent.

Emptying the tank

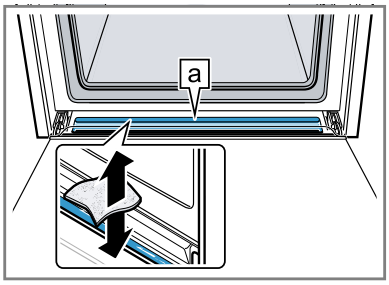
1. Open the control panel using the button on it.
2. Remove the water tank.
3. Carefully remove the water tank cover.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all components with a soft cloth.
6. Dry the cover gasket thoroughly.
7. Allow the tank to dry with the cover open.
8. Place and press the cover on the water tank.
9. Insert the water tank and close the control panel.

Drying the drain

⚠ WARNING - Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.
Let it cool down before cleaning.

1. Open the oven door.
2. **NOTE:** The cooking drain is located in the lower part of the oven, between the door and the oven front.



Remove water from the drain on the door [a] with a sponge cloth and wipe carefully. Then clean the oven floor drainage groove and clean it carefully.

Drying the cooking chamber

Dry the cooking chamber after each steam operation.

Manual drying of the cooking chamber

⚠ WARNING - Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- Let it cool down before cleaning.

⚠ CAUTION

Water on the bottom of the cooking chamber can cause damage to the enamel surface when operating the appliance at temperatures above 120 °C.

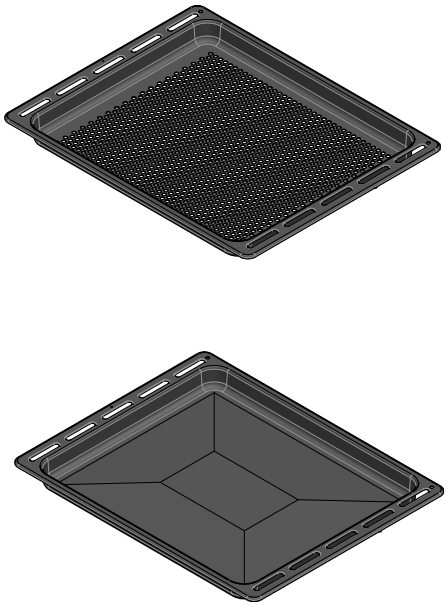
- Do not operate if there is water on the bottom of the cooking chamber.
- Remove any water from the bottom of the cooking chamber before putting into operation.

REQUIRED: The cooking chamber must be cooled.

1. Remove dirt from the cooking chamber.
2. Dry the cooking chamber with a sponge.
3. Let the cooking chamber dry by leaving the door open for 1 hour.
4. Remove limescale stains using a cloth soaked in vinegar, rinse with water and dry with a soft cloth.
5. Leave the appliance door open for 1-2 minutes so that the cooking chamber dries completely.

⚠ WARNING-Using steam functions

Almost all of the internal steam oven accessories are suitable for steam cooking EXCEPT THE BLACK GLAZED TRAY AND THE BLACK GLAZED TRAY WITH PERFORATIONS on THE BOTTOM, which can only be used for traditional cooking.



⚠ CAUTION

Make sure that the oven gasket is always clean and dried every time the oven is used.

NOTE Carefully read the instructions and warnings for proper use.

Steam operation

Steam cooking is used in most oriental cuisines but it is certainly also widely used in others as well.
It is fat-free cooking and has the advantage of preserving the original flavour of food.
In this case, the food is not cooked with water but with water vapour.
Steam cooking is different from boiling. Water vapour works on the inside of cells, which is fundamentally different from the effect of water boiling.
In fact, the steam also cooks completely, but nothing escapes from the food except the fat.
Cell walls gradually soften, proteins coagulate without leaking, starches swell and combine, and sugars and minerals remain unaffected.
The same applies to odours, which are reduced to a minimum, or to coloured substances.
Only liquids liquefy due to heat and, for this reason, it is never a good idea to steam large pieces of meat or fish. Vitamins are another story as heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. Therefore, foods that lend themselves to this cooking method are, in general, those without fat, such as for example, fish, certain types of meat, legumes, potatoes, grains, eggs, puddings, vegetables, etc.
It is not recommended for vegetables with hard fibres or for fruit 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 as the benefits of steaming can be neutralised.
For steam cooking, try to use as many stainless steel micro-perforated trays as possible together with their liquid collection trays also made of stainless steel
The former, which rests on the flat rack, allows food to be completely steamed while anything that escapes from the food during cooking drains through the holes.
The second, lower tray, which slides under the grill on its racks, collects the drippings and keeps the inside of the oven cleaner.
Once you have finished cooking, the micro-perforated tray can be used as a support to keep the tray warm away from the cabinet while you remove the food that was just cooked.

⚠ CAUTION

Before using any steam function, the water container must be filled.
If, while the oven is switched on, the message CHECK WATER CONTAINER (buzzer) appears on the display, open the door, be careful of hot steam that may escape, pull out the container and fill it. When the door is closed, the oven goes into STANDBY mode. Press the key (OK) to continue.

NOTE: Steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the display will show the message CLOSE DOOR. If the door is open while the oven is on, the oven will go into standby mode. To restart the function, the door must be closed.

Select the desired function and confirm using the key (OK); the circuit will now be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter in the cooking chamber.

The function can be paused at any time using the key (OK), when pressed again (OK) the function restarts.

Steam Cooking

STEAM 100

By means of radial ventilation, steam is distributed to ensure even heating and cooking of food.
This has the advantage that you can cook on three different levels at the same time, taking care to place the thickest food on the highest level, and the least dense food, such as vegetables, on the lowest levels (first to third).

NOTE: when steaming, always place the stainless steel tray under the micro-perforated tray, to catch any bits of food or condensation that may fall down.

STEAM 180

During regeneration, the cooking chamber is heated with stem and hot air, which allows food to be heated rapidly and evenly without it drying out.
Depending on the type of food being heated, this program offers the possibility to change the temperature inside the oven so that you can manage this function in the way in which you prefer. This type of function is therefore particularly suited for:

- Reheating pre-cooked food from 70°C to 180°C;
- Preparing pre-prepared or semi--prepared meals, frozen food from 70°C to 180°C.

NOTE: for these types of meals, remember to place suitable plates (not of synthetic or similar materials) in the oven and place them on top of the grill, making sure to remove any covers.

⚠ CAUTION

Once the functions have been completed, a request to drain the circuit is sent (see paragraph WATER DISCHARGE).

DOUGH LEAVENING

With the "Dough leavening" heating type, the dough rises much faster than at room temperature and does not dry out.

Leavening can be set between 30°C and 50°C.

WARNING

If the water tank is empty during operation of the "Dough leavening" function, operation stops. Refill the water tank.

DEFROST STEAM

Use the "Defrost steam" function to defrost frozen and deep-frozen products.

WARNING

If the water tank is empty during defrosting operation, operation stops. Refill the water tank.

VACUUM SEALING (SOUS VIDE)

Vacuum sealing is a variant of low-temperature cooking in which vacuum-packed food is cooked at low temperatures between 40° and 95°C and 100% steam.
Vacuum sealing is suitable for meat, fish, vegetables and desserts.
The food is hermetically sealed in special heat-resistant cooking bags using a vacuum chamber packaging machine. Nutrients and flavours are retained thanks to the protective wrapping.

WARNING

- If the water tank is empty during vacuum operation, operation stops.
- During vacuum cooking, more condensation forms at the bottom of the cooking chamber than with other types of heating.

STEAM AND FAN HEAT

This type of cooking is called "professional cooking" because the food being cooked is placed in a cold cooking chamber that has not been preheated.
After the oven is started, the food is first exposed to steam (or "steamed"). After a short time of exposure to steam, depending on the volume occupied by the dish being cooked and thus its size, the appliance automatically switches to the second warm air phase.

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

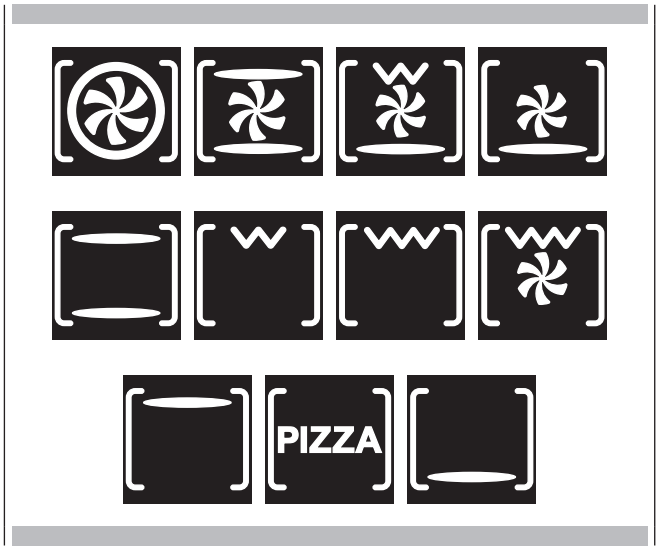
NOTE: For best results when using two consecutive "professional cooking" programs, the oven must be cooled down before inserting the second dish.

CAUTION

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 switched on, the steam assist function will only be available once the internal temperature exceeds 100°C. Only then will the symbol appear on the bottom part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING AND SPECIAL COOKING.

To inject steam inside thecavity, press the key, select the icon using the arrows ◁ and ▷ and confirm using the key OK.

The steam assist function will be enabled and the change of status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, moistening the food so that does not 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.

Special Cooking

SLOW COOKING

The low temperature slow cooking function can be adjusted between 60°C and 130°C. Low temperature slow cooking of meat consists of cooking the various foodstuffs at a constant temperature below 130°, preferably between 60° and 70°, so that the heat can penetrate effectively and evenly even into the centre of those thicker pieces of food.

DEFROSTING

The function activates internal ventilation without activating any heating.

PLATE WARMING

The function is used to keep dishes and crockery warm. The function is adjustable between 30°C and 100°C. Heating takes place without internal ventilation but only with a lower heating element.

ECO COOKING

This mode is intended to save energy.
Ideal for frozen or precooked food and small-portioned 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.

FOOD DEHYDRATING

This function is adjustable between 50°C and 230°C. It is used to dehydrate food, removing the water it contains.

A single light button activates the lights.
Press to switch the lights on or off.
The oven lights are switched on automatically when the door is open.
When using the oven, the lights switch on automatically when a cooking mode is started.
The oven lights will automatically switch off when a cooking mode is cancelled.

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

Make sure that the date and time are set correctly.
The timed mode switches off the oven at the end of the cooking time.

⚠ CAUTION

Never leave food in the oven for more than an hour before and after cooking. This could cause the food itself to deteriorate.

NOTE: Timed functions cannot be used if the meat probe is switched 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 specific period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time is up.

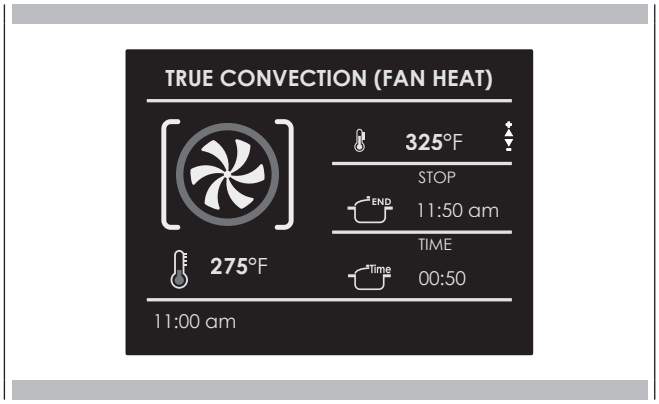
Setting a Timed Mode

1. Select the cooking mode and the temperature.
2. There are two ways to set the function.

a) Select Time to set the duration and press OK.

b) Select END to set the stop time and press OK.

3. After selecting one of the above options, set the time using the arrows △ ▽ and confirm with OK.
4. After pressing the key OK, cooking starts and the cooking time information is shown on the display screen.
   - Cooking mode
   - Temperature
   - Cooking time
   - End of cooking time



5 After cooking, the oven switches off and a buzzer warns that cooking is finished.

To change the cooking time when the oven is already running, simply press ⌄ and enter the new cooking time before pressing the button again OK.

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 anoff automatically.

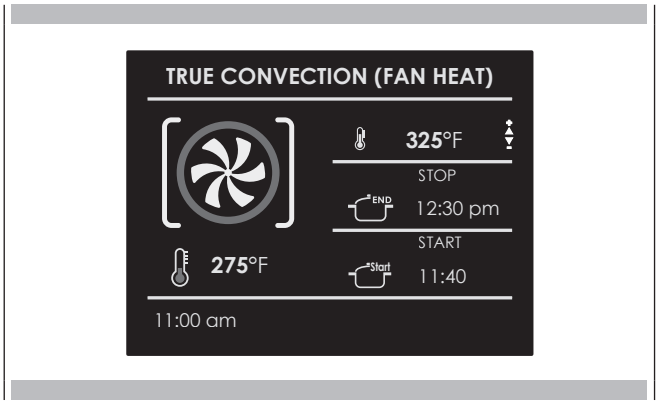
To Delay the Start of a Timed Mode

1 First of all, set the required cooking time as indicated in the paragraph "COOK TIME".

2 Select END to set the stop time and press OK.

3 Set the stop time for cooking by means of the arrows △ ▽ and confirm with OK.

4 After pressing OK, the function is put into standby and the details of the delayed cooking are shown on the screen.
   - Cooking mode
   - Temperature
   - Cooking stop time
   - Cooking start time



After cooking, the oven switches off and a buzzer warns that cooking is finished.

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

When roasts, steaks or poultry are cooked, this the best way to see when the dish is properly cooked.
This oven is optionally equipped with the meat probe to sense the internal temperature of the meal and stop cooking as soon as the set value is reached.
When the meat probe is used, the oven automatically controls the cooking time.

NOTE: the meat probe for food is an accessory that is only available on some product versions.
The tenderness, taste and flavour are the result of precise and functional control.
The meat probe for food is a thermometer which, when inserted into the food, allows its internal temperature to be checked and used to determined the end of cooking.
The meat, for example, may look cooked on the outside, but inside it may still be rare!

The temperature reached by food during cooking is closely connected with health and hygiene problems. Bacteria can be contained in any type of meat, poultry, fish, as well as in raw eggs.
Some types of bacteria cause food to spoil, others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureo, can seriously harm health. Bacteria multiply very rapidly above 4.4º up to 60ºC. Ground meat is particularly at risk in this respect.
To avoid the multiplication of bacteria, the following measures must be taken:

- Do not defrost food at room temperature but always in the fridge or in the oven using the defrost function. In this case, cook the food immediately after.
- Stuff poultry just before eating it. Never buy pre-packaged ready-stuffed poultryand only buy ready-cooked stuffed poultry when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate the food in the fridge, not at room temperature.
- Use a meat probe for food to check the temperature of meat, fish and poultry if they are thicker than 5 cm to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest dangers come from badly cooked poultry, which is especially dangerous due to Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, for example, by partially cooking food, storing it and finishing to cook it later. This sequence increases the proliferation of bacteria thanks to the "hot" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in an oven at a temperature of at least 165°C.

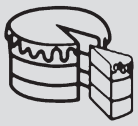
IMPORTANT

Only use the meat probe supplied with the appliance.

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

Food	Minimum internal temperature
Ground meat	
Hamburger	71 ° C
Beef, veal, lamb, pork	74° C
Chicken, turkey	74° C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The temperature for cooking rare is not reported in 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

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	PASTA PIZZA BREAD	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PIECES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PIECES		
		WHOLE	FISH	
		IN PIECES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	CAKES OR PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

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

7. To start the recipe, confirm with (OK).

   During a recipe, a number of buzzers or visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.

8. After cooking, the oven switches off an a buzzer warns that the recipe is finished.

Saving a personalized recipe:

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

1. Once a recipe has been selected, press △ and confirm with the key (OK).
2. To change the weight, enter the desired weight using the arrows △ ▽ and confirm with (OK).

3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows △ ▽ and confirm again with the key (OK).

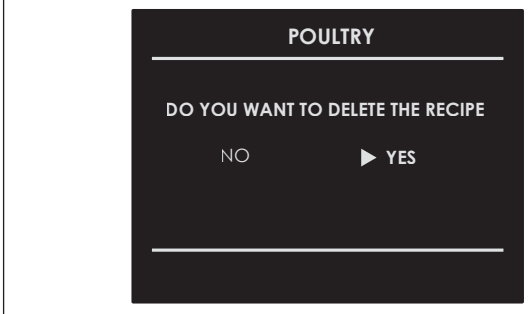
4. At this point, the recipe can be saved on "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming with the key (OK).

NOTE: If the time and weight values are changed and not saved immediately, at the end of the recipe, a message appears askking if you want to save it.

5. To start the recipe, press (OK).

Cancelling a personalised recipe:

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



Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both the upper and lower elements in the oven are used to heat the air but the fan is not used to circulate the heat.
Follow the recipe or the directions for pre-cooked food for temperatures, times and rack position. Baking time varies with the temperature of the ingredients, size, shape and finish of the baking utensils.

General Guidelines

- For best results, cook food on a single rack with at least 1' - 1 ½' (2.5 - 3cm) space between the utensils and oven walls.
- Use a wire rack when selecting the baking mode.
- Check for doneness at the minimum cooking time.
- Use metal (with or without non-stick finish), heat-resistant glass, glass ceramic or other utensils suitable for baking.
- When using heat-resistant glass, reduce the recommended temperature by 25°F (15°C).
- Use rimmed or rimless baking trays or baking dishes.
- Dark metal pans or non-stick coatings will cook faster with more browning. Insulated baking ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminium foil or disposable aluminium trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 39.

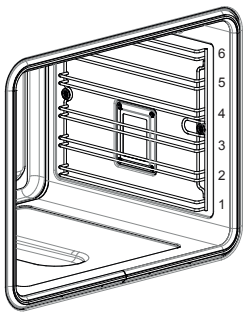
True Convection Tips and Techniques

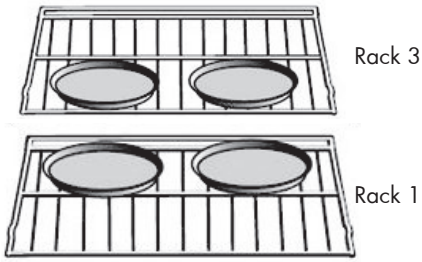
- Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminium pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal baking ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- For the most part, baked goods cook extremely well in convection. Do not try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use standard Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3 , and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2-rack baking: Use positions 1 and 3.
  - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Leave 1" - 1 ½" (2.5 - 3 cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that can work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 39.

Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
Dessert (2 to 4 racks) Yeast Breads
Puffy pastries
Muffins
Casseroles and Starters
Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
Air Leavened Foods (Soufflé, Meringue Top Desserts, Angel Food Cake, Chiffon Cake)

RACK POSITION





Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Roast Tips and Techniques

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

Quick and easy recipe tips

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

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

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

Convection Broil Tips and Techniques

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

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

Grill Cooking Tips and Techniques

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

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

Dehydrating Tips and Techniques

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

Dehydrating Table

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

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

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

To set the Sabbath Mode function, switch on the oven and select the icon ▦ and press (OK). Then select "special function icon", the select the Sabbath function by means of the arrows ◁▷ and confirm with (OK).
The function starts by showing the icon on the display screen.

NOTE This function lasts maximum 72 hours.
The temperature can be set between 50°C (112 °F) a 250°C (482 °F). This function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Steam oven cleaning functions

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

⚠ CAUTION

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

Removing the door

⚠ CAUTION

Make sure that:

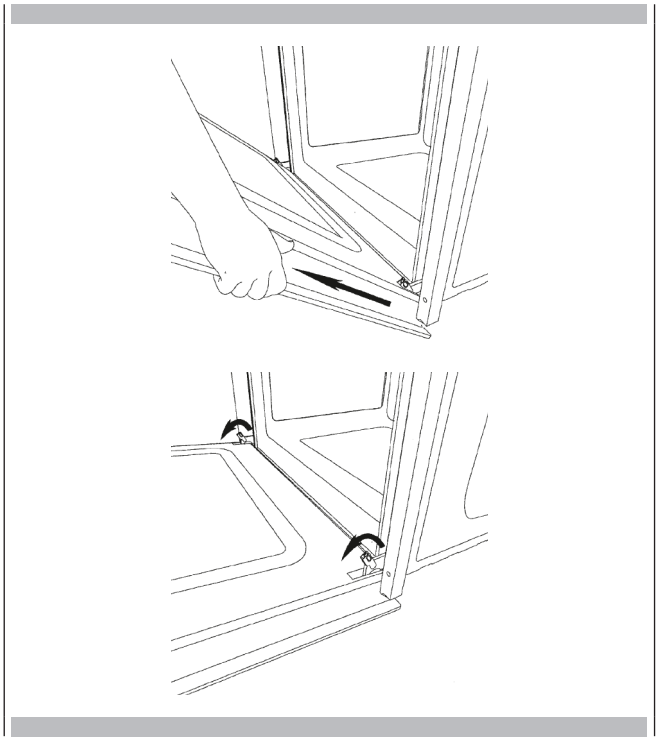
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The oven door is made of glass. Handle with care to avoid breakage.
- Grasp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

Removing the standard oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so:

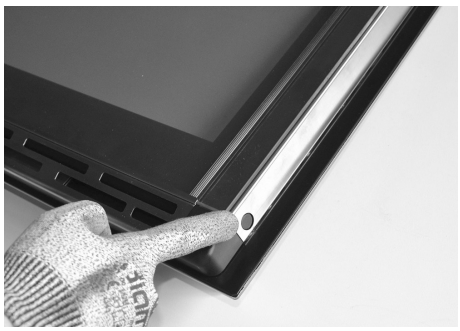
- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

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

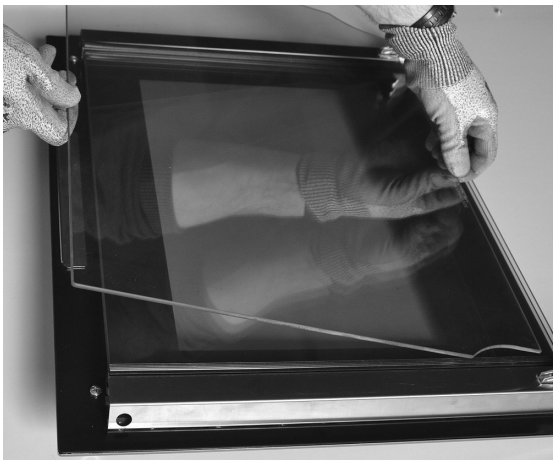


How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

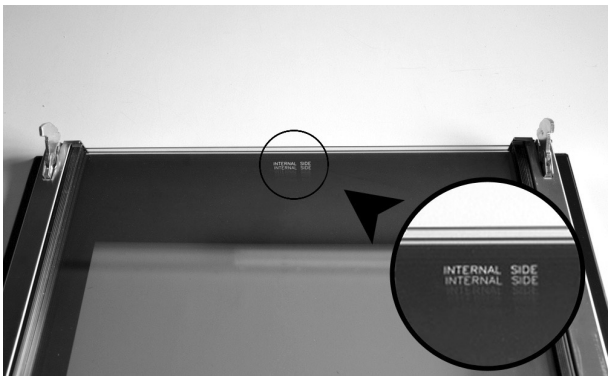
1. Wear safety gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Remove the two lateral caps and pull out the top strip.



4. Pull out the internal glass as shown below. Pull out the second and third glass panels (middle panes) to clean them.

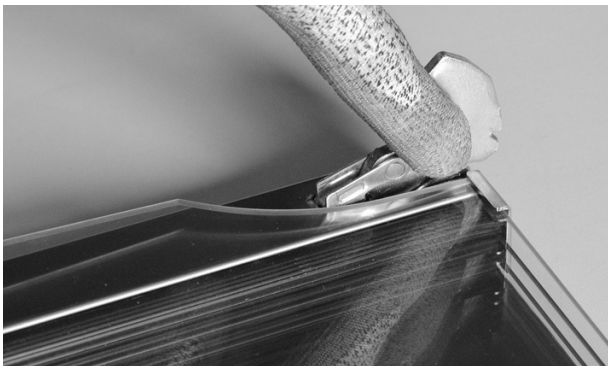


5. After cleaning, replace the middle panes in the reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



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

6. Place the inner glass between the two uprights and put the upper strip back in place.

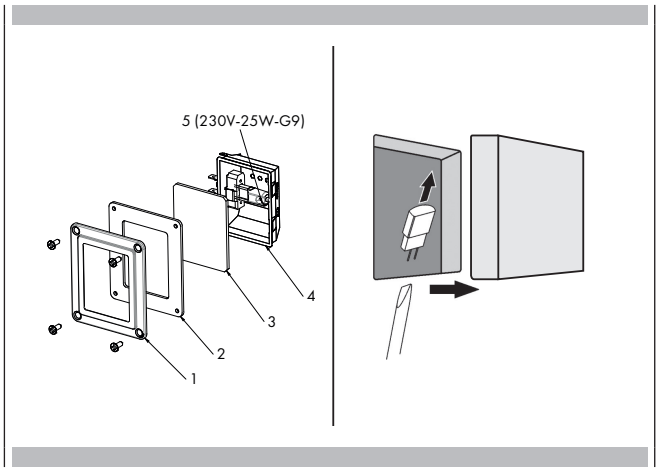


Replacing the oven light

⚠ CAUTION

Make sure that:

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



1 Cut off power from the main power supply (fuse or electrical panel)
2 Unscrew the 4 screws with a Phillips screwdriver
3 Remove the frame (1), remove the silicone gasket (2) and the glass (3)
4 Remove the bulb from its seat (4) using a flat-head screwdriver
5 Insert the new G9 type bulb (5), which has the same voltage and power (see figure)
6 Reassemble the frame, gasket and glass, and secure everything with the 4 Phillips screws
7 Restore the power (fuse or electrical panel)

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

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

23 - Solving Operational Problems

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

Oven problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears on the display screen.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If the condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF.	Cut off power from the main power supply (fuse or electrical panel). Turn the breaker back on. If condition persists, call an authorized service centre.
The 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 in your house. Make sure there is proper electrical power going 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 38. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as oil from fingers may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on.	Check for any obstructions in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
The clock and timer are not working properly.	Make sure there is proper electrical power going to the oven. See the Clock sections on Page 12.
Excessive moisture	Preheat the oven first when using Bake mode. Convection Bake and Convection Roast eliminate any moisture in the oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

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

Maintenance Data Log

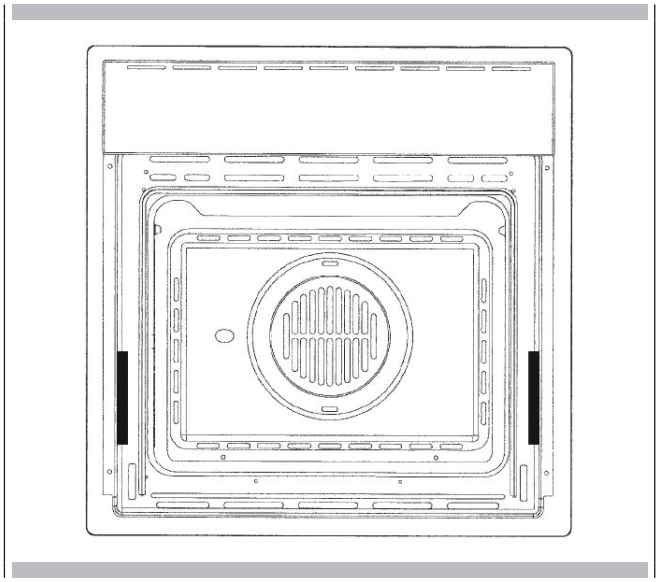
For authorised service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For authorised service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".
For serial data plate location see Page 2. Now would be a good time to write this information in the space provided below.
Keep your invoice for warranty validation.

Maintenance Data Log
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Handover _____

INDEX	PAGE
1 - Consignes de sécurité	**2**
2 - Caractéristiques du produit	**3**
3 - Installation du four	**4**
Caractéristiques électriques	4
Respect de l'environnement	4
Raccordement au réseau électrique	6
4 - Mode d'emploi	**7**
Première utilisation du four	7
Différents guides d'extraction (si présents)	7
5 - Panneau de commande	**8**
Clavier	8
Icônes du panneau de commande	8
6 - Informations générales relatives au Four	**9**
Codes d'erreur	9
Signaux acoustiques	9
Paramètres par défaut	9
Nombre de codes d'erreur F	9
Préchauffage et préchauffage rapide	9
Minuterie	9
7 - Informations générales relatives au Four	**10**
Préchauffage du four	10
Conseils d'utilisation	10
Outils	10
Condensation et température du four	10
Cuisson à haute altitude	10
8 - Introduction	**11**
Instructions pour la mise en service initiale	11
9 - Paramètres de l'utilisateur	**12**
Langue	12
Température et poids	12
Heure	12
Date	13
Luminosité	13
Volume	13
10 - Entretien et nettoyage du four	**14**
Détartrage	14
Détergents	15
Nettoyage du circuit de vapeur	15
Nettoyage de four à vapeur	15
Vidange de l'eau	15
11 - Paramètres du système	**16**
Registre événements	16
Démo	16
12 - Démarrage du four	**17**
Allumage et arrêt du four	17
Sélection du mode de cuisson	17
Changement du mode de cuisson	18

INDEX	PAGE
Fonction AirFry	18
Modification de la température	18
13 - Tableau des modes de cuisson	**19**
Menu de cuisson à choix rapide	20
Phase de préchauffage	20
Préchauffage rapide	20
14 - Cuisson à la vapeur	**22**
Remplissage du réservoir d'eau	22
Types de chauffage à la vapeur	22
Après chaque fonctionnement à la vapeur	22
Séchage de la gouttière	22
Séchage du compartiment de cuisson	23
Séchage manuel du compartiment de cuisson	23
Fonctionnement à la vapeur	24
Cuisson à la vapeur	24
Fonction à la vapeur assistée	26
Cuisson spéciale	26
15 - Utilisation des lumières du four	**27**
16 - Fonctionnement du four en mode temporel	**28**
Temps de cuisson	28
Heure de fin	28
17 - Paramètre de la sonde de température de la viande (si présente)	**29**
18 - Recettes	**30**
19 - Comprendre les différents modes de fonctionnement du four	**32**
Conseils et techniques de cuisson	32
Lignes directrices générales	32
Conseils et techniques pour la cuisson circulaire ventilée	32
Conseils et techniques pour la cuisson ventilée	33
Conseils et techniques pour la cuisson grill ventilé	33
Conseils et techniques pour la cuisson à la grille	33
Conseils et techniques pour déshydrater	33
Tableau de séchage	34
20 - Instructions du mode Shabbat (sur certains modèles)	**35**
21 - Porte du four	**36**
Fonctions de nettoyage du four à vapeur	36
Démontage de la porte	36
Démontage de la porte du four standard	36
Comment démonter les vitres intérieures de la porte panoramique « FULL GLASS »	37
Remplacement de l'ampoule du four	38
22 - Résolution des problèmes de cuisson du four	**39**
23 - Résolution des problèmes fonctionnels	**40**
24 - Assistance ou Entretien	**41**
Enregistrement des données d'entretien	41



⚠ IMPORTANT

La plaque signalétique contenant les données d'identification du four est accessible même lorsque l'appareil est installé. La plaque signalétique est visible simplement en ouvrant la porte. Lors de la commande de pièces détachées, toujours mentionner les détails qui permettent d'identifier l'appareil.

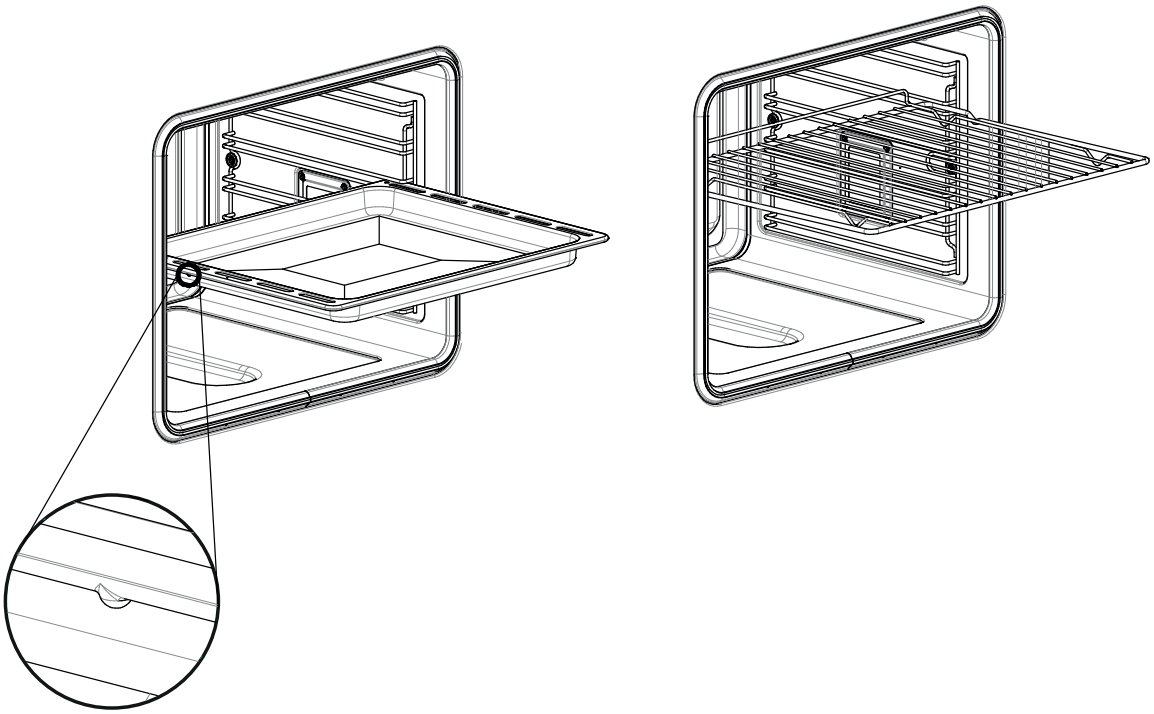
- **Ne démonter aucune pièce avant d'avoir débranché le four du réseau électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si l'une de ses pièces est cassée (par exemple le verre). Le débrancher du réseau électrique et appeler l'assistance technique.**
- Avant d'utiliser le four, il convient de le faire fonctionner à vide à la température maximale pendant environ une heure afin d'éliminer l'odeur du matériau isolant.
- Lors de l'utilisation du gril, garder la porte fermée pour tous les modèles.
- Le ventilateur de refroidissement peut rester en marche tant que le four est chaud, même après l'avoir éteint.
- **L'électroménager devient très chaud pendant son utilisation : ne pas toucher les résistances chauffantes à l'intérieur du four.**
- Les parents et les adultes doivent être particulièrement vigilants lors de l'utilisation de l'appareil en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (**y compris les enfants de plus de 8 ans**) dont les capacités sensorielles ou les facultés mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de familiarité, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- **Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne pas recouvrir la sole de la moufle de quelque manière que ce soit (par exemple avec du papier d'aluminium, des plats de cuisson, etc.).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et de faire éclater la vitre.
- Aucun produit de nettoyage abrasif ou nettoyeur à vapeur ne doit être utilisé pour le nettoyage.
- L'électroménager ne doit pas être installé derrière des portes décoratives afin d'éviter toute surchauffe.
- **ATTENTION : S'assurer que l'électroménager est éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.**
- Le four doit être froid et l'alimentation électrique coupée avant de retirer la porte. Dans le cas contraire, il existe un risque d'électrocution ou de brûlure.
- Utiliser uniquement la sonde thermique à viande fournie avec l'électroménager.

⚠ IMPORTANT

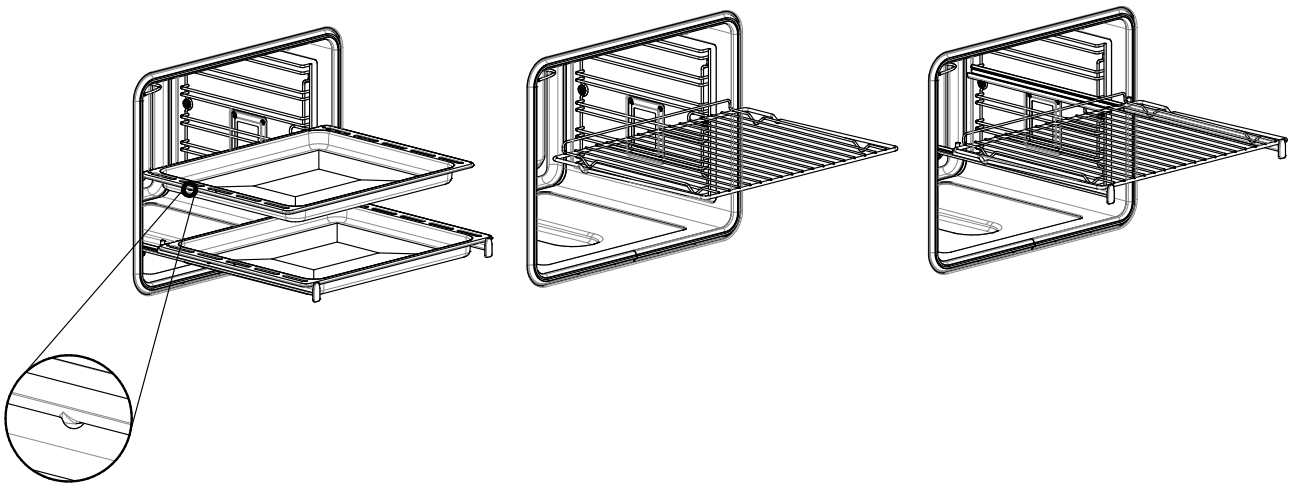
Si le four est installé à une température ambiante inférieure à 3 °C (37°F), l'erreur F*0117 peut apparaître, lorsqu'une température ambiante plus élevée est atteinte, l'erreur disparaît.

Se référer aux figures ci-dessous pour l'insertion correcte des grilles

GUIDES PROFILÉS



GUIDES EXTRACTIBLES



3 - Installation du four

Lors de l'installation du four dans la cuisine, percer un compartiment d'encastrement selon les dimensions indiquées dans la figure Compartiments d'encastrement et Dimensions.
L'appareil doit être fixé au meuble supérieur à l'aide des deux vis fournies dans le kit, à travers les trous percés dans les montants du four.

⚠ ATTENTION

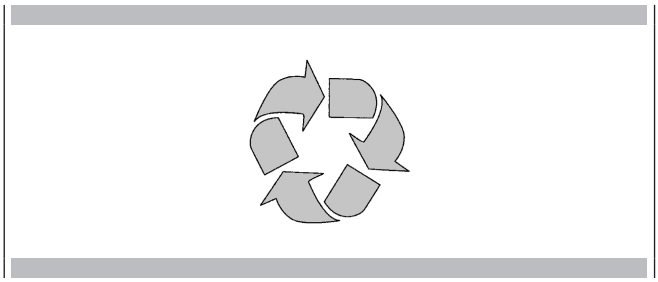
Cet appareil étant encastré dans les meubles de la cuisine, assurez-vous que chaque surface en contact avec le four peut supporter une température d'environ 90 °C.

Caractéristiques électriques

Puissance maximale absorbée : (voir plaque signalétique)
Tension d'alimentation : (voir plaque signalétique)

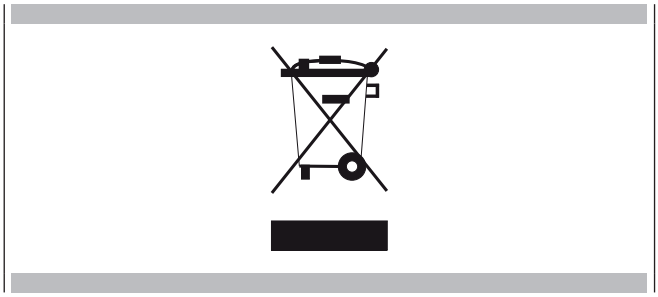
Respect de l'environnement

La documentation de cet électroménager utilise du papier blanchi sans chlore ou du papier recyclé afin de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement ; ils sont respectueux de l'environnement et peuvent être récupérés ou recyclés.
En recyclant les emballages, vous contribuez à l'économie de matières premières et à la réduction du volume des déchets industriels et ménagers.

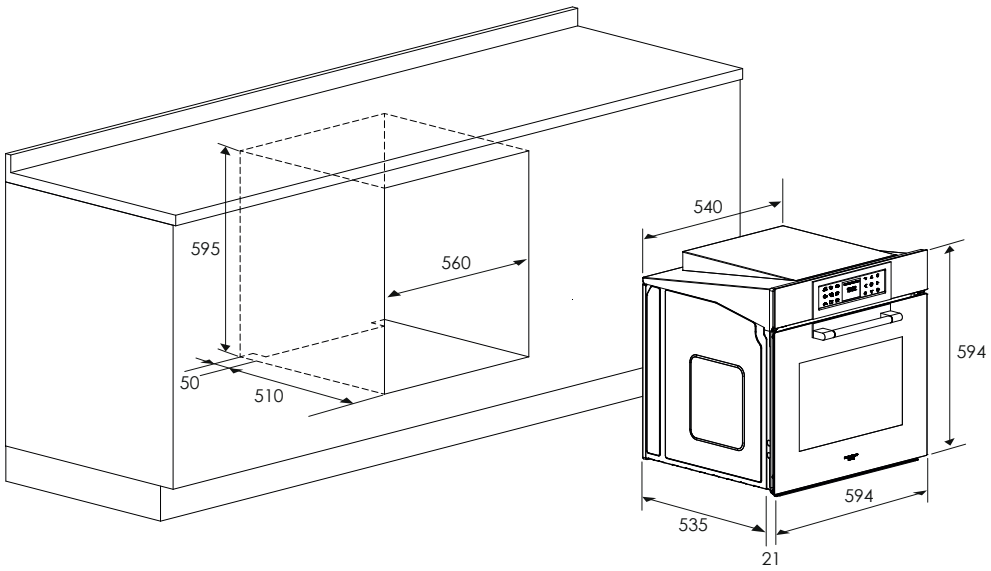


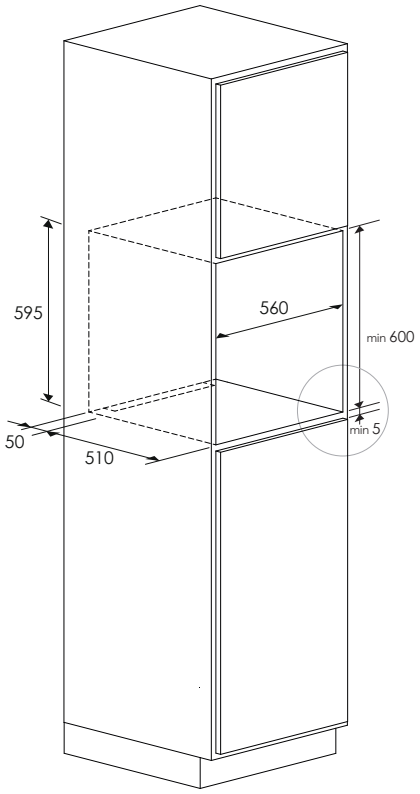
LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE est 100 % recyclable et porte le symbole du recyclage. Respecter les réglementations locales en matière d'élimination. Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils sont potentiellement dangereux. Cet électroménager est marqué en conformité à la Directive Européenne 2012/96/UE, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

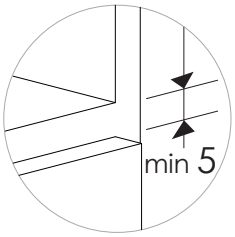
LE SYMBOLE figurant sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

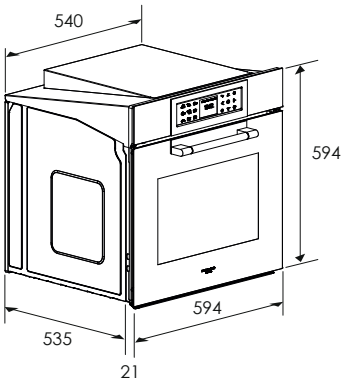


MOD. 60









Les dimensions sont en millimètres

Raccordement au réseau électrique

⚠ ATTENTION

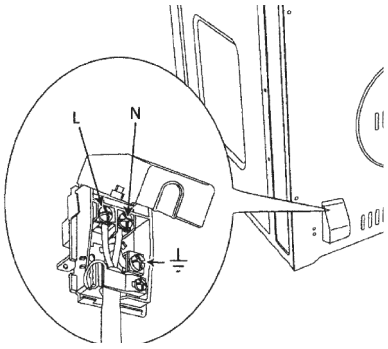
L'appareil doit être relié à la terre.

Le four est uniquement destiné à un usage domestique.
La tension d'alimentation et la consommation électrique sont indiquées sur la plaque signalétique située sur le montant gauche, visible lorsque la porte est ouverte.
Le raccordement doit être effectué par du personnel qualifié et conformément aux réglementations en vigueur.
Le non-respect de cette règle dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.
Le four doit être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, tout en veillant à ce que le conducteur de terre ne soit pas interrompu. Utiliser un câble flexible pour le raccordement, en veillant à le laisser suffisamment long pour pouvoir extraire le four de son compartiment d'encastrement en cas d'entretien.
Cet appareil doit être alimenté en électricité conformément aux normes en matière d'installations électriques.

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

TYPES DE CÂBLES ET DIAMÈTRES MINIMAUX

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



Première utilisation du four

Nettoyer soigneusement le four avec de l'eau savonneuse et bien le rincer.
Faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient créer des odeurs désagréables pendant la cuisson.

⚠ ATTENTION

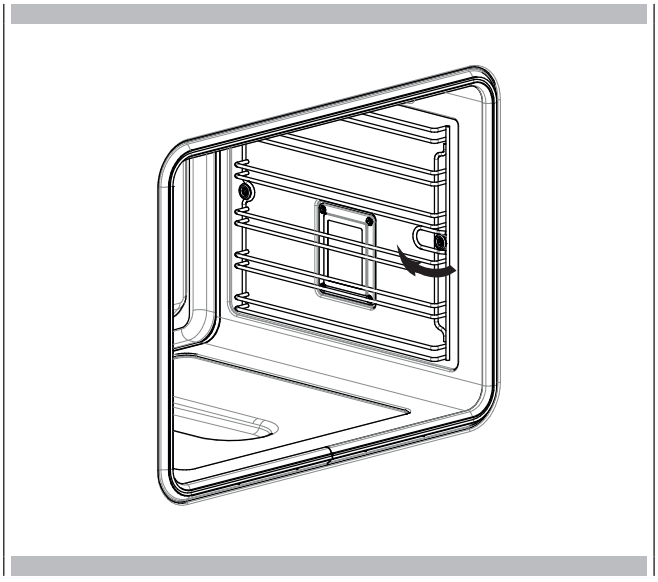
Ne jamais utiliser de papier aluminium pour couvrir les grilles du four ou pour tapisser le four. Cela peut endommager le revêtement du four si la chaleur est conservée sous la feuille d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Veiller à ne pas forcer la grille pour éviter d'endommager l'émail.

Différents guides d'extraction (si présents)

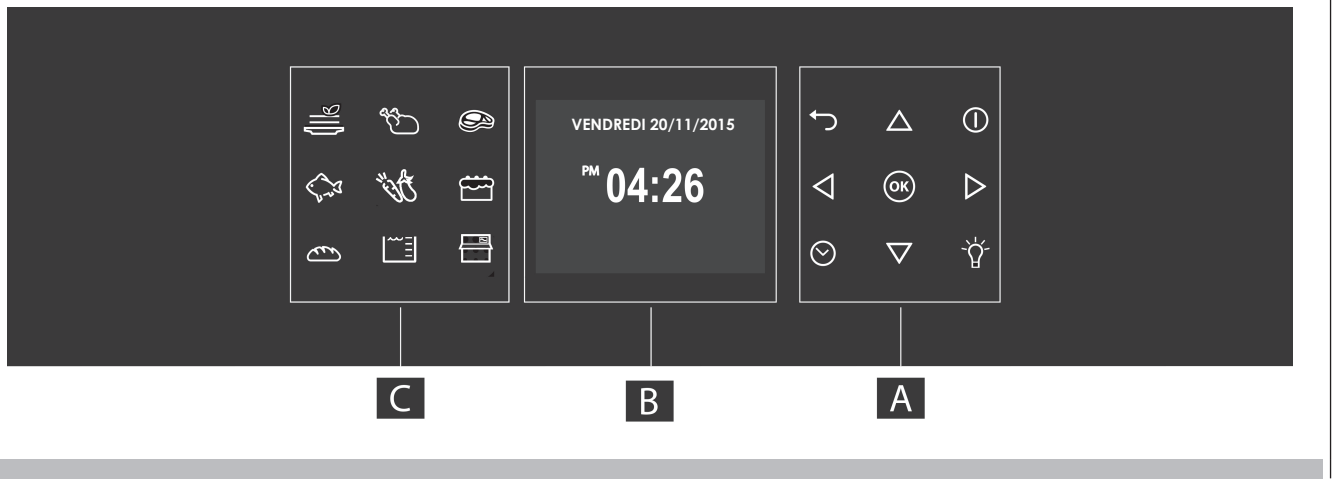
Pour retirer les cadres latéraux des fours à parois lisses, procédez comme le montre la figure.



5 - Panneau de commande

Votre électroménager peut différer légèrement des illustrations ci-dessous.

A - Clavier de fonctions
B - Écran d'affichage
C - Clavier choix rapide



Clavier

Pour faire fonctionner les touches, appuyer délicatement. Le clavier ne fonctionne pas si l'on appuie simultanément sur plusieurs touches.

	- Flèches de déplacement
	- Pour régler la minuterie. - Accéder au menu des fonctions pendant la cuisson.
	- Allumer et éteindre l'éclairage interne du four. La lumière ne peut pas être allumée pendant le cycle d'auto-nettoyage.
	- Allumage et arrêt du four.
OK	- Confirmer les paramètres et lancer les opérations de cuisson. Si l'on appuie sur cette touche pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyer à nouveau pour redémarrer.
	- Retour à la page-écran précédent Appuyer et maintenir pour revenir à la page-écran principal

Icônes du panneau de commande

	Menu de cuisson à choix rapide
	Ouverture du panneau de commande
	Niveaux d'eau : 0 niveau vide 1' niveau (minimum) - 1 onde représentée 2' niveau (intermédiaire) - 3 ondes représentées 3' niveau (maximum) - 5 ondes représentées

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirer tous les emballages et les corps étrangers du/des four(s). Tout matériau de ce type laissé à l'intérieur pourrait fondre ou brûler pendant l'utilisation de l'électroménager.

Codes d'erreur

Ce code apparaît si le contrôle électrique indique une panne. Lorsque l'erreur apparaît, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur concerne une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et à chaque tentative de démarrage, la même erreur apparaît (dans ce cas, appeler le service après-vente), alors que si l'erreur concerne une panne mineure, après le redémarrage, le four peut être utilisé pour des fonctions qui n'incluent pas la partie endommagée (par exemple, un élément chauffant).

Signaux acoustiques

Confirmation de la réception de la commande suite à une pression sur une touche.
Il indique également qu'une fonction de temps a été exécutée (par ex., minuterie ou cuisson à temps). Pendant l'exécution d'une recette, un signal sonore avertit l'utilisateur que le four attend des instructions de sa part (par ex., introduire la plaque ou la retourner).
Les signaux sonores signalent également une panne du four.

Paramètres par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température appropriée ; si nécessaire, celle-ci peut être modifiée.

Nombre de codes d'erreur F

Ces codes s'affichent lorsque le contrôle électronique détecte un problème au niveau du four ou de l'électronique.
Le code d'erreur est enregistré dans le Registre Erreurs dans le Menu Paramètres. Cette erreur peut être signalée au technicien de l'assistance afin qu'il puisse comprendre à l'avance les causes possibles du problème.

Préchauffage et préchauffage rapide

Chaque fois qu'un mode de cuisson est sélectionné et que le four chauffe, le préchauffage commence ; pendant ce temps, la température en cours est affichée avec l'icône du thermomètre.
Dès qu'elle atteint 100 %, la commande émet un son de « fin de préchauffage » et la valeur de la température en cours disparaît.
Lorsqu'il est nécessaire de chauffer le four rapidement, un mode de préchauffage rapide est disponible ; il utilise les éléments chauffants et le ventilateur de convection d'une manière spécifique afin de réduire le temps de chauffage autant que possible.
Après avoir sélectionné l'une des fonctions de cuisson pour lesquelles le préchauffage est disponible et réglé la valeur de température souhaitée, appuyez sur la touche ⌄, après avoir accédé au menu des fonctions, sélectionnez l'icône ⌃⌃ à l'aide des touches ◁ ▷ et confirmez en appuyant sur la touche OK.
Dès que la température réglée est atteinte, la commande émet un signal sonore et l'« icône de préchauffage rapide » ainsi que la « température en cours » disparaissent. Le four passe automatiquement au mode de cuisson désiré précédemment réglé : il est maintenant possible d'insérer les aliments.

Minuterie

⚠ ATTENTION

La minuterie de votre four ne met pas l'électroménager en marche ou à l'arrêt ; sa seule fonction est de vous alerter par le biais de la sonnerie. Pour éteindre le four en mode automatique, utiliser la fonction de fin de cuisson ou de cuisson différée.

REMARQUE Le fait d'appuyer sur la touche OFF ne réinitialise ni n'arrête la minuterie.

1. Appuyer sur la touche ⌄ et régler le temps souhaité à l'aide des flèches △ ▽, puis confirmer avec la touche OK. Pour modifier la sélection entre les heures et les minutes, utiliser les flèches ◁ ▷.
2. Le temps peut être réglé de 1 minute à 12 heures 59 minutes et, une fois réglée, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état inférieure jusqu'à ce que le temps soit écoulé ou réinitialisé.
3. Pour modifier ou supprimer le temps programmé, il faut réinitialiser la minuterie en maintenant la touche ⌄ enfoncée pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR MIN, et passe à MIN SEC au cours de la dernière minute.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et la sonnerie retentit pendant une minute ou jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton ⌄.

Préchauffage du four

- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson par le bas, Cuisson par le bas ventilée et Ventilée.
- Utiliser le mode de préchauffage rapide pour réduire le temps de préchauffage du four.
- Sélectionner une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pain.
- Le préchauffage permet de dorer les rôtis et de ne pas disperser le jus de la viande.
- Placer les grilles du four en position avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.
- Un signal sonore confirme que le four est préchauffé et la « température relevée » s'éteint.

Conseils d'utilisation

- Ne placer pas les plaques de cuisson sur la porte du four ouverte.
- Utiliser les lumières à l'intérieur du four pour voir les aliments à travers la vitre de la porte du four plutôt que d'ouvrir fréquemment la porte.

Outils

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduire la température du four de 15 °C (25°F) lors d'une cuisson sur du verre.
- Utiliser des plats à four qui permettent d'obtenir la dorure souhaitée. Le type de finition du plat à four permet de déterminer le degré de dorure qu'elle confère.
- Les plats à four brillants, en métal lisse ou légèrement anti-adhérents/ anodisés réfléchissent la chaleur, ce qui donne un brunissement plus léger et plus délicat. Ce type d'ustensile est nécessaire pour les desserts et les biscuits.
- Les plats à four foncés, rugueux ou opaques absorbent la chaleur, ce qui rend la croûte plus dorée et croustillante. Utiliser ce type pour les gâteaux.
- Pour obtenir des croûtes sombres et croustillantes, utiliser des ustensiles de métal foncé anti-adhérents/anodisés ou foncé, opaque ou des plats de cuisson en verre. Les plats à four isolés permettent de prolonger le temps de cuisson.
- Ne pas utiliser les fonctions de cuisson avec une plaque de cuisson vide dans le four, car cela pourrait modifier les performances de cuisson.
- Conserver le plat à griller hors du four.

Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en eau de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, par exemple le panneau de commande.
- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique qui maintient une température précise. Votre ancien four était peut-être équipé d'un thermostat mécanique qui augmentait progressivement la température au fil du temps. Il est normal que vous deviez adapter vos recettes lorsque vous cuisinez dans un nouveau four.

Cuisson à haute altitude

- Lorsque l'on cuisine à haute altitude, les recettes et les temps de cuisson varient.

Instructions pour la mise en service initiale

Une fois le four branché au courant électrique pour la première fois, la commande se prépare automatiquement à définir une série de paramètres utilisateur, qui resteront mémorisés pour les mises sous tension suivantes.

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

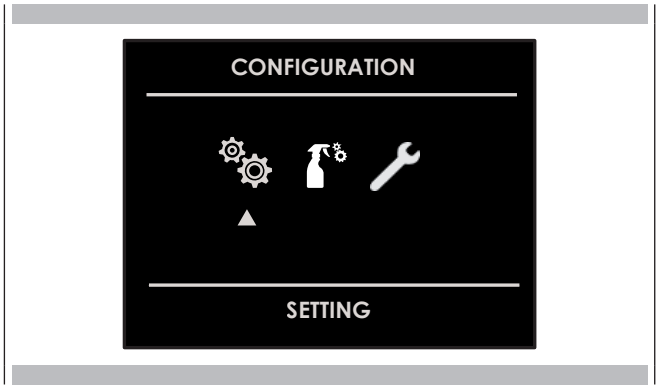
Faire référence au paragraphe PARAMÈTRES UTILISATEUR pour les instructions de réglage.

Une fois les paramètres de l'utilisateur effectués, la commande passe automatiquement à l'écran « Standby » de l'afficheur.

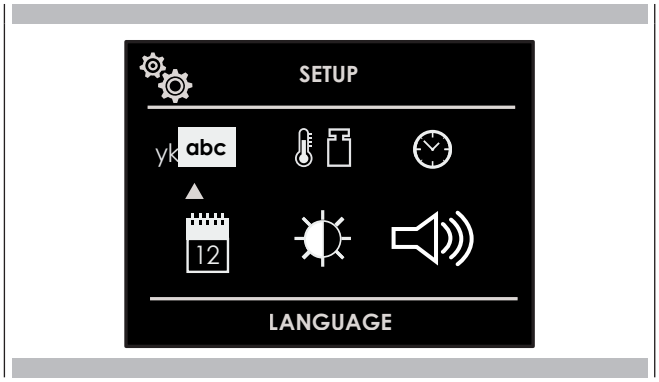
Le four étant allumé, sélectionner l'icône ⚙ et valider avec la touche (OK) pour entrer dans le menu PARAMÈTRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour y accéder, aucune fonction de cuisson ou de durée ne doit être en cours.

REMARQUE Le menu des paramètres ne peut jamais être activé si une fonction temporelle est déjà activée : supprimer d'abord toute fonction temporelle active.

1. Appuyer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche (OK).



2. Ce menu permet de modifier les paramètres suivants :
   Appuyer sur les touches ◁ ▷ ou △ ▽ pour sélectionner les paramètres ou modifier un sous-menu parmi les six disponibles et confirmer en appuyant sur la touche (OK).

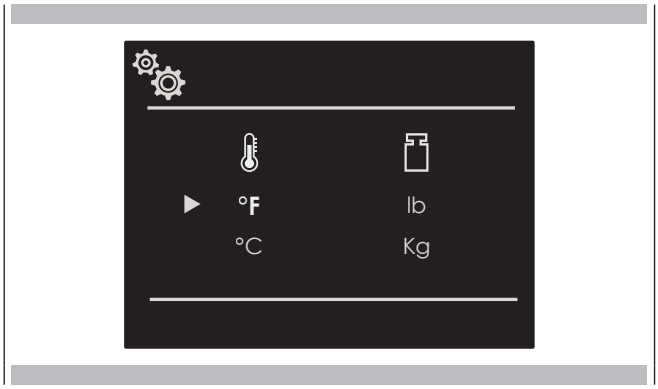


Langue

Appuyer sur la flèche △ ▽ pour sélectionner la langue parmi celles disponibles et confirmer avec la touche (OK).

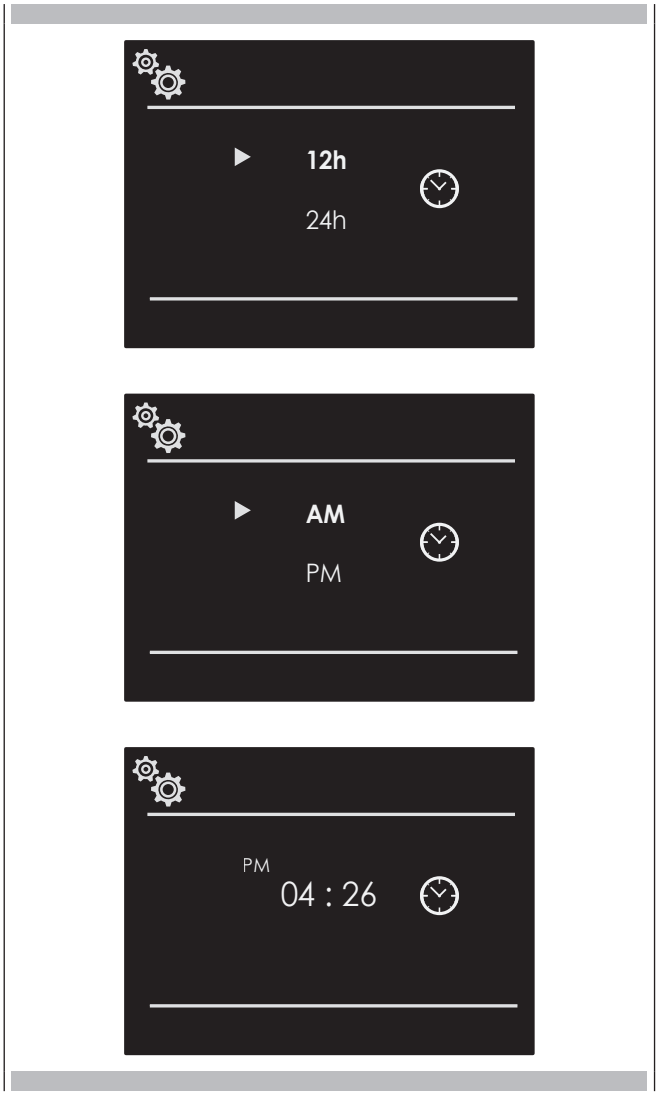
Température et poids

Appuyer sur les flèches ◁ ▷ et △ ▽ pour sélectionner l'une des deux options de température « °C/°F » ou les options de poids Kg/lb et confirmer avec la touche (OK).



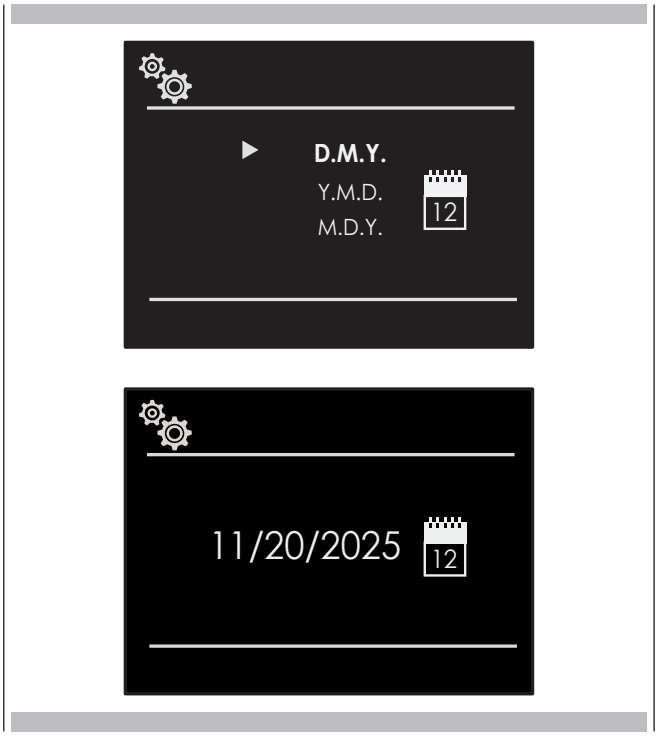
Heure

Appuyer sur la flèche △ ▽ pour sélectionner le format de l'heure parmi les options « 12h AM/PM ou 24h » et confirmer avec la touche (OK). Régler ensuite l'heure en appuyant sur les flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).



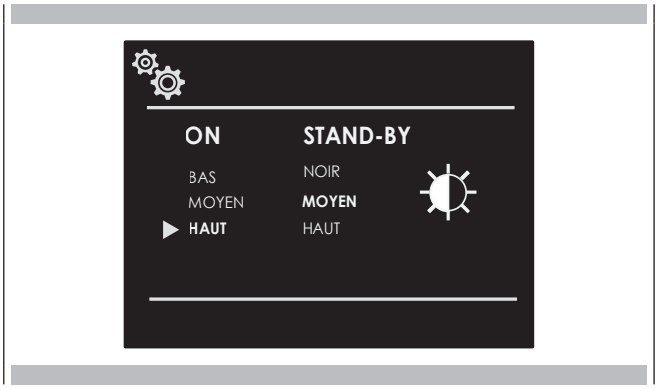
Date

Appuyez sur la flèche △ ▽ pour sélectionner le format de date entre l'option « J.M.A. – A.M.J. – M.J.A. » et confirmer avec la touche (OK). Régler ensuite la valeur en appuyant sur les flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).



Luminosité

Appuyer sur la flèche ◁ ▷ pour choisir le paramètre de luminosité à modifier entre ON et STANDBY, puis utiliser les flèches △ ▽ pour sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmez avec (OK).



Volume

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

Détartrage

Pour que l'appareil fonctionne plus longtemps, il faut le détartrer régulièrement.

Le processus de détartrage se déroule en plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être complètement terminé avant de pouvoir réutiliser l'appareil. Le détartrage dure au total environ 70 à 95 minutes.

- Détartrer (env. 55 à 70 minutes), puis vider le réservoir d'eau et le remplir à nouveau
- Effectuer un premier rinçage (env. 9 à 12 minutes), puis vider le réservoir d'eau et le remplir à nouveau
- Effectuer un second rinçage (env. 9 à 12 minutes), puis vider le réservoir d'eau et le sécher

Si le programme de détartrage est interrompu (par ex. en raison d'une panne de courant ou de l'arrêt de l'appareil), il sera demandé de rincer deux fois après la remise en marche de l'appareil. L'appareil reste bloqué et ne peut pas activer d'autres modes jusqu'à la fin du deuxième cycle de rinçage.
La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée.
Dès qu'il reste de 1 à 5 passages de vapeur disponibles, l'appareil rappelle qu'il faut détartrer en affichant un message sur l'écran.
La durée de fonctionnement restante est indiquée au moment de l'allumage. Le détartrage peut ainsi être préparé à temps.

Démarrage

ATTENTION

- Endommagements de l'appareil : pour le détartrage, utiliser uniquement le détartrant liquide recommandé par nos soins. Les temps d'action du traitement détartrant sont définis sur le détartrant. D'autres produits pourraient endommager l'appareil.
- Solution détartrante : ne pas utiliser de solution détartrante ou d'agent détartrant sur le panneau de commande ou d'autres surfaces de l'appareil. Les surfaces sont endommagées. Si cela se produit, éliminer immédiatement la solution de détartrage avec de l'eau.

Si le fonctionnement à vapeur a été utilisé avant le détartrage, éteindre l'appareil pour que l'eau résiduelle soit pompée hors du système de vaporisation.

1. Pour préparer une solution de détartrage, mélanger 400 ml d'eau avec 200 ml de détartrant liquide.
2. Appuyer sur la touche on/off pour allumer le four.
3. Appuyer sur le bouton d'ouverture du panneau de commande.
3. Extraire le réservoir d'eau et le remplir de solution de détartrage.
4. Insérer complètement le réservoir d'eau rempli de solution de détartrage.
5. Fermer le panneau.
6. Sélectionner dans le menu la rubrique Paramètres et Entretien. Le menu des paramètres s'ouvrira.
7. Sélection du mode Nettoyage.
8. Sélectionner ensuite la rubrique Détartrage. En appuyant sur le champ OK, on reçoit des informations sur le nettoyage. Il n'est pas possible de modifier la durée du détartrage.
8. Lancer le nettoyage en appuyant sur le bouton OK.

   L'appareil est détartré. Dès que le détartrage est terminé, le four émet un signal sonore.

Premier rinçage

1. Appuyer sur le bouton d'ouverture du panneau de commande.
2. Retirer le réservoir d'eau, le nettoyer soigneusement, le remplir d'eau et le remettre en place correctement.
3. Fermer le panneau.

   L'appareil effectue un rinçage. Dès que le rinçage est terminé, le four émet un signal sonore.

Deuxième rinçage

1. Appuyer sur le bouton d'ouverture du panneau de commande.
2. Retirer le réservoir d'eau, le nettoyer soigneusement, le remplir d'eau et le remettre en place correctement.
3. Fermer le panneau.

   L'appareil effectue un rinçage. Dès que le rinçage est terminé, le four émet un signal sonore.

Nettoyage ultérieur

1. Appuyer sur le bouton d'ouverture du panneau de commande.
2. Vider le réservoir d'eau et le sécher.
3. Éteindre l'appareil.

   Le détartrage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

Détergents

Un soin et un entretien scrupuleux permettent de maintenir l'appareil en bon état pendant longtemps.
L'entretien et le nettoyage corrects de l'appareil sont expliqués ici.

Détergents appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des produits de nettoyage inappropriés, il convient de respecter les indications du tableau. Selon le type d'appareil, tous les champs ne sont pas présents sur l'appareil.

ATTENTION

Dommages aux surfaces
Ne pas utiliser

- de détergents agressifs ou abrasifs,
- de détergents à forte teneur en alcool,
- d'éponges dures ou abrasives,
- de nettoyeurs à haute pression ou à jet de vapeur,
- de détergents spéciaux pour le nettoyage à chaud.

Bien laver les éponges neuves avant de les utiliser.

Conseil : Il est recommandé d'acheter les produits de nettoyage et d'entretien auprès du service d'assistance technique.
Suivre les instructions du fabricant.

AVERTISSEMENT - Danger de brûlures !

L'appareil surchauffe. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou des résistances. Toujours laisser l'appareil refroidir.
Tenir les enfants à l'écart.

Nettoyage du circuit de vapeur

Cette fonction effectue un cycle de nettoyage du circuit pour le maintenir propre et efficace au fil du temps.
La durée du cycle de nettoyage du circuit est de 9 minutes.

ATTENTION

Une fois les fonctions accomplies, une demande de vidange du circuit est envoyée (voir le paragraphe VIDANGE DE L'EAU).

Nettoyage de four à vapeur

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la cavité pendant 15 minutes. À la fin du cycle, les éventuelles incrustations causées par la cuisson à haute température à l'intérieur de la cavité du four seront ramollies et beaucoup plus faciles à enlever.

ATTENTION

Une fois les fonctions accomplies, une demande de vidange du circuitest envoyée (voir le paragraphe VIDANGE DE L'EAU).

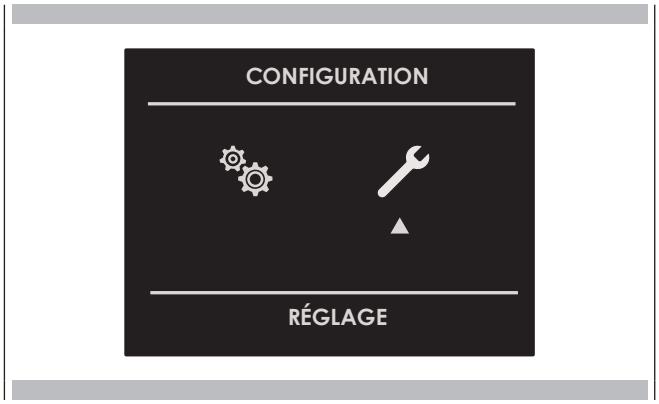
L'appareil gère et maintient le circuit hydraulique en conditions de propreté, garantissant son fonctionnement correct et fiable dans le temps.
Au cours des phases de fonctionnement et d'arrêt, le logiciel peut activer des composants internes du circuit hydraulique. Cela peut engendrer de légers bourdonnements ou émissions sonores ; ces phénomènes doivent être considérés comme normaux et ne constituent pas des dysfonctionnements.

Vidange de l'eau

À la fin de toute fonction avec de la vapeur, le système lance une vidange du circuit interne de l'eau, d'une durée d'environ 1 à 2 minutes, afin que le circuit soit toujours exempt de calcaire et d'eau stagnante.

Le four étant allumé, sélectionner l'icône ⚙ et valider avec la touche (OK) pour entrer dans le menu PARAMÈTRES. Ce menu permet de régler un certain nombre de paramètres ou de fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des événements d'erreur.

1. Appuyer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche (OK).



2. Ce menu permet de modifier les paramètres suivants :
   Appuyer sur les touches △ ▽ pour sélectionner l'élément à régler ou à afficher sur l'écran parmi les trois disponibles et confirmez avec la touche (OK).

Registre événements

Le menu permet de vérifier toute erreur enregistrée. Ces codes peuvent être notifiés au service d'assistance après-vente.

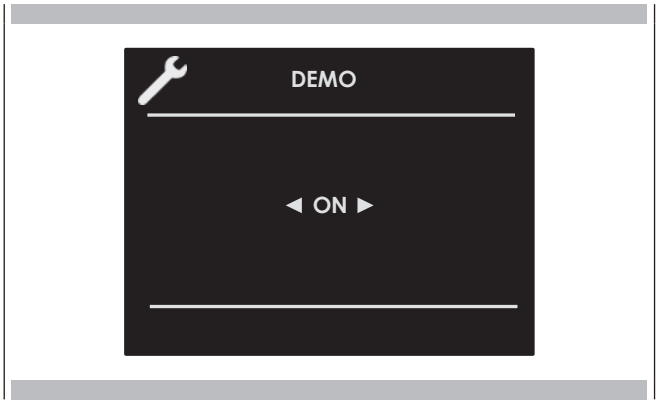
Démo

Le but de cette fonction est de régler le mode DEMO, qui rend le four inutilisable pour la cuisson, mais qui effectue une démonstration des fonctions en mode automatique.

1. Appuyer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner ON.
2. Confirmer avec la touche (OK).
3. Appuyer sur la touche ⏻.

Après environ 30 secondes, le four commence à fonctionner dans ce mode. Pour arrêter momentanément la fonction DEMO, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche et de la maintenir enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que le four se mette en veille. Pour le redémarrer, appuyer sur la touche ⏻. Pour désactiver la fonction, aller à l'écran DEMO et la régler sur OFF. Confirmer avec la touche (OK).

REMARQUE Une fois réglée, la fonction reste activée même si le four est déconnecté de l'alimentation électrique.



Allumage et arrêt du four

IMPORTANT

- La touche (OK) n'arrêt pas la fonction.
- Après avoir éteint le four, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four aient refroidi.

Appuyer sur ⏻ pour allumer le four et appuyer à nouveau pour l'éteindre. Le four revient en mode veille.

Sélection du mode de cuisson

IMPORTANT

- Ne pas laisser la porte ouverte pendant longtemps pendant la cuisson.
- La porte doit être maintenue fermée pendant les fonctions de CUISSON AU GRIL
- Placer le grill ou les grills au niveau approprié.

CUISSON TRADITIONNELLE	
	CUISSON CIRCULAIRE VENTILÉE
	CUISSON
	GRILL
	CUISSON PAR LE BAS
	DOUBLE GRILL
	GRILL INFÉRIEUR VENTILÉ
	CUISSON PAR LE HAUT
	DOUBLE GRILL VENTILÉ
	CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE
PIZZA	PIZZA
	CUISSON VENTILÉE

CUISSON À LA VAPEUR	
	VAPEUR 100
180	VAPEUR 180
	VAPEUR ET CIRCULAIRE
	SOUS VIDE
	LEVAGE DES PÂTES
	DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

CUISSON SPÉCIALE	
	CUISSON LENTE
	DÉCONGÉLATION
	PRÉCHAUFFAGE DES PLATS
ECO	CUISSON ÉCO
SAb	SHABBAT (sur certains modèles)
	SÉCHAGE
	AIRFRY

1. Sélectionner l'icône ▦ et appuyer sur la touche (OK) Sélectionner le mode de cuisson approprié à l'aliment à cuire à l'aide des flèches ◁ ▷ et confirmer avec la touche (OK).
2. Sur l'écran, il est toujours possible de modifier le mode de cuisson à l'aide des touches ◁ ▷.
3. Si la température proposée est correcte, confirmer avec la touche (OK) pour lancer la cuisson, sinon, si la touche (OK) n'est pas appuyée dans les 10 secondes, le four passe en mode automatique et l'icône du mode de cuisson s'anime.

Changement du mode de cuisson

1. Pendant la cuisson non minutée, une pause de cuisson peut être réglée en appuyant sur la touche (OK). Tous les paramètres de la fonction de cuisson réglée sont conservés et peuvent être réactivés en appuyant à nouveau sur la même touche.
2. Pour changer de mode de cuisson pendant que le four fonctionne, appuyer sur la touche (OK) puis sur la touche ⮌. À ce stade, un autre mode de cuisson peut être sélectionné dans la liste à l'aide des flèches ◁▷.

[☞] Fonction AirFry

La fonction AirFry ou friture des aliments au four promet des aliments croustillants et parfaitement cuits avec très peu d'huile et, dans certains cas, sans huile du tout, grâce à un flux d'air parfaitement réparti. Manger sainement, cuisiner des aliments de manière savoureuse et sans abuser des graisses et des condiments, c'est possible.
L'AirFry de Fulgor Milano permet de régler la fonction et la température à partir du panneau de commande, de 150° à 250 °C, avec une température par défaut de 180 °C. Le plateau spécial, qui est fourni ou peut être acheté séparément, est doté de petites ouvertures qui permettent à l'air de circuler uniformément dans tout le four.

Modification de la température

⚠ IMPORTANT

- Dans tous les modes de cuisson où la température est fixe, elle n'est pas affichée à l'écran.
- À la fin d'une fonction, l'écran affiche la température interne restante à partir de l'écran de veille.

1. À partir de l'écran de prévisualisation du mode de cuisson, il est possible de modifier la température à l'aide des flèches △ ▽, puis confirmer avec la touche (OK).
2. Une fois la cuisson commencée, la température peut encore être modifiée à tout moment à l'aide des flèches △ ▽.

FOUR À VAPEUR 60 cm						
MODES DE CUISSON	**ICÔNE**	**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**	**SONDE DE TEMPÉRATURE DE LA VIANDE**	**Min. *****	**TEMPÉRATURE Prérégler *****	**Max. *****
DÉCONGÉLATION						
CUISSON PAR LE HAUT				50° C	180° C	250° C
CUISSON PAR LE BAS				50° C	180° C	250° C
CUISSON				50° C	200° C	250° C
CUISSON ÉCO				50° C	180° C	250° C
CUISSON CIRCULAIRE VENTILÉE				50° C	180° C	250° C
PIZZA				50° C	250° C	250° C
CUISSON VENTILÉE				50° C	180° C	250° C
GRILL INFÉRIEUR VENTILÉ				50° C	200° C	250° C
DOUBLE GRILL VENTILÉ				50° C	230° C	250° C
CUISSON VENTILÉE INFÉRIEURE				50° C	180° C	250° C
GRILL (ÉCO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOUBLE GRILL				50° C	200° C	250° C
CUISSON LENTE				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SHABBAT (si présent)				50° C	60° C	250° C
CHAUFFAGE DES PLATS				30° C	70° C	100° C
SÉCHAGE				50° C	50° C	230° C
LEVAGE DES PÂTES				30° C	30° C	50° C
VAPEUR 100			 40/95 °C	30° C	100° C	100° C
VAPEUR 180				50° C	180° C	180° C
VAPEUR ET CIRCULAIRE				50° C	180° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	40° C	95° C
DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR				30° C	30° C	60° C

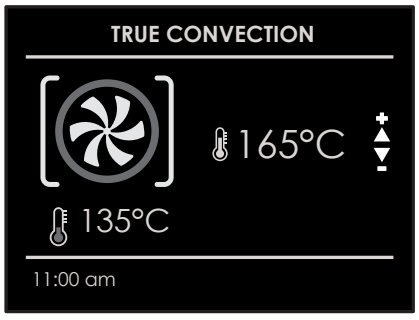
Menu de cuisson à choix rapide

La fonction de menu à choix rapide permet de sélectionner rapidement les modes de cuisson les plus adaptés au type de plat à préparer.

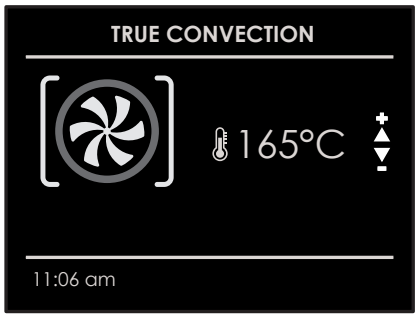
	PREMIERS PLATS	●	●	●	●		
	VOLAILLE	●	●	●	●	●	●
	VIANDES	●	●	●	●	●	●
	POISSONS	●	●	●	●	●	●
	LÉGUMES	●	●	●	●	●	●
	GÂTEAUX	●	●	●	●	●	
	PAIN/PIZZA	●	PIZZA	●	●	●	

Phase de préchauffage

Pendant le préchauffage du four, la température en cours est affichée sous l'icône du mode de cuisson.



Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit et la température en cours disparaît.

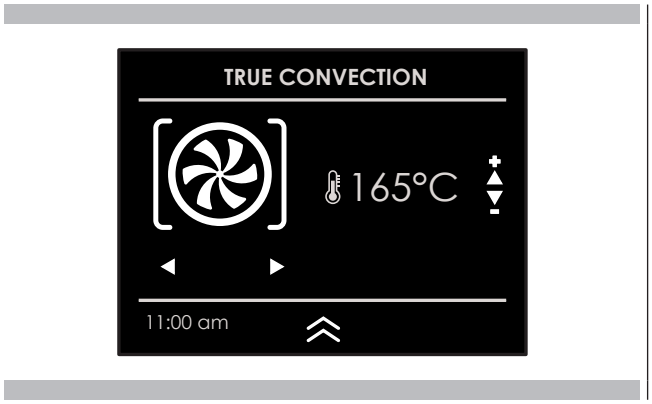


Préchauffage rapide

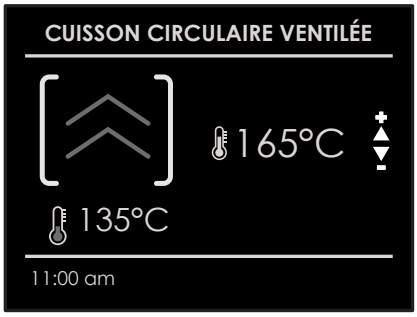
La fonction PRÉCHAUFFAGE RAPIDE permet d'atteindre la température souhaitée plus rapidement que le préchauffage standard. La fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes CUISSON INFÉRIEURE (sauf Shabbat et ÉCO), VENTILÉ et PIZZA.

Pour sélectionner PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

1. Sélectionner le mode de cuisson comme indiqué ci-dessus et appuyer sur la touche (OK) pour afficher l'écran d'aperçu du mode de cuisson.
2. Appuyer sur la touche (⌄).
   Sélectionner ensuite l'icône (⌄) en appuyant sur les flèches et confirmer avec la touche (OK). Le symbole ⌃⌃ apparaît en bas de l'écran.



3. Appuyer à nouveau sur la touche (OK) pour lancer la fonction.
   L'écran affiche l'icône des fonctions actives jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. La fonction passe alors automatiquement au mode de cuisson sélectionné.



14 - Cuisson à la vapeur

Cuire à la vapeur les plats particulièrement délicats.
Il est possible de profiter des types de chauffage à la vapeur ou, pour certains types de chauffage, d'activer le soutien de la fonction à la vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT - Danger de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. À certaines températures, la vapeur n'est pas visible.

- Ouvrir avec précaution la porte de l'appareil.
- Tenir les enfants à l'écart.

Remplissage du réservoir d'eau

⚠ AVERTISSEMENT - Danger d'incendie !

Dans le compartiment de cuisson, les vapeurs générées par les liquides inflammables peuvent s'enflammer au contact de surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut sauter en l'air en cas de fuite de vapeurs ou de flammes très chaudes.

- Ne pas introduire de liquides inflammables (par ex. des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau

⚠ AVERTISSEMENT - Danger de brûlures !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, le réservoir d'eau peut chauffer.

- À la fin du fonctionnement précédent de l'appareil, attendre que le réservoir d'eau se soit refroidi.
- Retirer le réservoir d'eau du compartiment du réservoir.

EXIGENCE : Vérifier que la dureté de l'eau est conforme aux niveaux standards

1. Appuyer sur le bouton pour ouvrir le tableau de bord.

• Le panneau de commande est automatiquement poussé vers l'avant.

2. Attendre que le tableau de bord soit complètement ouvert.
3. Saisir le réservoir d'eau par la poignée et le sortir du compartiment du réservoir.
4. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et le placer dans le compartiment du réservoir. S'assurer qu'il a été inséré jusqu'au fin de course.
5. Fermer la porte du four avec la main

Types de chauffage à la vapeur

Il existe différents types de chauffage à la vapeur qui permettent à la vapeur chaude de préparer les aliments en douceur.

Niveau de lévitation
Le « Niveau de lévitation » est utile pour faire lever la pâte beaucoup plus rapidement qu'à température ambiante et sans la dessécher.

Régénération
Le mode Régénération permet de réchauffer délicatement des aliments déjà cuits ou de préparer des produits de four à l'avance.

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation du four.
2. Sélectionner le mode de cuisson à la vapeur.
3. Sélectionner le type de chauffage à la vapeur souhaité.
4. Sélectionner la température souhaitée ou laisser la température préréglée.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

Après chaque fonctionnement à la vapeur, l'appareil pompe à nouveau l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau. Enfin, vider et sécher le réservoir d'eau et le compartiment de cuisson.

Vidange du réservoir d'eau

⚠ AVERTISSEMENT - Danger de brûlures !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, le réservoir d'eau peut chauffer.

- À la fin du fonctionnement précédent de l'appareil, attendre que le réservoir d'eau se soit refroidi.
- Retirer le réservoir d'eau du compartiment du réservoir.

⚠ ATTENTION

Le lavage du réservoir d'eau dans le lave-vaisselle peut entraîner des dommages.

- Ne pas laver le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- Nettoyer le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent courant.

Vidange du réservoir

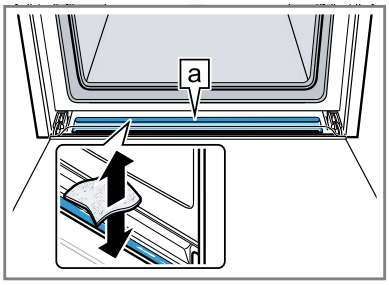
1. Ouvrir le panneau de comma de à l'aide du bouton approprié sur le tableau de bord
2. Extraire le réservoir d'eau.
3. Retirer avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Vider le réservoir d'eau, le nettoyer avec du détergent et le rincer soigneusement à l'eau claire.
5. Sécher tous les composants avec un chiffon doux.
6. Sécher soigneusement le joint du couvercle.
7. Laisser sécher le réservoir avec le couvercle ouvert.
8. Placer et appuyer le couvercle sur le réservoir d'eau.
9. Insérer le réservoir d'eau et fermer le panneau de commande.

Séchage de la gouttière

⚠ AVERTISSEMENT - Danger de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.
Le laisser refroidir avant de le nettoyer.

1. Ouvrir la porte du four
2. **REMARQUES :** La gouttière de cuisson est située dans la partie basse du four, entre la porte et la façade du four



Retirer l'eau de la gouttière d'évacuation située sur la porte [a], à l'aide d'un chiffon éponge et nettoyer soigneusement. Nettoyer ensuite la gouttière d'évacuation de la sole du four et nettoyer soigneusement.

Séchage du compartiment de cuisson

Après chaque opération de cuisson à la vapeur, sécher le compartiment de cuisson.

Séchage manuel du compartiment de cuisson

AVERTISSEMENT - Danger de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- Le laisser refroidir avant de le nettoyer.

ATTENTION

La présence d'eau dans le fond du compartiment de cuisson, lorsque l'appareil fonctionne à des températures supérieures à 120 °C, peut endommager la surface émaillée.

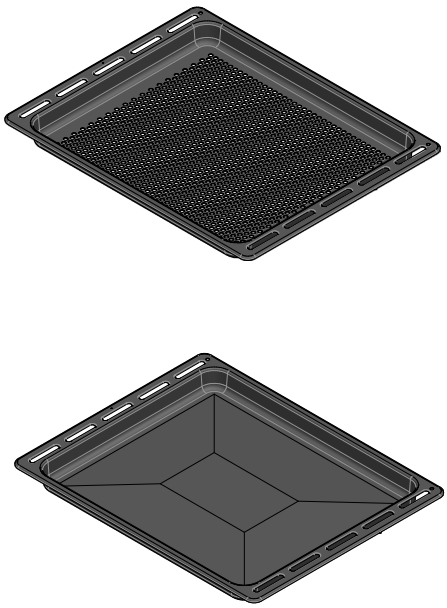
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il y a de l'eau dans le fond du compartiment de cuisson.
- Avant la mise en service, retirer l'eau présente sur le fond du compartiment de cuisson.

EXIGENCE : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Retirer la saleté du compartiment de cuisson.
2. Sécher le compartiment du four avec une éponge.
3. Faire sécher le compartiment de cuisson en laissant la porte ouverte pendant une heure.
4. Éliminer les taches de calcaire à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau et sécher à l'aide d'un chiffon doux.
5. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

AVERTISSEMENT - Utilisation des fonctions à la vapeur

Presque tous les accessoires internes du four à vapeur conviennent à la cuisson à la vapeur SAUF LE PLATEAU ÉMAILLÉ NOIR ET LE PLATEAU ÉMAILLÉ NOIR AVEC DES TROUS DANS LE FOND, qui ne peuvent être utilisés que pour la cuisson traditionnelle.



ATTENTION

Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre et sec à chaque utilisation du four

REMARQUE Il est essentiel de lire attentivement les instructions et les avertissements pour une utilisation correcte.

Fonctionnement à la vapeur

La cuisson à la vapeur est utiliséedans la plupart des cuisines orientales, mais elle est certainement aussi très répandue dans la nôtre.
Elle est dépourvue de matières grasses et présente l'avantage de préserver la saveur originale des aliments.
Dans ce cas, les aliments ne sont pas cuits avec de l'eau, mais avec de la vapeur d'eau.
La cuisson à la vapeur est différente de l'ébullition. En effet, la vapeur d'eau agit sur l'intérieur des cellules, ce qui est fondamentalement différent de l'effet de l'eau bouillante.
En fait, la vapeur cuit aussi complètement, mais rien ne s'échappe de l'aliment , à l'exception de la graisse.
Les parois cellulaires se ramollissent progressivement, les protéines coagulent sans fuir, les amidons gonflent et se combinent, tandis que les sucres et les minéraux ne sont pas affectés.
Il en va de même pour les odeurs,qui sont réduites au minimum, ou pour les substances colorées.
Seuls les liquides se liquéfient sous l'effet de la chaleur et, pour cette raison, il n'est jamais judicieux de cuire à la vapeur de gros morceaux de viande ou de poisson. Les vitamines sont une autre histoire, car la chaleur a généralement tendance à les détruire ; cependant, selon le temps de cuisson, certaines d'entre elles ne sont que légèrement altérées. Par conséquent, les aliments qui se prêtent à ce mode de cuisson sont, en général, ceux qui ne contiennent pas de matières grasses comme, par exemple, le poisson, certains types de viande, les légumes secs, les pommes de terre, les céréales, les œufs, les puddings, les légumes, etc.
Elle n'est pas recommandée pour les légumes à fibres dures ni pour les fruits en général.

Conseils utiles

Lorsque vous utilisez le four à vapeur, toujours commencer par un fourfroid. L'utilisation de la vapeur dans un four chaud (immédiatement après une cuisson traditionnelle) n'est pas recommandée car les avantages de la cuisson à la vapeur peuvent être neutralisés.
Pour la cuisson à la vapeur, essayez d'utiliser autant de plateaux microperforés en acier inoxydable que possible, ainsi que leurs plateaux de récupération des liquides, également en acier inoxydable
Le premier, qui repose sur son support sur le grill plat, permet de cuire les aliments à la vapeuret d'évacuer par les trous tout ce qui s'échappe des aliments pendant la cuisson.
Le deuxième plateau inférieur, qui glisse sous la grille sur ses glissières, recueille les gouttes et garde l'intérieur du four plus propre.
Une fois la cuisson terminée, le support de plateau micro-perforé peut être utilisé comme support pour maintenir le plateau au chaud, loin du meuble, pendant le retrait des aliments à peine cuits.

⚠ ATTENTION

Avant d'utiliser une fonction à vapeur, le réservoir d'eau doit êtrerempli.
Si alors que le four est allumé, le message CONTRÔLER LE CONTENEUR D'EAU (segnal acoustique sonore) s'affiche sur l'écran, ouvrir la porte, faire attention à la vapeur chaurde qui pourrait sortir, extraire le conteneur et le remplir. Lorsque la porte est fermée, le four passe en mode PAUSE. Appuyer sur la touche (OK) pourcontinuer.

REMARQUES : Les fonctions à vapeur ne démarrent pas tant que la porte n'est pas fermée. Se la porte est ouverte, l'écran affiche le message FERME LA PORTE. Si la porte est ouverte alors que le four est allumé, le four passe en mode pause. Pour relancer la fonction, la porte doit être fermée.

Sélectionner la function souhaitée et confermer en utilisant la touche (OK), le circuit est alors rempli. Dès que l'eau atteint la bonne température, la vapeur générée par la chaudière pénètre dans le compartiment de cuisson.

La fonct ion peut être mise en pause à tout moment en utilisand la touche (OK), lorsqu'elle est à nouveau appuyée (OK) la fonction redémarre.

Cuisson à la vapeur

VAPEUR 100

Grâce à la ventilation radiale, la vapeur est distribuée pour assurer un chauffage et une cuisson uniformes des aliments.
Cela présente l'avantage de pouvoir cuisiner sur les trois niveaux différents en même temps, en veillant à placer les aliments les plus épais sur le niveau le plus élevé, et les aliments les moins denses, tels que les légumes, sur les niveaux les plus bas (du premier au troisième).

REMARQUE : Lors de la cuisson à la vapeur, toujours placer le plateau en acier inoxydable sous le cuiseur micro-perforé, pour récupérer des morceaux d'aliments ou la condensation qui pourraient éventuellement s'en échapper.

VAPEUR 180

Pendant la régénération, le compartiment de cuisson est chauffé à la vapeur et à l'air chaud, ce qui permet de chauffer les aliments rapidement et uniformément sans les dessécher.
En fonction du type d'aliment à chauffer, ce programme offre la possibilité de modifier la température à l'intérieur du four afin de gérer cette fonction de la manière préférée. Ce type de fonction est donc particulièrement adapté pour :

- Réchauffer des aliments précuits de 70 °Cà 180 °C ;
- Préparer des plats préparés ou semi-préparés, des aliments surgelés de 70 °C à 180 °C.

REMARQUE : pour ce type de repas, penser à placer dans le four des assiettes adaptées (non synthétiques ou similaires) et les placer sur le gril, en prenant soin d'enlever les couvercles éventuels.

⚠ ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été accomplies, une demande de vidange du circuit est envoyée (voir le paragraphe VIDANGE DE L'EAU).

LEVAGE DES PÂTES

Avec le type de chauffage « levage des pâtes », la pâte lève beaucoup plus vite qu'à température ambiante et ne se dessèche pas.

Le levage peut être réglé entre 30 °C et 50 °C

AVERTISSEMENT

Si le réservoir d'eau est vide pendant le fonctionnement de la fonction « levage des pâtes », le fonctionnement s'arrête. Remplir le réservoir d'eau.

DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

Pour décongeler les produits congelés et surgelés, utiliser la fonction « Décongélation à la vapeur ».

AVERTISSEMENT

Si le réservoir d'eau est vide pendant le fonctionnement de décongélation, le fonctionnement s'arrête. Remplir le réservoir d'eau.

SOUS VIDE

La cuisson sous vide est une variante de la cuisson à basse température dans laquelle les aliments emballés sous vide sont cuits à basse température, entre 40° et 95°C, et à 100 % de vapeur.
La cuisson sous vide convient à la viande, au poisson, aux légumes et aux desserts.
Les plats sont scellés hermétiquement dans des sachets de cuisson spéciaux résistants à la chaleur à l'aide d'une machine à emballer sous vide. Grâce à l'emballage protecteur, les nutriments et les saveurs sont conservés.

AVERTISSEMENT

- Si le réservoir d'eau est vide pendant le fonctionnement de la fonction sous vide, le fonctionnement s'arrête.
- Lors de la cuisson sous vide, la condensation se forme davantage au fond du compartiment de cuisson qu'avec d'autres types de chauffage.

VAPEUR ET CIRCULAIRE

Ce type de cuisson est appelé « cuisson professionnelle » parce que les aliments cuits sont placés dans un compartiment de cuisson froid qui n'a pas été préchauffé.
Après le démarrage du four, les aliments sont d'abord exposés à la vapeur (ou « vaporisés »). Après une courte période d'exposition à la vapeur, en fonction du volume occupé par les aliments à cuire, et donc de leur taille, l'appareil passe automatiquement à la deuxième phase de chauffage à air.

Ce type de fonction est particulièrement adapté, par exemple, aux grands plats de viande et de fruits de mer ; aux grandes miches de pain à base de farine blanche ou complète, avec de la levure ou du levain à 190 °C jusqu'à 210 °C, ainsi qu'aux choux vides ou fourrés, frais ou surgelés, de 190 °C à 210 °C.

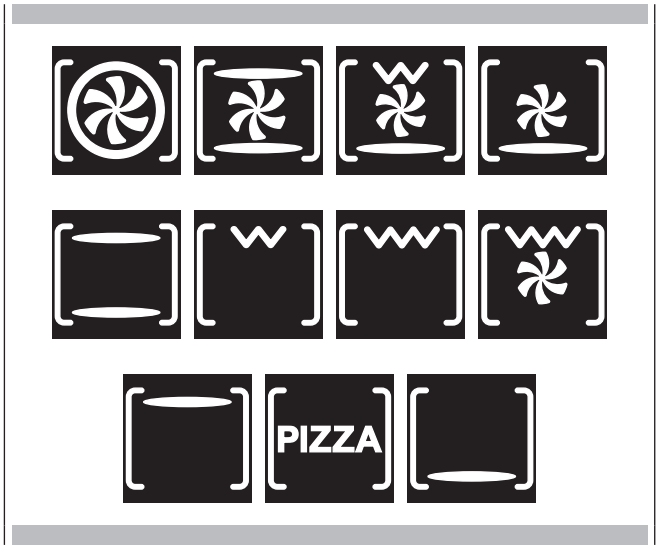
REMARQUES : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de l'utilisation consécutive de deux programmes de « cuisson professionnelle », le four doit être refroidi avant d'y introduire le deuxième plat.

ATTENTION

Une fois les fonctions accomplies, une demande de vidange du circuit est envoyée (voir le paragraphe VIDANGE DE L'EAU).

Fonction à la vapeur assistée

Cette fonction particulière ne peut être utilisée qu'avec les fonctions du four traditionnel.



Une fois que le four a été allumé, la fonction à vapeur assistée ne sera disponible que lorsque la température interne auradépassé 100 °C. Ce n'est qu'à ce moment-là que le symbole apparaît dans la partie inférieure de l'écran.

REMARQUE : CETTE FONCTION N'EST PAS ACTIVÉE PENDANT LA CUISSON À LA VAPEUR ET LES CUISSONS SPÉCIALES.

Pour injecter de la vapeur dans la cavité, appuyez sur la touche ⌄, sélectionner l'icône à l'aide des flèches ◁ et ▷ et confirmer à l'aide de la touche OK.

La fonction à la vapeur assistée est activée et le changement d'état est visible sur l'écran animé. La fonction assistée à la vapeur se poursuit pendant 5 minutes, humidifiant les aliments afin qu'ils ne se dessèchent pas pendant la cuisson. Idéal pour les rôtis en tout genre, les grands plats de viande et de fruits de mer et les cuissons plus douces.

Au bout de 5 minutes, le four revient à la fonction de cuisson précédemment réglée.

Cuisson spéciale

CUISSON LENTE

La fonction de cuisson lente à basse température est réglable entre 60 °C et 130 °C. La cuisson lente et à basse température de la viande consiste à cuire les différents aliments à une température constante inférieure à 130° - de préférence entre 60° et 70° - de manière à ce que la chaleur puisse pénétrer efficacement et uniformément jusqu'au centre des morceaux les plus épais.

DÉCONGÉLATION

La fonction active la ventilation interne, sans activer le chauffage.

PRÉCHAUFFAGE DES PLATS

Cette fonction permet de maintenir les plats et la vaisselle au chaud. La fonction est réglable entre 30 °C et 100 °C. Le chauffage se fait sans ventilation interne, mais uniquement avec une résistance inférieure.

CUISSON ÉCO

Ce mode est destiné à l'économie d'énergie.
Idéal pour les plats surgelés ou précuits et les repas en petites portions.
Le temps de préchauffage est très court et la cuisson tend à être plus lente.
Il n'est pas recommandé pour les charges lourdes, telles que les grandes portions ou la préparation de repas copieux.

SÉCHAGE

La fonction est réglable entre 50 °C et 230 °C. Elle permet de déshydrater les aliments en éliminant l'eau qu'ils contiennent.

Un simple bouton permet d'activer les lumières.
Appuyer pour allumer ou éteindre les lumières.
Les lumières du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte.
Lorsqu'un four est utilisé, les lumières s'allument automatiquement lorsqu'un mode de cuisson est lancé.
Les lampes du four s'éteigneront automatiquement lorsqu'un mode de cuisson est annulé.

REMARQUES : Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les rallumer, appuyer sur le bouton ou d'ouvrir la porte.

S'assurer que la date et l'heure ont été correctement réglées.
Le mode temporel éteint le four à la fin du temps de cuisson.

⚠ ATTENTION

Ne jamais laisser d'aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson. Cela pourrait entraîner la détérioration des aliments.

REMARQUES : Les fonctions de temps ne peuvent pas être utilisées si la sonde de température de la viande est activée. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est de 12 heures.

Temps de cuisson

La fonction « Temps de cuisson » permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

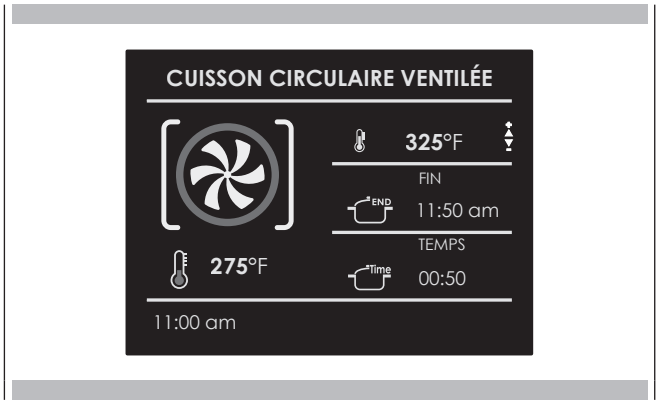
Pour définir un mode à temps

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température.
2. Il existe deux façons de régler la fonction.

a) Sélectionner Time pour régler la durée et appuyer sur OK.

b) Sélectionner END pour régler l'heure d'arrêt et appuyer sur OK.

3. Après avoir sélectionner une des options ci-dessus, régler le temps à l'aide des flèches △ ▽ et confirmer avec la touche OK.
4. Après avoir appuyé sur la touche OK, la cuisson démarre et les informations sur le temps de cuisson s'affichent sur l'écran.
   - Modes de cuisson
   - Température
   - Temps de cuisson
   - Fin du temps de cuisson



5 Après la cuisson, le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Pour modifier le temps de cuisson lorsque le four est déjà en fonction, appuyer simplement sur la touche ⏲ et insérer le nouveau temps de cuisson avant d'appuyer de nouveau sur la touche OK.

Heure de fin

Utiliser la fonction « Heure de fin » pour retarder le démarrage de la cuisson à temps. Entrer l'heure d'arrêt de la cuisson et le four calculera automatiquement l'heure de démarrage. Le four s'allume et s'éteint automatiquement.

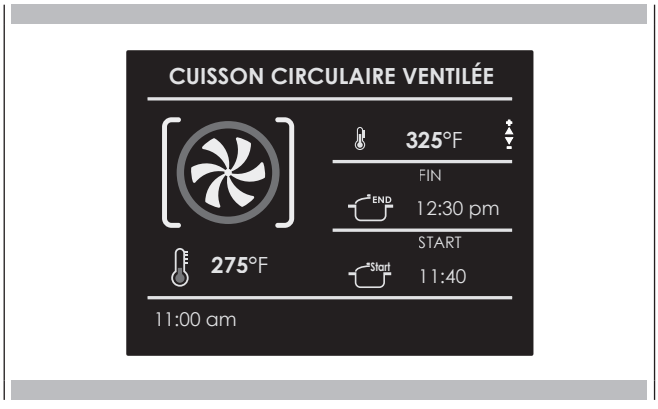
Pour retarder le début du mode à temps

1 Avant tout, régler le temps de cuisson requis comme indiqué dans le paragraphe « TEMPS DE CUISSON ».

2 Sélectionner END pour régler l'heure d'arrêt et appuyer sur OK.

3 Régler l'heure d'arrêt de la cuisson à l'adie des flèches △ ▽ et confirmer avec la touche OK.

4 Après avoir appuyé sur la touche OK, la fonction est mise en standby et les détails de la cuisson posticipée sont affichés sur l'écran.
   - Modes de cuisson
   - Température
   - Heure de fin de cuisson
   - Heure de début de cuisson



Après la cuisson, le four s'éteint et un signal sonore avertit que la cuisson est terminée.

Pour modifier le temps de cuisson lorsque le four est déjà en fonction, appuyer simplement sur la touche Time et insérer le nouveau temps de cuisson avant d'appuyer à nouveau sur la touche OK.

Lors de la cuisson de rôtis, de steaks ou de volailles, c'est le meilleur moyen de voir si le plat est bien cuit.
Ce four est équipé en option de la fonction sonde de température de la viande, qui détecte la température interne de la viande et arrête la cuisson dès que la valeur réglée est atteinte.
Lorsque la sonde de température est utilisée , le four contrôle automatiquement le temps de cuisson.

REMARQUE : la sonde alimentaire thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
Le caractère tendre, le goût et la saveur sont le risultat d'un contrôl précis et fonctionnel.
La sonde de température alimentaire est un thermomètre qui, inséré dans l'aliment, permet de vérifier sa température interne et de déterminer la fin de la cuisson.
La viande, par exemple, peut sembler cuite à l'extérieur, mais à l'intérieur elle peut être encore rose !

La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes de santé et d'hygiène. Les bactéries peuvent être présentes dans tout type de viande, de volaille, de poisson, ainsi que dans les œufs crus.
Certains types de bactéries provoquent la détérioration des aliments, d'autres, comme la Salmonelle, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli et Staphylococcus aureus, peuvent nuire gravement à la santé.
Les bactéries se multiplient très rapidement entre 4,4 ºC et 60 ºC. La viande hachée est particulièrement menacée de ce point de vue.
Pour éviter la multiplication des bactéries, les mesures suivantes doivent être prises :

- Ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais toujours au réfrigérateur ou dans le four à l'aide de la fonction appropriée. Dans ce dernier cas, faire cuire les aliments immédiatement après.
- Farcir la volaille juste avant de la manger. Ne jamais acheter de volaille farcie emballée et acheter de la volaille farcie déj) cuite si l'intention est de la manger sous 2 heures.
- Faire mariner les aliments au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Utiliser une sonde thermique pour aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille s'ils ont plus de 5 cm d'épaisseur afin de s'assurer que les températures minimales de cuisson soient atteintes.
- Les plus grands dangers proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse à cause de la salmonelle.
- Évitez d'interrompre le processus de cuisson, par exemple en cuisant partiellement les aliments, en les conservant et en les finissant de cuire plus tard. Cette séquence augmente la prolifération des bactéries en raison des températures « chaudes » atteintes àl'intérieur des plats.
- Rôtir la viande et la volaille dans un four à une température d'au moins 165 °C.

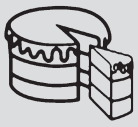
⚠ IMPORTANT

Utiliser uniquement la sonde thermique à viande fournie avec l'électroménager.

Dans tous les cas, nous recommandons de consulter le tableau suivant, extrait de la base de données de la National Food Safety (États-Unis).

Plat	Température intérieure minimale
Hachés	
Hamburgers	71 °C
Bœuf, veau, agneau, porc	74 °C
Poulet, dinde	74 °C
Bœuf, veau, agneau	
Rôtis et steaks :	
Saignants	La température pour la cuisson saignante n'est pas indiquée par la NFSD parce que considérée comme non sûre du point de vue sanitaire.
Peu cuite	63 °C
Moyenne	71 °C
Bien cuite	77 °C
Porc	
Côtelettes, rôtis, côtes :	
Moyenne	71 °C
Bien cuite	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

La fonction Recette du four permet de cuisiner des plats sans devoi à chaque fois régler le four manuellement. En sélectionnant une recette « DÉFINIE », le mode de cuisson, la température et la durée sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

Liste des recettes	Type d'aliment	Conditions alimentaires	Liste des recettes	Informations présentées
PRÉDÉFINIES OU PERSONNELLES		FRAIS	PÂTES PIZZA PREMIER PLATS	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELÉ		
		ENTIER	VIANDES	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSONS	
		EN MORCEAUX		
		-	LÉGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà définie :

1. Allumer le four, sélectionner l'icône 📖 et appuyer sur la touche (OK).
2. À l'aide des flèches △ ▽ ,sélectionner la liste « PRÉDÉFINIES » ou « PERSONNELLES » et confirmer avec la touche (OK).
3. Choisir le type d'aliment à cuire en utilisant les flèches △▽ et les flèches ◁ ▷ et confirmer à l'aide de la touche (OK).
4. En utilisant les flèches △ ▽ choisir entre « FRAIS » ot « SURGELÉ » ou dans d'autres cas entre « ENTIER » ou « EN MORCEAU » et confirmer à l'aide de la touche (OK).
5. Sélectionner la recette souhaitée à l'aide des flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).
6. Lorsque la recette est sélectionnée, l'écran suivant s'affiche :

7. Pour commencer une recette, confirmez avec la touche (OK).

   Au cours d'une recette, une série de messages sonores et visuels demandent d'effectuer les opérations suivantes. Il suffit de suivre les instructions à l'écran.

8. Après la cuisson, le four s'éteint et un signal sonore avertit que la recette est terminée.

Enregistrement d'une recette personnalisée :

Une fois la recette sélectionnée, les paramètres « Temps » et « Poids » peuvent être modifiés et la recette peut être enregistrée parmi celles « PERSONNELLES ».

1. Une fois que la recette a été sélectionnée, appuyer sur la touche △ et confirmer avec la touche (OK).
2. Pour modifier le poids, entrer le poids souhaité à l'aide des flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).

3. Le four passe automatiquement au temps de cuisson. Pour modifier ce temps, utiliser les flèches △ ▽ et confirmer à nouveau avec la touche (OK).

4. À ce stade, la recette peut être sauvegardée dans « PERSONNELLES » en sélectionnant « ENREGISTRER » et en confirmant avec la touche (OK).

REMARQUES : Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et ne sont pas sauvegardées immédiatement, à la fin de la recette un message apparaît pour demander si elles doivent être sauvegardées ou non.

5. Pour lancer la recette, appuyer sur la touche (OK).

Supprimer une recette personnalisée :

1. Pour supprimer une recette de la liste des recettes personnalisées, sélectionner la recette.
2. Appuyer sur la touche ◁ et sélectionner le choix et confirmer avec la touche (OK).

Conseils et techniques de cuisson

La cuisson consiste à préparer des aliments à l'aide d'air chauffé. Les éléments supérieur et inférieur du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.
Suivre la recette ou le mode d'emploi des aliments précuits pour connaître la température, la durée et la position du grill. Le temps de cuisson du rôti varie en fonction de la température des ingrédients, de la taille, de la forme et de la finition des ustensiles de cuisson.

Lignes directrices générales

- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm (1" - 1 ½") entre les ustensiles et les parois du four.
- Utiliser une grille lors de la sélection du mode de cuisson au four.
- Vérifier la cuisson à temps de cuisson minimale.
- Utiliser des produits métalliques (antiadhésifs ou non), du verre résistant à la chaleur, de al vitrocéramique, de la céramique ou d'autres ustensiles adaptés à la cuisson au four.
- En cas d'utilisation de verre résistant à la chaleur, réduire la température recommandée de 15 °C (25°F).
- Utiliser des plaques ou des plats de cuisson avec ou sans rebord.
- Les plats en métal foncé ou les couvercles antiadhésifs cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les plaques de cuisson isolées prolongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- Ne pas utiliser de feuilles d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour couvrir certaines parties du four. L'aluminium est un excellent isolant et la chaleur serait piégée en dessous. Cela modifierait l'exécution de la cuisson et pourrait endommager la finition du four.
- Éviter d'utiliser la porte ouverte pour déposer les plats.
- Des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson sont donnés à la page 39.

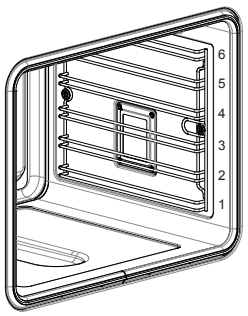
Conseils et techniques pour la cuisson circulaire ventilée

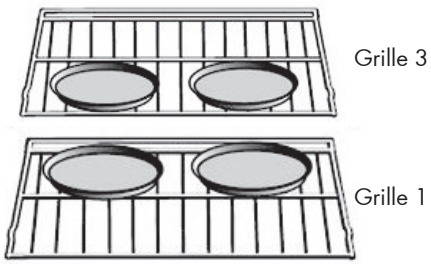
- Réduire la température de la recette de cuisson au four de 15 °C (25°F).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des plats à bords bas, afin d'utiliser au mieux la circulation de l'air. Sauf indication contraire, utiliser des plats en aluminium brillant pour obtenir de meilleurs résultats.
- Il est possible d'utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. En cas d'utilisation de plats en verre résistant à la chaleur, réduire la température de 15 °C (25°F) supplémentaires, soit une baisse totale de 30 °C (50°F).
- Des plats en métal foncé peuvent être utilisées. Noter que les aliments pourraient noircir plus rapidement en utilisant des plaques de four en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits de boulangerie, pour la plupart, cuisent très bien avec la convection. Ne pas essayer de convertir des recettes telles que les crèmes, les quiches, les tartes au potiron ou les cheesecakes qui ne bénéficient pas du processus de chauffage ventilé. Utiliser le mode de cuisson au four standard pour ce type d'aliments.
- La cuisson sur des grilles multiples s'effectue sur les grilles des positions 1, 2, 3 et 4. Les quatre grilles peuvent être utilisées pour les gâteaux, les biscuits et les gâteaux apéritifs.
  - Cuisson au four sur 2 grilles Utiliser les positions 1 et 3.
  - Lors de la cuisson simultanée d'un gâteau à quatre étages, étaler les plaques de cuisson de manière à ce qu'une plaque ne soit pas directement superposée à l'autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir diagramme de droite). Laisser un espace de 2,5 à 3 cm (1" - 1 ½") autour du plat.
- Il est facile de convertir vos recettes. Choisir une recette qui se prête bien à une cuisson ventilée.
- Réduire la température et le temps de cuisson si nécessaire. Des essais et des erreurs peuvent être nécessaires pour obtenir un résultat parfait. Garder une trace de la technique pour la prochaine préparation de la recette en utilisant la cuisson ventilée.
- Des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four sont donnés à la page 39.

Aliments recommandés pour le mode de cuisson par le bas ventilé :

Gâteaux apéritifs Biscuits à café
Gâteaux (de 2 à 4 grilles) Pain à la levure fraîche
Choux à la crème
Muffins
Ragoûts et entrées
Produits de boulangerie (position 1, 2, 3 de la grille)
Produits levés à l'air (soufflé, desserts meringués, gâteau Paradis, gâteau mousseline)

POSITION DE LA GRILLE





Conseils pour des recettes faciles et rapides

Passer de la CUISSON INFÉRIEURE standard à celle VENTILÉE :

- Réduire la température de 15 °C (25°F).
- Utiliser le même temps de cuisson si la durée est inférieure à 10 ou 15 minutes.
- Les plats dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes doivent être vérifiés 5 minutes plus tôt que dans les recettes de cuisson standard.
- Si les plats sont cuits pendant plus de 40 à 45 minutes, le temps de cuisson doit être réduit de 25 %.

Conseils et techniques pour la cuisson ventilée

- Ne pas préchauffer pour la cuisson ventilée
- Rôtir dans un plat non couverte à bords bas.
- Pour rôtir des poulets ou des dindes entiers, coudre leurs ailes derrière leur dos et attacher leurs pattes pas trop serrées avec de la ficelle de cuisine.
- Utiliser une rôtissoire en deux parties pour cuire un rôti non couvert.
- Utiliser la sonde de température ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne à la température « FINALE ».
- Vérifier à nouveau la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande à un autre endroit.
- Il peut être nécessaire de couvrir les grandes volailles d'une feuille d'aluminium (et de les faire dorer dans une poêle) pendant une partie de la durée de rôtissage afin d'éviter un brunissement excessif.

Conseils pour des recettes faciles et rapides

Passer de la **CUISSON INFÉRIEURE** standard à la **CUISSON VENTILÉE** :

- Les températures ne doivent pas être abaissées.
- Les rôtis, les grosses pièces de viande et la volaille en général nécessitent 10 à 20 % de temps de cuisson en moins. Vérifier la cuisson à l'avance.
- Les ragoûts ou braisés cuits au four à couvert pendant la **CUISSON VENTILÉE** cuisent à peu près en même temps.
- Pour des raisons d'hygiène, la température minimale pour la volaille farcie est de 75 °C (165°F).
- Après avoir sorti le produit du four, placer une feuille d'aluminium dessus pendant 10 à 15 minutes avant de le découper, si nécessaire, afin d'augmenter la température finale de l'aliment de 3 °C à 6 °C (5° à 10°F).

Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

Conseils et techniques pour la cuisson grill ventilé

- Placer la grille dans la position souhaitée avant d'allumer le four.
- Utiliser la cuisson à grill ventilé lorsque la porte du four est fermée.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser un plat en deux parties.
- Retourner la viande à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des grills ventilés).

Les temps de cuisson sur un grill standard ou ventilé sont approximatifs et peuvent varier légèrement.
Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

Conseils et techniques pour la cuisson à la grille

- Placer la grille dans la position souhaitée avant d'allumer le four.
- Utiliser la cuisson à la grille ventilé lorsque la porte du four est fermée.
- Préchauffer le four 5 minutes avant l'utilisation.
- Utiliser un plat en deux parties.
- Retourner la viande à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des grills ventilés).

Les temps de cuisson sur un grill standard ou ventilé sont approximatifs et peuvent varier légèrement.
Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

Conseils et techniques pour déshydrater

- Le séchage peut être effectué en utilisant le mode Déshydratation. Une température plus basse est utilisée et l'air chauffé en circulation élimine lentement l'humidité pour la conservation des aliments.
- La température du mode Séchage est préprogrammée à 60 °C (140°F).
- Les températures disponibles en mode Séchage vont de 50 °C (120°F) à 70 °C (160°F).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments mettent jusqu'à 14-15 heures pour sécher complètement.
- Consulter un livre de conservation des aliments pour connaître les temps spécifiques et la gestion des différents aliments.
- Ce mode convient pour une variété de fruits, de légumes, d'épices et de morceaux de viande.
- Les filets de séchage peuvent être achetés dans des magasins de cuisine spécialisés.
- L'utilisation d'essuie-tout permet d'absorber l'humidité de certains aliments (comme les tomates ou les pêches en tranches) avant le début du séchage.

Tableau de séchage

ALIMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SÉCHAGE APPROXIMATIF* (heures)	CONTRÔLE DU SÉCHAGE
FRUITS			
Pommes	Plongées dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ des tranches	11 - 15	Légèrement ductiles
Bananes	Plongées dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ des tranches	11 - 15	Légèrement ductiles
Cerises	Laver et tamponner. Pour les cerises fraîches, enlever les noyaux	10 - 15	Ductiles, coriace, caoutchouteux
Écroces et tranches d'oranges	¼ des tranches d'orange ; partie d'écorce d'orange finement pelée	Écorces : 2 - 4 Tranches : 12 - 16	Écorce d'orange : sèche et friable Tranches d'orange : l'écorce est sèche et friable, les fruits sont légèrement humides
Anneaux d'ananas	Tamponnés	En boîte : 9 - 13 Frais 8 - 12	Doux et souples
Fraises	Laver et tamponner. Tranches épaisses ½" , écorces (extérieur) sur la grille	12 - 17	Sèches, friables
LÉGUMES			
Poivrons	Laver et tamponner. Retirer la membrane du poivron et le couper grossièrement en morceaux d'environ 1"	16 - 20	Coriacées non humides à l'intérieur
Champignons	Laver et tamponner. Couper la tige Couper en tranches de 1/8"	7 - 12	Durs et coriaces, secs
Tomates	Laver et tamponner. Couper en tranches épaisses de 1/8", bien sécher	16 - 23	Secs, rouge brique
ÉPICES			
Origan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et sécher avec du papier absorbant	Séchage à 60 °C (120°F) 3 - 5	Croquants et friables
Basilic	Utiliser des feuilles de basilic de 3 à 4 pouces à partir de la pointe. Vaporiser de l'eau, secouer pour éliminer l'humidité et sécher.	Séchage à 60 °C (120°F) 3 - 5	Croquants et friables

La fonction Mode Shabbat de votre four est conforme aux normes juives. Cette fonction permet au four d'effectuer uniquement la fonction statique.
Lorsque la fonction Shabbat est sélectionnée, les fonctions suivantes sont désactivées :

- Éclairage du four
- Tous les boutons sauf ON/OFF
- Fonction Sonde de température de la viande
- Fonctions de cuisson minutée
- Fonction minuteur
- L'icône sur l'écran d'affichage est fixe et non animée comme dans le mode de cuisson traditionnel.
- Écran d'affichage et principaux signaux acoustiques.

Pour régler la fonction Mode Shabbat, allumer le four, sélectionner l'icône et appuyez sur la touche (OK). Sélectionner ensuite « icône fonction spéciale », la fonction Shabbat à l'aide des flèches ◁▷ et confirmer avec la touche (OK). La fonction démarre en affichant l'icône sur l'écran d'affichage.

REMARQUE La fonction a une durée maximale de 72 heures.
La température est réglable de 50 °C (112 °F) à 250 °C (482 °F). La fonction peut être désactivée à tout moment en appuyant sur le bouton OFF.

Fonctions de nettoyage du four à vapeur

Aucun produit de nettoyage abrasif ou nettoyeur à vapeur ne doit être utilisé pour le nettoyage.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et de faire éclater la vitre.

Démontage de la porte

⚠ ATTENTION

Veiller à ce que :

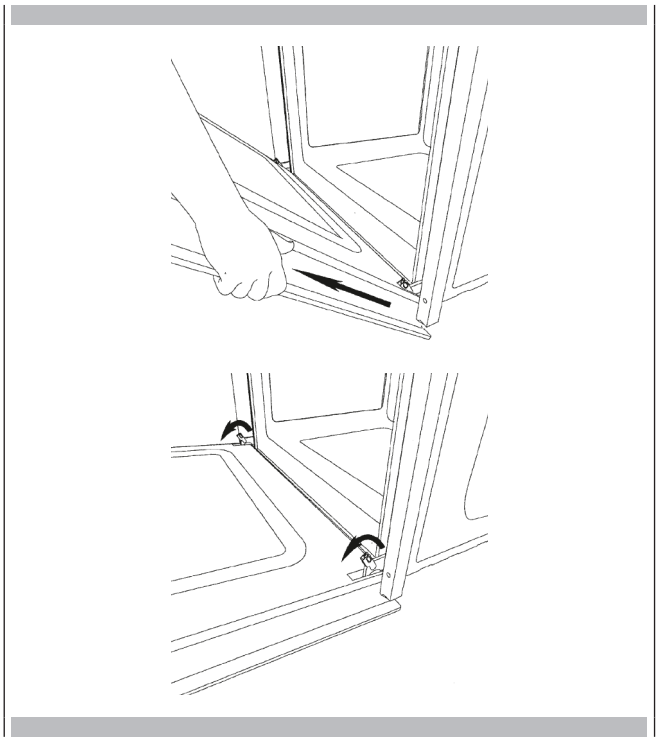
- Le four soit froid et l'alimentation électrique coupée avant de retirer la porte. Dans le cas contraire, il existe un risque d'électrocution ou de brûlure.
- La porte du four est lourde et fragile. Retirer la porte du four à deux mains. La porte du four est en verre. La manipuler avec précaution pour éviter de la casser.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée, car elle pourrait glisser dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Le fait de ne pas saisir la porte du four fermement et correctement peut entraîner des blessures aux personnes ou endommager l'appareil.

Démontage de la porte du four standard

La porte du four peut être retirée rapidement et facilement. Pour ce faire, procéder comme suit :

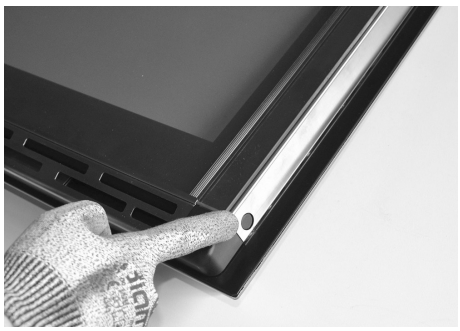
- Ouvrir complètement la porte.
- Soulever les deux leviers illustrés ci-dessous.
- Fermer la porte jusqu'à la première butée (provoquée par les leviers soulevés).
- Soulever la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer des supports de montage.

Pour remonter la porte, placer les charnières sur les supports et abaisser les deux leviers.

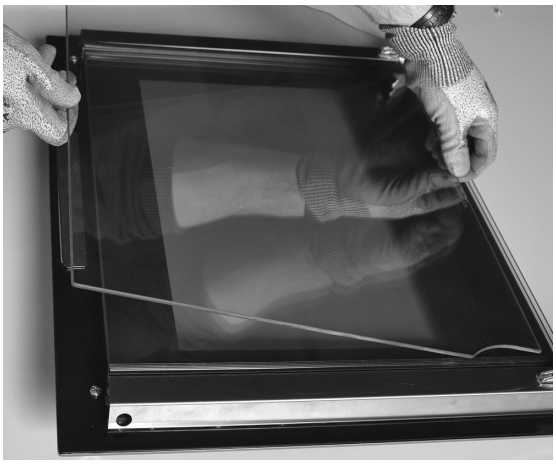


Comment démonter les vitres intérieures de la porte panoramique « FULL GLASS »

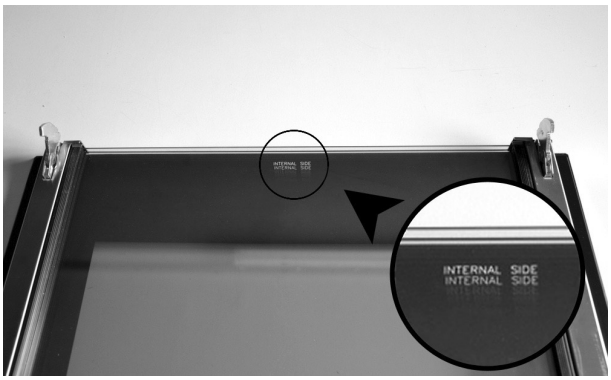
1. Porter des gants de protection.
2. Placer la porte sur une surface horizontale en la posant sur un chiffon doux afin d'éviter les rayures sur la partie visible.
3. Retirer les deux capuchons latéraux en tirant sur la bande supérieure.



4. Retirer la vitre intérieure comme indiqué ci-dessous. Retirer les deuxième et troisième vitres (panneaux intermédiaires) pour les nettoyer.

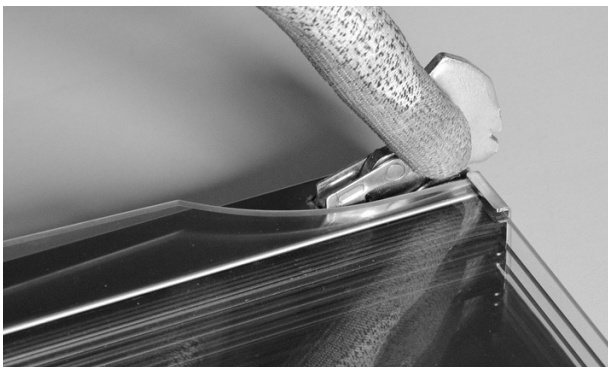


5. Après le nettoyage, pour repositionner les vitres intermédiaires, procéder dans l'ordre inverse, en vérifiant que les vitres ont l'inscription CÔTÉ INTERNE orienté de manière à ce qu'il soit correctement lisible.



REMARQUE un léger jeu entre les vitres intermédiaires et les supports latéraux doit être considéré comme normal car il sert à compenser la dilatation thermique des vitres.

6. Placer le verre interne entre les deux montants et repositionner la latte supérieure.

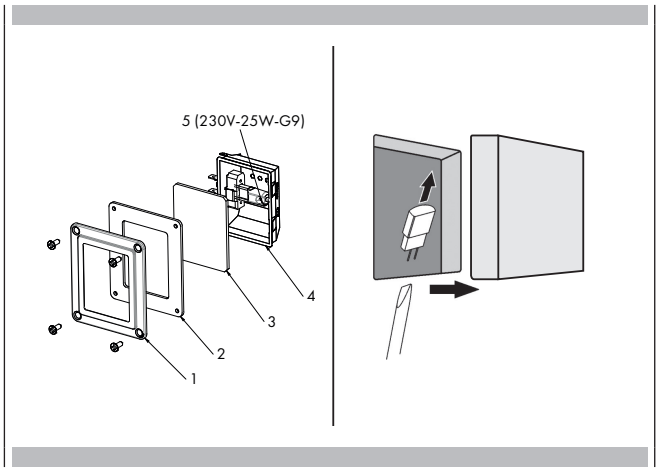


Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

Veiller à ce que :

- Le four et les lampes sont froids et l'alimentation électrique est débranchée avant de remplacer la ou les ampoule(s). Dans le cas contraire, il existe un risque d'électrocution ou de brûlure.
- Les grilles de protection doivent être en place lors de l'utilisation du four.
- Les grilles de protection servent à protéger l'ampoule contre la casse.
- Les grilles de protection sont en verre. Les manipuler avec précaution pour éviter de les casser. Le verre cassé peut provoquer des blessures.



1 Couper le courant de l'alimentation principale (fusible ou tableau électrique)
2 Dévisser les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme
3 Retirer le cadre (1), enlever le joint en silicone (2) et la vitre (3)
4 Extraire l'ampoule du boîtier (4) à l'aide d'un tournevis à tête plate
5 Insérer une nouvelle ampoule de type G9 (5) de même tension et de même puissance (voir figure).
6 Remonter le cadre, le joint et la vitre, et fixer avec les 4 vis en croix
7 Rétablir le courant (fusible ou tableau électrique)

Qu'il s'agisse de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson ventilée, des résultats insatisfaisants peuvent survenir pour un certain nombre de raisons autres que le mauvais fonctionnement du four. Consulter le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. La taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson ayant une incidence directe sur les résultats de cuisson, la meilleure solution consiste à remplacer les vieux ustensiles de cuisson qui ont noirci ou se sont déformés avec le temps et l'usage.

Problèmes de cuisson	**Cause**
Les plats ne dorent pas de manière uniforme	- Le four n'est pas préchauffé - Feuille d'aluminium sur le gril ou dans le fond du four - Ustensiles de cuisson trop grands pour la recette - Plats en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four
Plats trop foncés en dessous	- Le four n'est pas préchauffé - Utilisation de plats en verre ou en métal opaque ou foncé - Position incorrecte de la grille - Plats en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four
Plats secs ou excessivement rétrécis	- Température du four trop basse - Le four n'est pas préchauffé - Porte du four fréquemment ouverte - Scellement stricte avec feuille d'aluminium - Taille du plat trop petit
Les plats sont cuits ou rôtis trop lentement	- Température du four trop basse - Le four n'est pas préchauffé - Porte du four fréquemment ouverte - Scellement stricte avec feuille d'aluminium - Taille du plat trop petit
Les croûtes de tarte ne noircissent pas au fond ou ont une croûte pâteuse	- Temps de cuisson au four insuffisant - Utilisation de plats en acier brillant - Position incorrecte de la grille - Température du four trop basse
Tartes pâles, plats et probablement non cuits à l'intérieur	- Température du four trop basse - Temps de cuisson au four incorrect - Essai de la tarte trop tôt - Porte du four ouverte trop fréquemment - Taille de la poêle probablement trop grande
Tartes hautes au milieu avec des fissures sur le dessus	- Température de cuisson au four trop élevée - Temps de cuisson au four trop long - Plats en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four - Position incorrecte de la grille - Taille du plat trop petit
Bords des croûtes de tarte trop dorés	- Température du four trop élevée - Bords de la croûte trop fins

23 - Résolution des problèmes fonctionnels

Avant de contacter le centre d'assistance, vérifier les points suivants afin d'éviter des frais d'assistance inutiles.

Problème du four	**Étapes de résolution des problèmes**
D'autres erreurs __F apparaissent sur l'écran d'affichage.	Couper l'alimentation et la remettre en marche après quelques secondes. Si le problème persiste, noter le numéro de code (dans la liste REGISTRE ÉVÉNEMENT) et contacter le centre d'assistance.
L'écran du four reste ÉTEINT.	Couper le courant de l'alimentation principale (fusible ou tableau électrique). Rallumer le tableau électrique. Si le problème persiste, appeler un centre d'assistance agréé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même lorsque le four est éteint	Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les composants électriques ont suffisamment refroidi.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. S'assurer que le four est correctement alimenté en électricité. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne chauffe pas de manière uniforme	Faire référence au tableau pour le positionnement correct de la grille. Toujours réduire la température de la recette de 15 °C (25°F) pour cuire en mode de cuisson par le bas ventilé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement.	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si elle est dévissée ou défectueuse. Voir page 38. Éviter de toucher le verre de l'ampoule à mains nues, car le sébum de vos doigts peut faire griller l'ampoule prématurément.
La lumière du four reste allumée	Vérifier les éventuelles obstructions de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée ou si l'interrupteur de la porte est cassé.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	S'assurer que le four est correctement alimenté en électricité. Voir les sections Horloge à la page 12.
Humidité excessive	Lors de l'utilisation du mode cuisson, préchauffer d'abord le four. La cuisson par le bas et la cuisson ventilée éliminent toute humidité dans le four (c'est l'un des avantages de la convection).
La porcelaine se fissure	Lorsque les grilles du four sont retirées ou repositionnées, toujours les soulever vers le haut et ne pas forcer pour éviter que la porcelaine ne s'écaille.

Avant de contacter le centre de service, consulter la section « Résolution des problèmes ». Cela pourrait vous permettre d'économiser le coût d'une intervention.
Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous. Lors de votre appel, indiquer la date d'achat, le modèle complet et le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données d'entretien

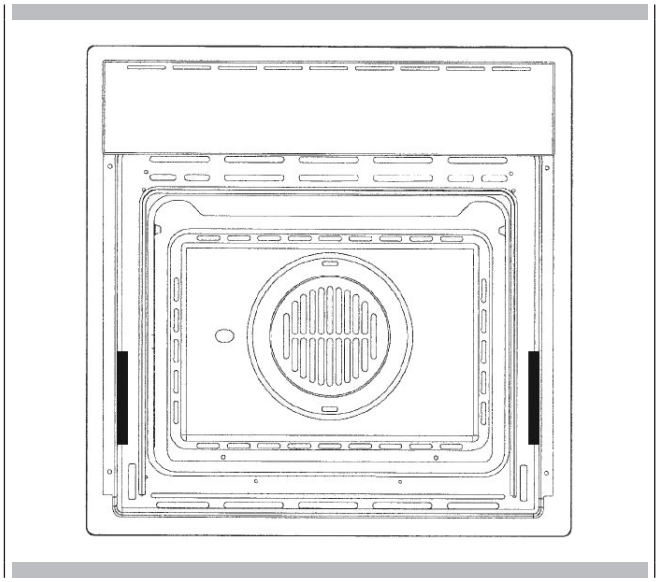
Pour le service après-vente ou les pièces autorisées, voir le paragraphe « GARANTIE pour les appareils ménagers ».

Pour le service après-vente ou les pièces autorisées, voir le paragraphe « GARANTIE pour les appareils ménagers ».
Pour l'emplacement de la plaque de série, voir page 2. Le moment est venu d'inscrire ces informations dans l'espace prévu à cet effet dans le bas.
Conserver la facture pour la validation de la garantie.

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

VERZEICHNIS	SEITE
1 - Sicherheitshinweise	**2**
2 - Produkteigenschaften	**3**
3 - Installation des Backofens	**4**
Elektrische Eigenschaften	4
Umweltschutz	4
Stromnetzanschluss	6
4 - Bedienungsanleitung	**7**
Erste Verwendung des Backofens	7
Verschiedene Auszugsführungen (falls vorhanden)	7
5 - Bedienfeld	**8**
Tastatur	8
Bedienfeldsymbole	8
6 - Allgemeine Informationen zum Backofen	**9**
Fehlercode	9
Akustische Signale	9
Vordefinierte Einstellungen	9
Anzahl von Fehlercodes F	9
Vorheizen und schnelles Vorheizen	9
Zeitschaltuhr	9
7 - Allgemeine Tipps Backofen	**10**
Vorheizen des Backofens	10
Tipps für den Betrieb	10
Utensilien	10
Kondenswasser und Backofentemperatur	10
Backen in großer Höhe	10
8 - Einleitung	**11**
Anweisungen für die erste Inbetriebnahme	11
9 - Benutzereinstellungen	**12**
Sprache	12
Temperatur und Gewicht	12
Uhrzeit	12
Datum	13
Helligkeit	13
Lautstärke	13
10 - Pflege und Reinigung des Backofens	**14**
Entkalken	14
Reinigungsmittel	15
Dampfkreislauf-Reinigung	15
Dampfbackofen-Reinigung	15
Wasserablass	15
11 - System-Einstellungen	**16**
Ereignisregister	16
Demo	16
12 - Starten des Backofens	**17**
Ein- und Ausschalten des Backofens	17
Auswählen des Garmodus	17
Ändern des Garmodus	18

VERZEICHNIS	SEITE
AirFry-Funktion	18
Ändern der Temperatur	18
13 - Tabelle der Garmodi	**19**
Menü Schnellgaren	20
Vorheizphase	20
Schnelles Vorheizen	20
14 - Dampfgaren	**22**
Füllen des Wassertanks	22
Arten der Dampfheizung	22
Nach jedem Dampfbetrieb	22
Trocknen der Dachrinne	22
Trocknen des Garraums	23
Manuelles Trocknen des Garraums	23
Dampfbetrieb	24
Dampfgaren	24
Dampfunterstützte Funktion	26
Spezielles Garen	26
15 - Verwendung des Backofenlichts	**27**
16 - Backofenbetrieb im Zeitschaltmodus	**28**
Garzeit	28
Endzeit	28
17 - Einstellung des Fleischtemperaturfühlers (falls vorhanden)	**29**
18 - Rezepte	**30**
19 - Die verschiedenen Betriebsmodi des Backofens verstehen	**32**
Tipps und Techniken für das Garen	32
Allgemeine Richtlinien	32
Tipps und Techniken für das rundum Umluft-Garen	32
Tipps und Techniken für das Umluft-Garen	33
Tipps und Techniken für das Garen auf dem Umluft-Grillen	33
Tipps und Techniken für das Grillen	33
Tipps und Techniken zum Dehydrieren	33
Trocknungstabelle	34
20 - Anweisungen für den Sabbatmodus (bei einigen Modellen)	**35**
21 - Backofentür	**36**
Reinigungsfunktionen für den Dampfbackofen	36
Entfernen der Tür	36
Entfernen der Standard-Backofentür	36
So entfernen Sie die inneren Glasscheiben der „FULL GLASS" Tür	37
Auswechseln der Backofenbeleuchtung	38
22 - Fehlerbehebung beim Garen im Backofen	**39**
23 - Fehlerbehebung bei Funktionsproblemen	**40**
24 - Service oder Wartung	**41**
Wartungsdatensatz	41



⚠ WICHTIG

Das Typenschild mit den Identifikationsdaten des Backofens ist auch im eingebauten Zustand des Geräts zugänglich. Das Typenschild ist einfach durch Öffnen der Tür sichtbar. Geben Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen immer die Angaben auf dem Typenschild an, um das Gerät zu identifizieren.

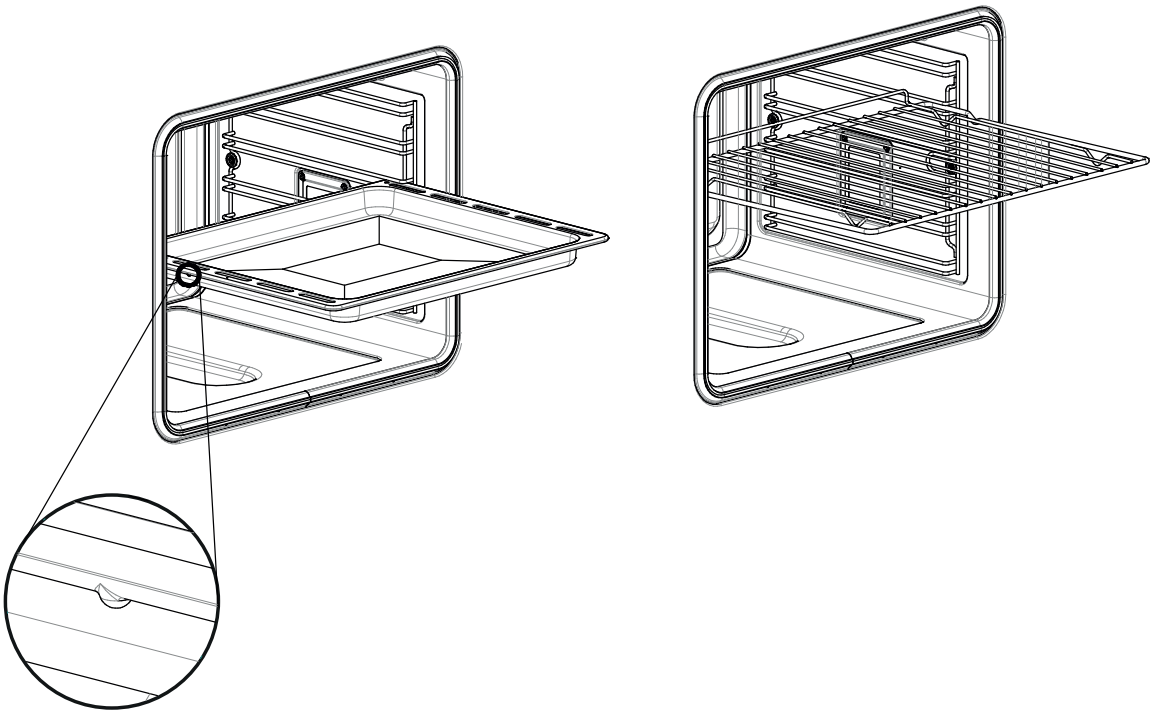
- **Demontieren Sie keine Teile, bevor Sie den Backofen vom Stromnetz getrennt haben.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil davon zerbrochen ist (z.B. Glas). Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.**
- Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie ihn etwa eine Stunde lang leer bei maximaler Temperatur laufen lassen, um den Geruch des Isoliermaterials zu beseitigen.
- Lassen Sie bei allen Modellen die Tür geschlossen, wenn Sie den Grill benutzen.
- Das Kühlgebläse kann in Betrieb bleiben, solange der Backofen heiß ist, auch nachdem er ausgeschaltet wurde.
- **Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß: Berühren Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backofens.**
- Eltern und Erwachsene müssen besondere Vorsicht walten lassen, wenn sie das Gerät in Gegenwart von Kindern benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.**
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (**einschließlich Kindern über 8 Jahren**) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Vertrautheit bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts.
- **Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden.**
- Um Schäden an der Emaille zu vermeiden, dürfen Sie die Sohle der Muffel in keiner Weise abdecken (z.B. mit Alufolie, Backformen und dergleichen).
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zum Zerspringen bringen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Dampfreiniger für die Reinigung.
- Das Gerät darf nicht hinter dekorativen Türen aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- **ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne auswechseln, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.**
- Der Backofen muss kalt sein und die Stromversorgung muss unterbrochen sein, bevor Sie die Tür entfernen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags oder von Verbrennungen.
- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferte Fleischsonde.

⚠ WICHTIG

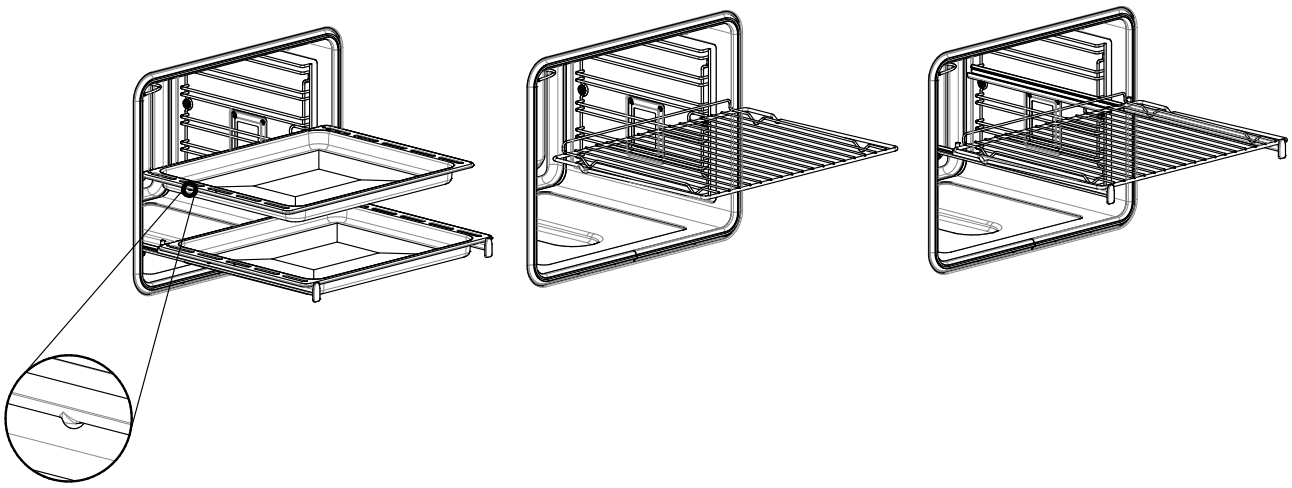
Wenn der Backofen bei einer Umgebungstemperatur unter 37°F (3° C) aufgestellt wird, kann die Fehlermeldung F*0117 erscheinen. Wenn eine höhere Umgebungstemperatur erreicht wird, wird der Fehler nicht mehr angezeigt.

Beachten Sie die folgenden Abbildungen für das korrekte Einsetzen von Gittern

PROFILIERTE FÜHRUNGEN



AUSZIEHBARE FÜHRUNGEN



Um den Backofen in der Küche einzubauen, müssen Sie eine Aussparung entsprechend den in der Abbildung Aussparungen und Abmessungen angegebenen Maßen anfertigen.
Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben durch die Bohrungen in den Backofenständern am darüber liegenden Schrank.

⚠ ACHTUNG

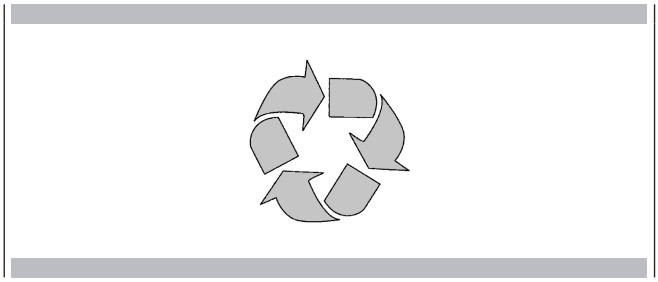
Da dieses Gerät in Küchenmöbel eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass jede Oberfläche, die mit dem Backofen in Berührung kommt, einer Temperatur von etwa 90°C standhält.

Elektrische Eigenschaften

Maximale Leistungsaufnahme: (siehe Typenschild)
Versorgungsspannung: (siehe Typenschild)

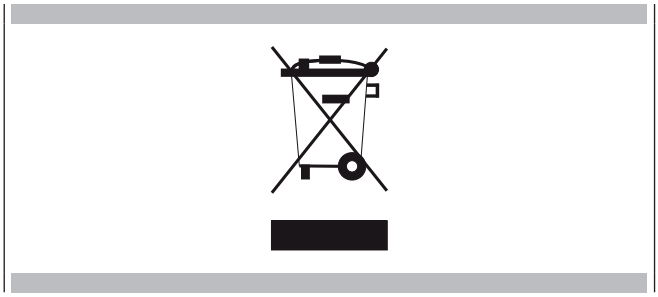
Umweltschutz

Für die Dokumentation dieses Geräts wurde chlorfrei gebleichtes oder recyceltes Papier verwendet, um die Umwelt zu schützen. Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie die Umwelt nicht belastet; sie ist umweltfreundlich und kann wiederverwertet oder recycelt werden.
Indem Sie die Verpackung recyceln, tragen Sie zur Einsparung von Rohstoffen und zur Verringerung des Aufkommens von Industrie- und Haushaltsabfällen bei.

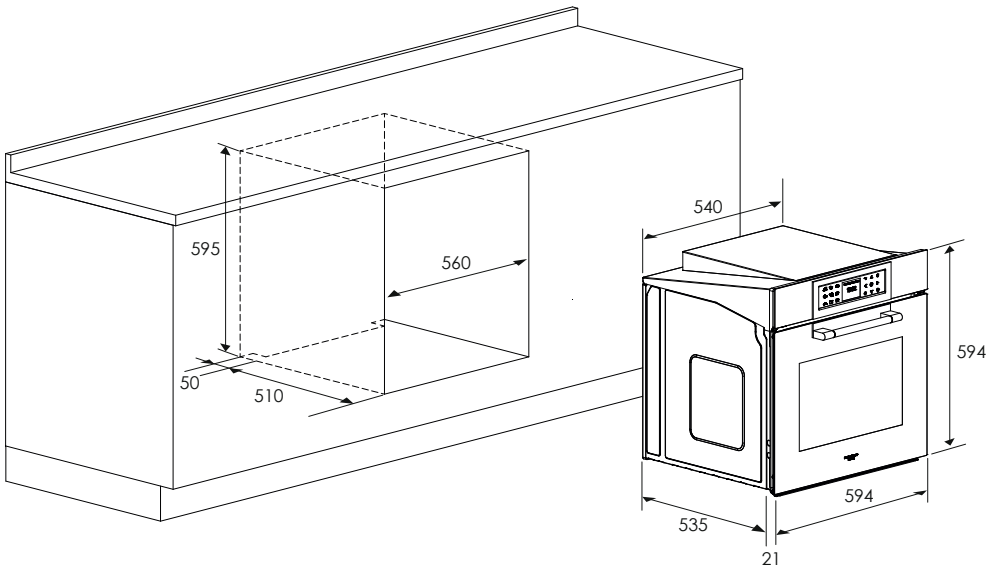


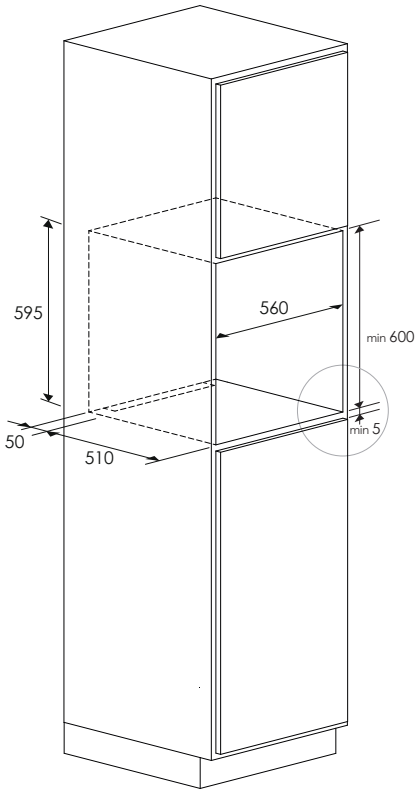
DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist zu 100% recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styroporteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es potenziell gefährlich ist. DIESES HAUSHALTSGERÄT ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/96/EU, Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden.

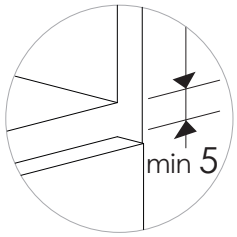
DAS SYMBOL auf dem Produkt oder der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

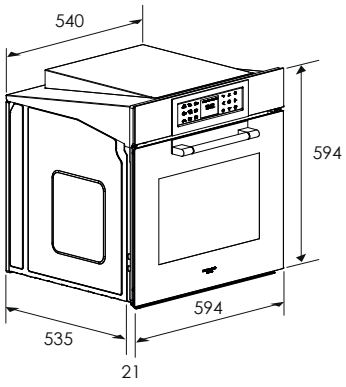


MOD. 60









Die Abmessungen sind in Millimetern angegeben

Stromnetzanschluss

⚠ ACHTUNG

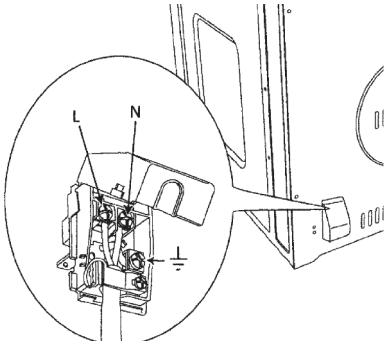
Das Gerät muss geerdet sein.

Der Backofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
Die Netzspannung und die Leistungsaufnahme sind auf dem Typenschild an der linken Säule angegeben, das bei geöffneter Tür sichtbar ist.
Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung für Personen- und Sachschäden.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Techniker oder einer ebenso qualifizierten Person ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
Der Backofen muss über einen omnipolaren Schutzschalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei darauf zu achten ist, dass der Schutzleiter nicht unterbrochen wird. Für den Anschluss muss ein flexibles Kabel verwendet werden, das so lang sein muss, dass der Backofen im Falle einer Wartung aus dem Einbauraum herausgenommen werden kann.
Dieses Gerät muss über eine Stromversorgung verfügen, die den Vorschriften für Elektroinstallationen entspricht.

Die Steckdose oder der Schalter muss leicht zugänglich sein, wenn der Backofen installiert ist.

KABELTYPEN UND MINDESTDURCHMESSER

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



Erste Verwendung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen gründlich mit Seifenwasser und spülen Sie ihn gut aus.
Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur laufen, um alle Fettspuren zu verbrennen, die sonst beim Kochen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

⚠ ACHTUNG

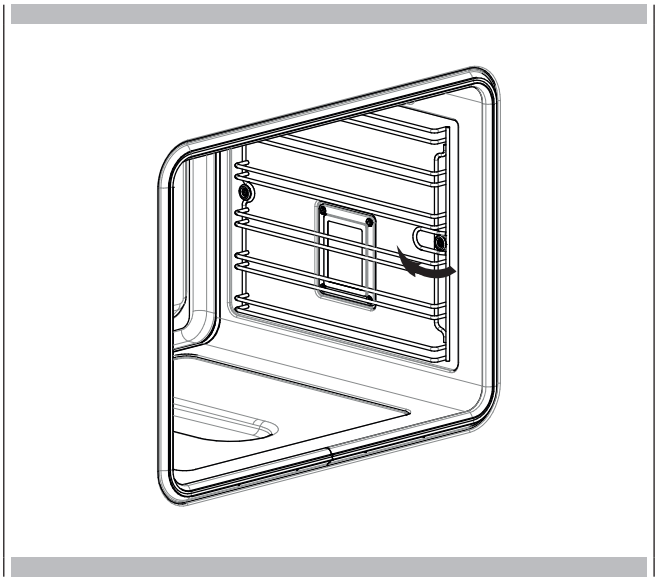
Verwenden Sie niemals Alufolie zum Abdecken der Backofenroste oder zum Auskleiden des Backofens. Dies kann die Backofenauskleidung beschädigen, wenn die Hitze unter der Folie gehalten wird.

⚠ ACHTUNG

Achten Sie darauf, dass Sie den Grill nicht mit Gewalt anheben, um die Emaille nicht zu beschädigen.

Verschiedene Auszugsführungen (falls vorhanden)

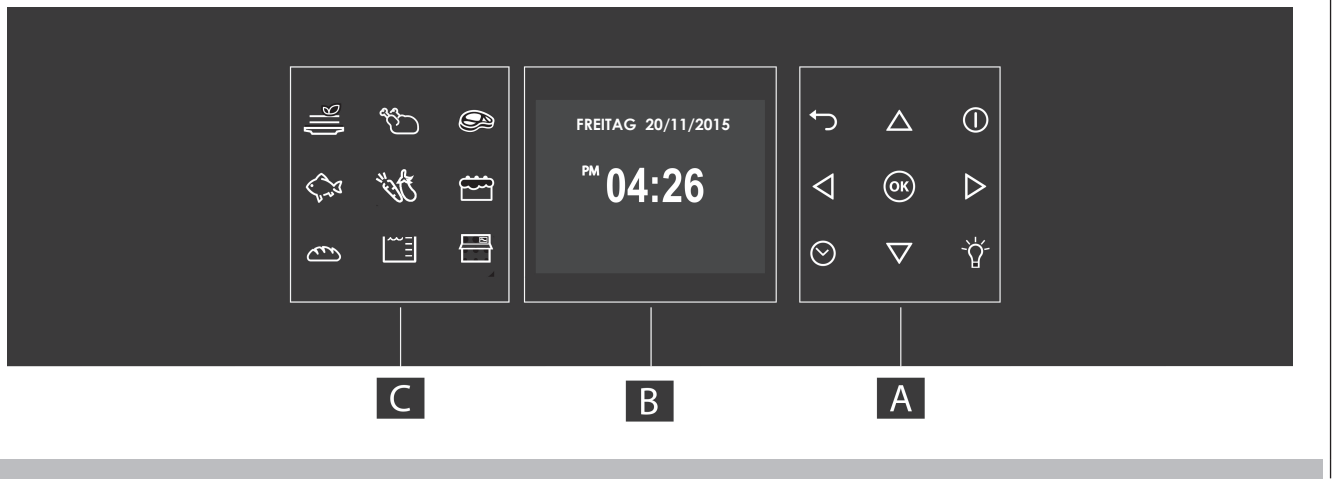
Um die Seitenrahmen von Glattwandöfen zu entfernen, gehen Sie wie in der Abbildung gezeigt vor.



5 - Bedienfeld

Ihr Gerät kann leicht von den folgenden Abbildungen abweichen.

A - Funktionstastatur
B - Anzeigebildschirm
C - Schnellauswahltastatur



Tastatur

Damit die Tasten funktionieren, drücken Sie sie vorsichtig. Die Tastatur funktioniert nicht, wenn mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

	- Pfeile für die Bewegung
	- Zum Einstellen de Einschaltuhr. - Zugriff auf das Funktionsmenü während des Garens.
	- Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Backofens. Während des Selbstreinigungszyklus kann das Licht nicht eingeschaltet werden.
	- Ein- und Ausschalten des Backofens.
OK	- Bestätigt die Einstellungen und startetden Garvorgang. Wenn Sie während eines Garvorgangs auf drücken, wird die Funktion unterbrochen. Drücken Sie erneut, um neu zu starten.
	- Rückkehr zum vorherigen Bildschirm Halten Sie die Taste gedrückt, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Bedienfeldsymbole

	Menü Schnellgaren
	Öffnen des Bedienfelds
	Wasserstände: 0 Füllstand leer 1' Füllstand (Minimum) - 1 Welle dargestellt 2' Füllstand (Zwischenstufe) - 3 Wellen dargestellt 3' Füllstand (Maximum) - 5 Wellen dargestellt

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Backofens alle Verpackungen und Fremdkörper aus dem/den Backofen. Solches Material kann während der Benutzung des Geräts schmelzen oder verbrennen.

Fehlercode

Dieser Code erscheint, wenn die elektrische Steuerung einen Fehler anzeigt. Wenn der Fehler auftritt, wird die aktuelle Funktion blockiert. Wenn die Art des Fehlers eine Sicherheitsfunktion betrifft, wird der Backofen unbrauchbar und bei jedem Startversuch erscheint derselbe Fehler (rufen Sie in diesem Fall den Kundendienst an). Handelt es sich hingegen um einen geringfügigen Fehler, kann der Backofen nach einem Neustart für Funktionen verwendet werden, die das beschädigte Teil nicht einschließen (z. B. ein Heizelement).

Akustische Signale

Bestätigt, dass ein Befehl nach einem Tastendruck empfangen wurde.
Zeigt auch an, dass eine Zeitfunktion abgeschlossen wurde (z.B. Zeitschaltuhr oder Zeitgaren). Während der Ausführung eines Rezepts warnt ein akustisches Signal den Benutzer, dass der Backofen auf Anweisungen des Benutzers wartet (z.B. Teller einschieben oder umdrehen).
Die akutische Signale signalisieren auch eine Fehlfunktion des Backofens.

Vordefinierte Einstellungen

Die Garmodi wählen automatisch eine geeignete Temperatur; diese kann bei Bedarf geändert werden.

Anzahl von Fehlercodes F

Diese Codes werden angezeigt, wenn die elektronische Steuerung ein Problem im Backofen oder in der Elektronik feststellt.
Der Fehlercode wird im Fehlerprotokoll im Menü Einstellungen aufgezeichnet. Dieser Fehler kann dem Servicetechniker gemeldet werden, damit er die möglichen Ursachen des Problems im Voraus erkennen kann.

Vorheizen und schnelles Vorheizen

Immer wenn ein Garmodus eingestellt ist und der Backofen aufheizt, beginnt das Vorheizen; während dieser Zeit wird die aktuelle Temperatur zusammen mit dem Thermometersymbol angezeigt.
Sobald die Temperatur 100% erreicht hat, gibt die Steuerung einen Ton "Ende des Vorheizens" aus und der aktuelle Temperaturwert verschwindet.
Wenn der Backofen schnell aufgeheizt werden muss, steht ein Schnellaufheizmodus zur Verfügung, der die Heizelemente und das Konvektionsgebläse auf besondere Weise nutzt, um die Aufheizzeit so weit wie möglich zu verkürzen.
Nachdem Sie eine der Kochfunktionen, für die das Vorheizen verfügbar ist, und den gewünschten Temperaturwert eingestellt haben, drücken Sie die Taste ⌄, nachdem Sie das Funktionsmenü aufgerufen haben, wählen Sie das Symbol ⌃⌃ mit den Tasten ◁ ▷ und bestätigen Sie mit dem Text OK.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Kontrollton und sowohl das Symbol "Schnelles Vorheizen" als auch die "aktuelle Temperatur" verschwinden. Der Backofen schaltet automatisch auf den zuvor eingestellten gewünschten Kochmodus um: Geben Sie jetzt die Speisen ein.

Zeitschaltuhr

⚠ ACHTUNG

Die Zeitschaltuhr Ihres Backofens schaltet das Gerät nicht ein oder aus; sie dient lediglich dazu, Sie über die Klingel zu informieren. Wenn Sie den Backofen automatisch ausschalten möchten, verwenden Sie die Funktion für das Ende des Garvorgangs oder das verzögerte Garen.

HINWEIS Durch Drücken der Taste OFF wird die Zeitschaltuhr nicht zurückgesetzt oder angehalten.

1. Drücken Sie die Taste ⌄ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Pfeilen △ ▽ ein und bestätigen Sie mit der Taste OK. Um die Auswahl zwischen Stunden und Minuten zu ändern, verwenden Sie die Pfeile ◁ ▷.
2. Die Zeit kann zwischen 1 Minute und 12 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit immer in der unteren Statusleiste angezeigt, bis die Zeit abgelaufen ist oder zurückgesetzt wird.
3. Um die eingestellte Zeit zu ändern oder zu löschen, müssen Sie die Zeitschaltuhr zurücksetzen, indem Sie die Taste ⌄ ein paar Sekunden lang gedrückt halten.
4. Das Zeitschaltuhrformat ist normalerweise HR MIN und wechselt während der letzten Minute zu MIN SEC.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, zeigt das Display 00:00 an und die Glocke läutet eine Minute lang oder bis die Taste ⌄ gedrückt wird.

Vorheizen des Backofens

- Heizen Sie den Backofen vor, wenn Sie die Modi Unteres Garen, Unteres Umluft-Garen und Umluft-Garen verwenden.
- Verwenden Sie den Modus Schnelles Vorheizen, wenn Sie eine kürzere Zeit zum Vorheizen des Backofens wünschen.
- Wenn Sie eine höhere Temperatur wählen, verkürzt sich die Vorheizzeit nicht.
- Das Vorheizen ist notwendig für gute Ergebnisse beim Backen von Kuchen, Keksen, Gebäck und Brot.
- Das Vorheizen trägt dazu bei, dass Braten braun wird und der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Setzen Sie die Backofengitter vor dem Vorheizen ein.
- Während des Vorheizens wird die gewählte Gartemperatur immer angezeigt.
- Ein akustisches Signal bestätigt, dass der Backofen vorgeheizt ist, und die Anzeige 'Temperatur erkannt' schaltet sich aus.

Tipps für den Betrieb

- Stellen Sie keine Backbleche auf die offene Backofentür.
- Verwenden Sie die Beleuchtung im Inneren des Backofens, um die Speisen durch das Glas der Backofentür zu sehen, anstatt die Tür häufig zu öffnen.

Utensilien

- Backformen aus Glas absorbieren Wärme. Reduzieren Sie die Backofentemperatur um 25°F (15°C), wenn Sie auf Glas backen.
- Verwenden Sie Backbleche, die den gewünschten Bräunungsgrad erzielen. Die Art der Oberfläche des Backblechs bestimmt den Grad der Bräunung, den es erzielt.
- Polierte, glatte Metallbleche oder leicht antihaftbeschichtete/eloxierte Bleche reflektieren die Hitze und sorgen für eine hellere, zartere Bräunung. Kuchen und Kekse erfordern diese Art von Utensilien.
- Dunkle, raue oder undurchsichtige Pfannen absorbieren die Hitze, wodurch die Kruste goldener und knuspriger wird. Verwenden Sie diese Art für Kuchen.
- Für dunkle, knusprige Krusten verwenden Sie dunkles antihaftbeschichtetes/ anodisiertes oder dunkles, undurchsichtiges Metallgeschirr oder Glasbackformen. Isolierte Backbleche können die Backzeit verlängern.
- Verwenden Sie die Kochfunktionen nicht mit einem leeren Backblech im Backofen, da dies die Kochleistung verändern kann.
- Nehmen Sie das Backblech nicht in den Backofen.

Kondenswasser und Backofentemperatur

- Es ist normal, dass bei jedem Kochvorgang eine gewisse Menge an Feuchtigkeit aus den Speisen verdunstet. Die Menge hängt von der in den Lebensmitteln enthaltenen Feuchtigkeit ab. Die Feuchtigkeit kann auf jeder Oberfläche kondensieren, die kälter ist als das Innere des Backofens, z.B. auf dem Bedienfeld.
- Ihr neuer Backofen ist mit einem elektronischen Temperatursensor ausgestattet, der die Temperatur genau einhält. Ihr vorheriger Backofen war möglicherweise mit einem mechanischen Thermostat ausgestattet, der sich mit der Zeit auf eine höhere Temperatur einstellte. Es ist normal, dass Sie Ihre Rezepte anpassen müssen, wenn Sie in einem neuen Backofen backen.

Backen in großer Höhe

- Wenn Sie in großer Höhe backen, variieren die Rezepte und die Garzeiten.

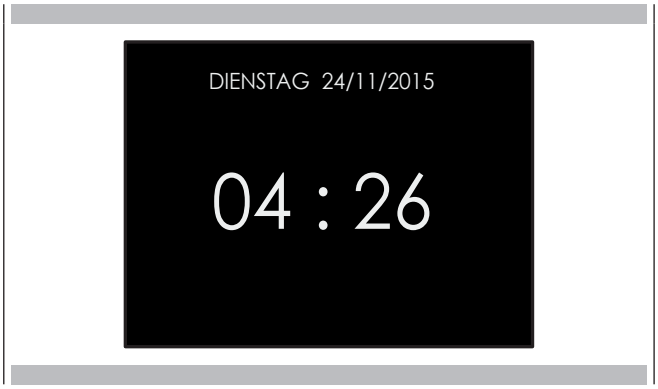
Anweisungen für die erste Inbetriebnahme

Sobald der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, bereitet die Steuerung automatisch eine Reihe von Benutzereinstellungen vor, die für spätere Einschaltvorgänge gespeichert bleiben.

- Sprache
- Temperatur und Gewicht
- Uhrzeit
- Datum

Anweisungen zu den Einstellungen finden Sie im Abschnitt BENUTZEREINSTELLUNGEN.

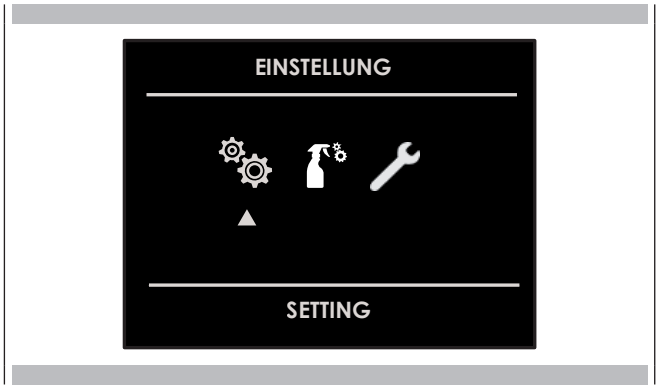
Nachdem Sie die Benutzereinstellungen vorgenommen haben, wechselt die Steuerung automatisch in den „Standby"-Bildschirm auf dem Display.



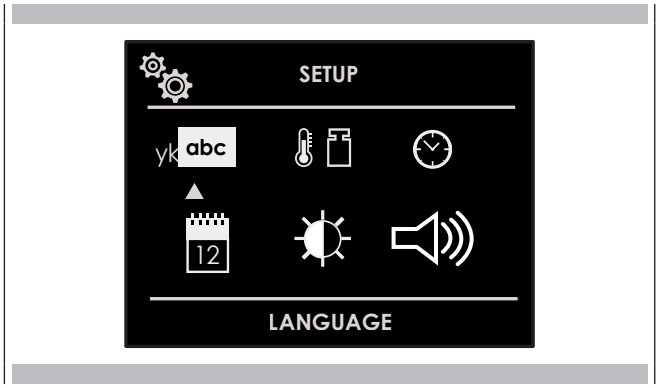
Wählen Sie bei eingeschaltetem Backofen das Symbol ⚙ und bestätigen Sie mit der Taste (OK), um das Menü EINSTELLUNGEN aufzurufen. In diesem Menü können Sie die Einstellungen Ihres Backofens individuell anpassen. Um darauf zugreifen zu können, dürfen keine Gar- oder Zeitfunktionen laufen.

HINWEIS Das Menü EINSTELLUNGEN kann nie aufgerufen werden, wenn bereits eine Zeitfunktion eingestellt ist: Löschen Sie zuerst eine aktive Zeitfunktion.

1. Drücken Sie die Tasten ◁ ▷, um das Untermenü auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).



2. In diesem Menü können Sie die folgenden Einstellungen ändern: Drücken Sie die Tasten ◁ ▷ oder △ ▽, um Einstellungen auszuwählen oder ein Untermenü aus den sechs verfügbaren auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).

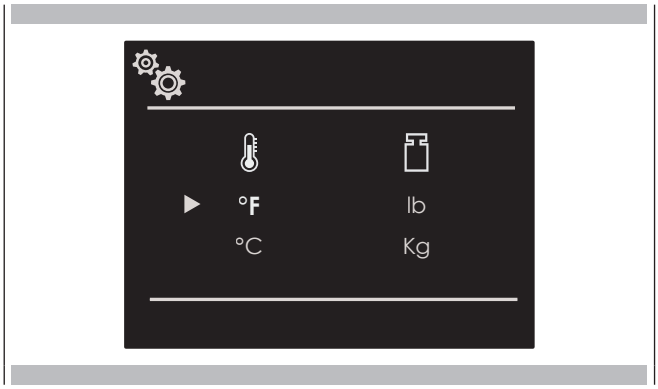


Sprache

Drücken Sie den Pfeil △ ▽, um die Sprache aus den verfügbaren auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).

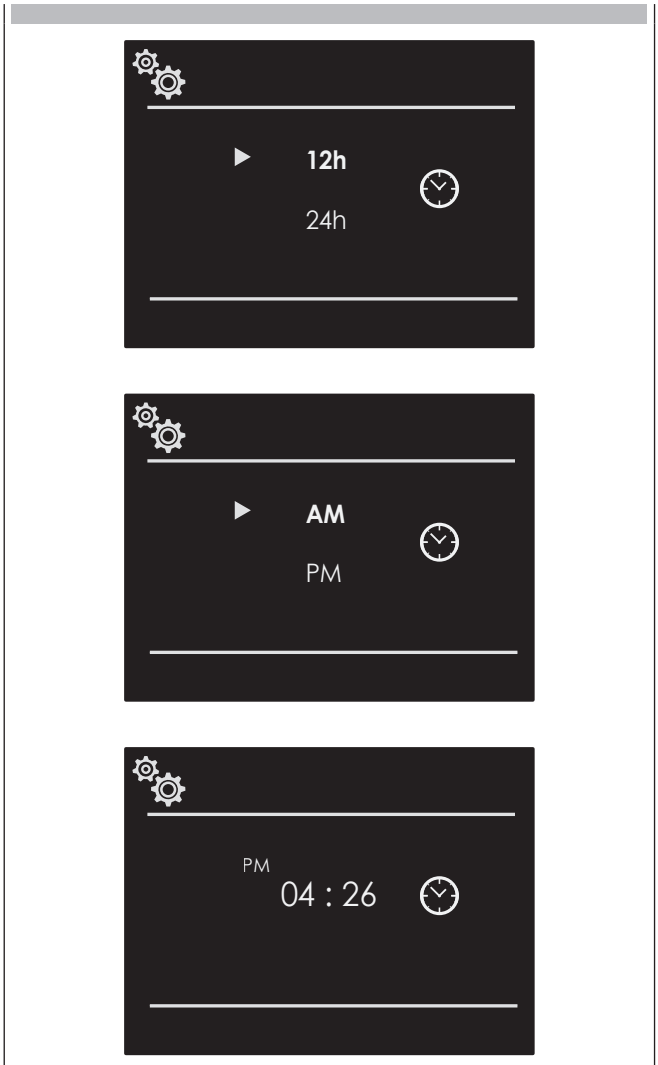
Temperatur und Gewicht

Drücken Sie den Pfeil ◁ ▷ und △ ▽, um eine der beiden Temperaturoptionen "°C/°F" oder Gewichtsoptionen Kg/lb auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).



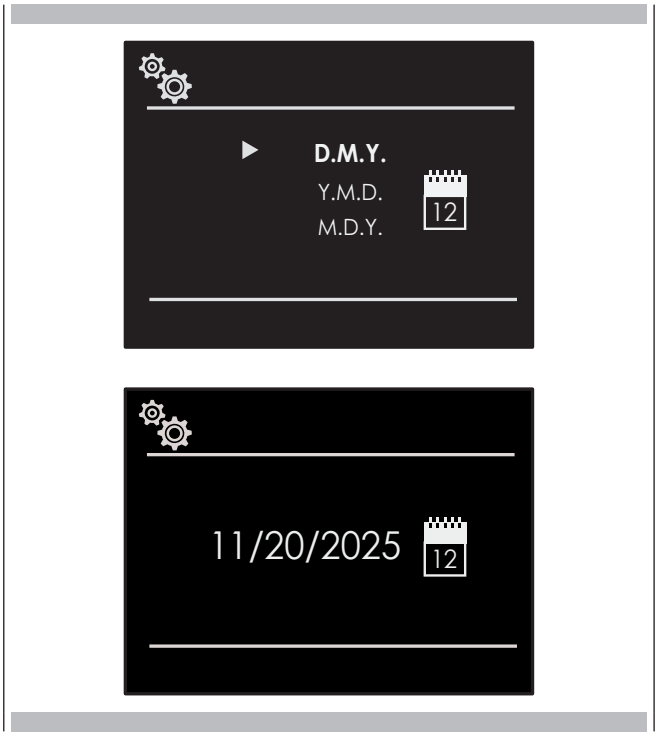
Uhrzeit

Drücken Sie auf den Pfeil △ ▽, um das Zeitformat aus den Optionen "12h AM/PM oder 24h" auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK). Stellen Sie anschließend die Uhrzeit ein, indem Sie die Pfeile △ ▽ drücken und mit der Taste (OK) bestätigen.



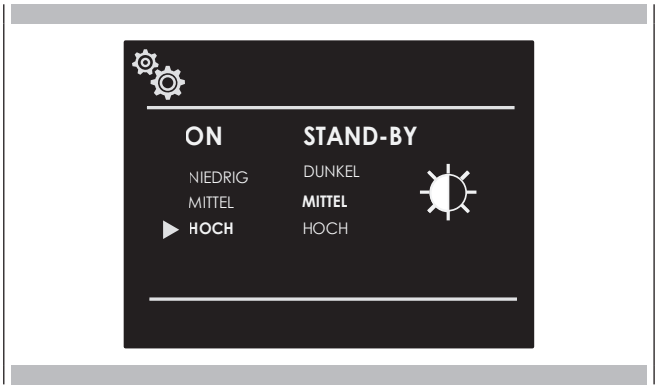
Datum

Drücken Sie den Pfeil △ ▽, um das Datumsformat zwischen "D.M.Y. – Y.M.D. - M.D.Y." und bestätigen Sie mit der Taste (OK). Stellen Sie dann den Wert durch Drücken der Pfeile △ ▽ ein und bestätigen Sie mit der Taste (OK).



Helligkeit

Drücken Sie auf den Pfeil ◁ ▷, um die Helligkeitseinstellung zwischen ON und STANDBY zu wählen, verwenden Sie dann die Pfeile △ ▽, um die gewünschte Helligkeitsstufe auszuwählen und bestätigen Sie mit Taste (OK).



Lautstärke

Drücken Sie auf den Pfeil △ ▽, um die gewünschte Lautstärke auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).

Entkalken

Damit das Gerät lange Zeit funktioniert, muss es regelmäßig entkalkt werden.

Der Entkalkungsvorgang besteht aus mehreren Schritten. Aus hygienischen Gründen muss die Entkalkung vollständig abgeschlossen sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden kann. Der Entkalkungsvorgang dauert insgesamt ca. 70 - 95 Minuten.

- Entkalken Sie das Gerät (ca. 55 - 70 Minuten), leeren Sie dann den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf
- Führen Sie eine erste Spülung durch (ca. 9 - 12 Minuten), leeren Sie dann den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf
- Führen Sie eine zweite Spülung durch (ca. 9 - 12 Minuten), leeren Sie dann den Wassertank und trocknen Sie ihn erneut

Wenn das Entkalkungsprogramm unterbrochen wird (z.B. durch einen Stromausfall oder das Ausschalten des Geräts), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Geräts aufgefordert, zweimal zu spülen. Das Gerät bleibt gesperrt und kann bis zum Ende des zweiten Spülgangs keine anderen Modi aktivieren.
Die Häufigkeit, mit der das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab.
Sobald noch 1 bis 5 Dampfstöße verfügbar sind, erinnert Sie das Gerät mit einer Meldung auf dem Display an das Entkalken.
Die Anzahl der verbleibenden Durchgänge wird beim Einschalten des Geräts angezeigt. So können Sie sich rechtzeitig auf das Entkalken vorbereiten.

Starten

ACHTUNG

- Beschädigung des Geräts: Verwenden Sie zum Entkalken nur das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Die Einwirkzeit der Entkalkungsbehandlung ist auf dem Entkalkungsmittel angegeben. Andere Produkte können das Gerät beschädigen.
- Entkalkungslösung: Verwenden Sie keine Entkalkungslösung oder einen Entkalker auf dem Bedienfeld oder anderen Oberflächen des Geräts. Die Oberflächen werden dadurch beschädigt. Sollte dies der Fall sein, entfernen Sie die Entkalkungslösung sofort mit Wasser.

Wenn Sie vor dem Entkalken mit Dampf gearbeitet haben, schalten Sie das Gerät aus, damit das Restwasser aus dem Dampfsystem abgepumpt wird.

1. Um eine Entkalkungslösung herzustellen, mischen Sie 400 ml Wasser mit 200 ml flüssigem Entkalker.
2. Drücken Sie die On/Off-Taste, um den Backofen einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste open auf dem Bedienfeld.
3. Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn mit der Entkalkungslösung.
4. Setzen Sie den mit der Entkalkungslösung gefüllten Wassertank vollständig ein.
5. Schließen Sie das Bedienfeld.
6. Wählen Sie im Menü Einstellungen und Pflege. Das Einstellungsmenü wird geöffnet.
7. Wählen Sie Reinigungsmodus.
8. Wählen Sie dann den Punkt Entkalken. Wenn Sie auf das Feld OK drücken, erhalten Sie Informationen zur Reinigung. Es ist nicht möglich, die Dauer der Entkalkung zu ändern.
8. Starten Sie die Reinigung mit der Taste OK.

   Das Gerät wird entkalkt. Sobald die Entkalkung abgeschlossen ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben.

Erste Spülung

1. Drücken Sie die Taste open auf dem Bedienfeld.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, reinigen Sie ihn gründlich, füllen Sie ihn mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ordnungsgemäß ein.
3. Schließen Sie das Bedienfeld.

   Das Gerät führt eine Spülung durch. Sobald die Spülung abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.

Zweite Spülung

1. Drücken Sie die Taste open auf dem Bedienfeld.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, reinigen Sie ihn gründlich, füllen Sie ihn mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ordnungsgemäß ein.
3. Schließen Sie das Bedienfeld.

   Das Gerät führt eine Spülung durch. Sobald die Spülung abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.

Anschließende Reinigung

1. Drücken Sie die Taste open auf dem Bedienfeld.
2. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie ihn ab.
3. Schalten Sie das Gerät aus.

   Die Entkalkung ist abgeschlossen und das Gerät ist wieder einsatzbereit.

Reinigungsmittel

Gründliche Pflege und Wartung tragen dazu bei, dass das Gerät lange Zeit in gutem Zustand bleibt.
Die richtige Pflege und Reinigung des Geräts wird hier erklärt.

Geeignete Reinigungsmittel

Um die verschiedenen Oberflächen nicht durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel zu beschädigen, beachten Sie bitte die Hinweise in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Felder auf dem Gerät zu finden.

ACHTUNG

Beschädigung von Oberflächen
Verwenden Sie keine

- aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel,
- Reinigungsmittel mit einem hohen Alkoholgehalt,
- harte oder scheuernde Schwämme,
- Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger,
- spezielle heiße Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwämme gut aus, bevor Sie sie verwenden.

Empfehlung: Wir empfehlen Ihnen, Reinigungs- und Pflegemittel über den technischen Kundendienst zu beziehen.
Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

WARNUNG - Verbrühungsgefahr!

Das Gerät kann sich überhitzen. Berühren Sie niemals die heißen Innenflächen des Garraums oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder fern.

Dampfkreislauf-Reinigung

Diese Funktion führt einen Kreislaufreinigungszyklus durch, um den Kreislauf über einen längeren Zeitraum sauber und effizient zu halten.
Die Dauer des Kreislaufreinigungszyklus beträgt 9 Minuten.

ACHTUNG

Sobald die Funktionen abgeschlossen sind, wird eine Aufforderung zum Entleeren des Kreislaufs gesendet (siehe Absatz WASSERABLASS).

Dampfbackofen-Reinigung

Diese Funktion führt einen Reinigungszyklus durch, bei dem 15 Minuten lang Dampf in den Garraum eingeleitet wird. Am Ende des Zyklus sind mögliche Verkrustungen, die durch das Garen bei hohen Temperaturen im Garraum entstanden sind, aufgeweicht und lassen sich viel leichter entfernen.

ACHTUNG

Sobald die Funktionen abgeschlossen sind, wird eine Aufforderung zur Entleerung des Kreislaufs gesendet (siehe Absatz WASSERABLASS).

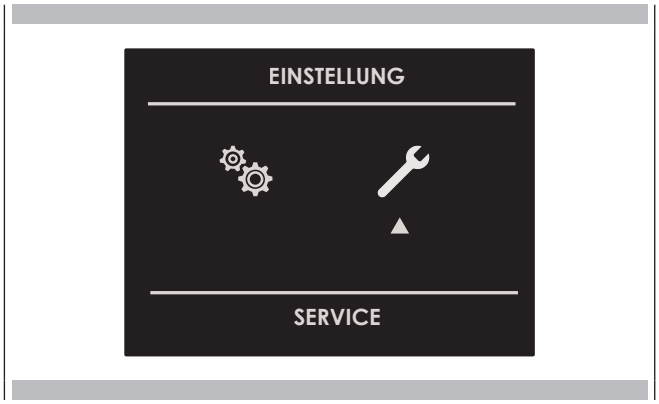
Das Geräts regelt und hält den Hydraulikkreislauf in sauberem Zustand und gewährleistet dessen korrekten und zuverlässigen Betrieb über die Zeit.
Während der Betriebs- und Abschaltphasen kann die Software interne Komponenten des Hydraulikkreislaufs aktivieren. Dadurch können leichte Brumm- oder Betriebsgeräusche auftreten; diese sind als normal zu betrachten und stellen keine Funktionsstörung dar.

Wasserablass

Am Ende jeder Funktion mit Dampf startet das System eine Entleerung des internen Wasserkreislaufs, die etwa 1-2 Minuten dauert, um den Kreislauf stets von Kalk und stehendem Wasser sauber zu halten.

Wählen Sie bei eingeschaltetem Backofen das Symbol ⚙ und bestätigen Sie mit der Taste (OK), um das Menü EINSTELLUNGEN aufzurufen. In diesem Menü können Sie eine Reihe von Parametern oder Sonderfunktionen einstellen. Es ermöglicht auch den Zugriff auf die Liste der Fehlerereignisse.

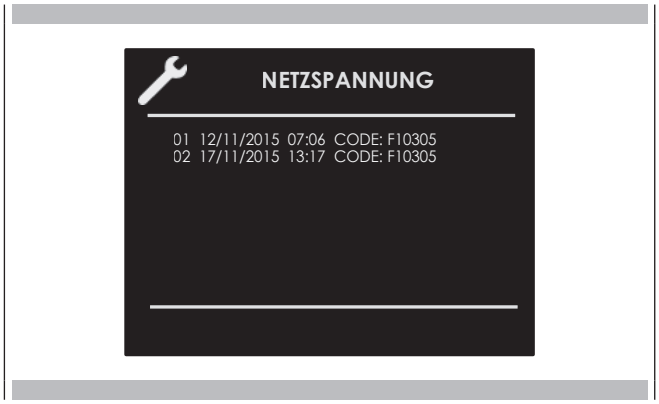
1. Drücken Sie die Tasten ◁ ▷, um das Untermenü auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).



2. In diesem Menü können Sie die folgenden Einstellungen ändern:
   Drücken Sie die Tasten △ ▽, um das einzustellende oder auf dem Display angezeigte Element aus den drei verfügbaren auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).

Ereignisregister

In diesem Menü können Sie alle aufgezeichneten Fehler überprüfen. Diese Codes können dem Kundendienst mitgeteilt werden.



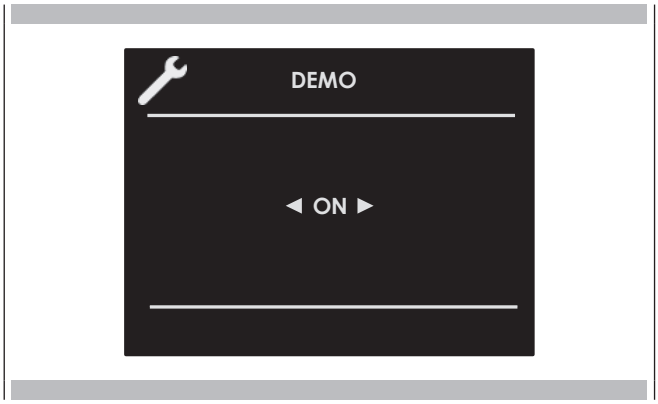
Demo

Mit dieser Funktion können Sie den DEMO-Modus einstellen, der den Backofen zum Garen unbrauchbar macht, aber automatisch eine Demonstration der Funktionen durchführt.

1. Drücken Sie die Tasten ◁ ▷, um ON zu wählen.
2. Bestätigen Sie mit der Taste (OK).
3. Drücken Sie die Taste ⏻.

Nach etwa 30 Sekunden nimmt der Backofen den Betrieb in diesem Modus auf.
Um die DEMO-Funktion vorübergehend zu stoppen, halten Sie einfach eine beliebige Taste einige Sekunden lang gedrückt, bis der Backofen in den Standby-Modus wechselt. Um sie wieder zu starten, drücken Sie die Taste ⏻.
Um die Funktion zu deaktivieren, gehen Sie zum Bildschirm DEMO und setzen Sie sie auf OFF. Bestätigen Sie mit der Taste (OK).

HINWEIS Einmal eingestellt, bleibt die Funktion aktiviert, auch wenn der Backofen von der Stromversorgung getrennt wird.



Ein- und Ausschalten des Backofens

⚠ WICHTIG

- Die Taste (OK) stoppt die Funktion nicht.
- Nach dem Ausschalten des Backofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Innere des Backofens abgekühlt ist.

Drücken Sie auf ⏻, um den Backofen einzuschalten und drücken Sie erneut, um ihn auszuschalten. Der Backofen kehrt in den Standby-Modus zurück.

Auswählen des Garmodus

⚠ WICHTIG

- Lassen Sie die Tür während des Garens nicht lange offen stehen.
- Die Tür muss während der GRILLEN-Funktionen geschlossen gehalten werden
- Stellen Sie den/die Grill(e) auf die entsprechende Stufe.

TRADITIONELLES GAREN
RUNDUM BELÜFTETES GAREN
GAREN
GRILLEN
UNTERES GAREN
DOPPELTES GRILLEN
UNTERES UMLUFT-GRILLEN
OBERES GAREN
DOPPELTES UMLUFT-GRILLEN
UNTERES UMLUFT-GAREN
PIZZA
UMLUFT-GAREN

DAMPFGAREN
DAMPF 100
DAMPF 180
DAMPF UND RUNDUM
SOUS VIDE
AUFGEHEN VON TEIG
AUFTAUEN MIT DAMPF

SPEZIELLES GAREN
LANGSAMES GAREN
ABTAUEN
VORWÄRMEN VON GESCHIRR
ECHO-GAREN
SABBAD (bei einigen Modellen)
TROCKNEN
AIRFRY

1. Wählen Sie das Symbol ▦ und drücken Sie die Taste (OK) Wählen Sie mit den Pfeilen ◁ ▷ den passenden Garmodus für die zu kochenden Speisen und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
2. Auf dem Display ist es weiterhin möglich, den Garmodus mit den Tasten ◁ ▷ zu ändern.
3. Wenn die vorgeschlagene Temperatur richtig ist, bestätigen Sie mit der Taste (OK), um den Garvorgang zu starten. Andernfalls, wenn die Taste (OK) nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt wird, wechselt der Backofen in den Automatikmodus und das Symbol für den Garvorgang wird animiert.

Ändern des Garmodus

1. Während des Garens ohne Zeitvorgabe können Sie durch Drücken der Taste (OK) eine Garpause einstellen. Alle Einstellungen der eingestellten Kochfunktion bleiben erhalten und können durch erneutes Drücken der gleichen Taste wieder aktiviert werden.
2. Um den Garmodus bei laufendem Backofen zu ändern, drücken Sie die Taste (OK) und dann die Taste ⮌. Jetzt können Sie mit den Pfeilen ◁▷ eine andere Betriebsart aus der Liste auswählen.

[☞] AirFry-Funktion

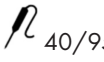
Die AirFry- oder Frittierfunktion verspricht knusprige, perfekt gegarte Speisen mit sehr wenig Öl und in manchen Fällen sogar ganz ohne Öl, dank eines perfekt verteilten Luftstroms. Gesund essen, schmackhaft kochen und nicht übertreiben mit Fetten und Gewürzen ist möglich.
Bei der AirFry von Fulgor Milano können Sie die Funktion und die Temperatur über das Bedienfeld einstellen, von 150° bis 250°C, mit einer Standardtemperatur von 180°C. Das mitgelieferte oder separat erhältliche Spezialblech hat kleine Öffnungen, durch die die Luft gleichmäßig im Backofen zirkulieren kann.

Ändern der Temperatur

⚠ WICHTIG

- In allen Garmodi, in denen die Temperatur feststeht, wird sie nicht auf dem Bildschirm angezeigt.
- Am Ende einer Funktion zeigt das Display die verbleibende Innentemperatur aus dem Standby-Bildschirm an.

1. Auf dem Vorschaubildschirm für den Garmodus können Sie die Temperatur mit den Pfeilen △▽ ändern und dann mit der Taste (OK) bestätigen.
2. Sobald der Garvorgang begonnen hat, können Sie die Temperatur jederzeit mit den Pfeilen △▽ ändern.

DAMPFBACKOFEN 60 cm						
GARMODI	**SYMBOL**	**SCHNELLES VORHEIZEN**	**FLEISCH-TEMPERATURFÜHLER**	**Min. *****	**TEMPERATUR Voreinstellen *****	**Max. *****
ABTAUEN						
OBERES GAREN				50° C	180° C	250° C
UNTERES GAREN				50° C	180° C	250° C
GAREN				50° C	200° C	250° C
ECHO-GAREN				50° C	180° C	250° C
RUNDUM BELÜFTETES GAREN				50° C	180° C	250° C
PIZZA				50° C	250° C	250° C
UMLUFT-GAREN				50° C	180° C	250° C
UNTERES UMLUFT-GRILLEN				50° C	200° C	250° C
DOPPELTES UMLUFT-GRILLEN				50° C	230° C	250° C
UNTERES UMLUFT-GAREN				50° C	180° C	250° C
GRILLEN (ECHO GRILLEN)				50° C	230° C	250° C
DOPPELTES GRILLEN				50° C	200° C	250° C
LANGSAMES GAREN				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (Falls vorhanden)				50° C	60° C	250° C
WÄRMEN VON GESCHIRR				30° C	70° C	100° C
TROCKNEN				50° C	50° C	230° C
AUFGEHEN VON TEIG				30° C	30° C	50° C
DAMPF 100			 40/95°C	30° C	100° C	100° C
DAMPF 180				50° C	180° C	180° C
DAMPF UND RUNDUM				50° C	180° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	40° C	95° C
ABTAUEN MIT DAMPF				30° C	30° C	60° C

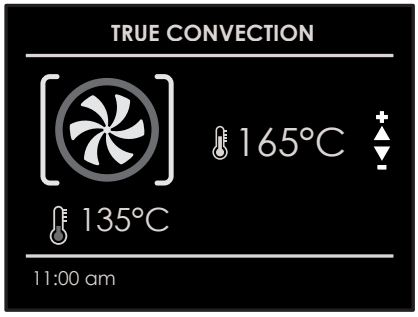
Menü Schnellgaren

Die Schnellwahlfunktion des Menüs gibt Ihnen die Möglichkeit, schnell die am besten geeigneten Garmodi für die Art des Gerichts, das Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

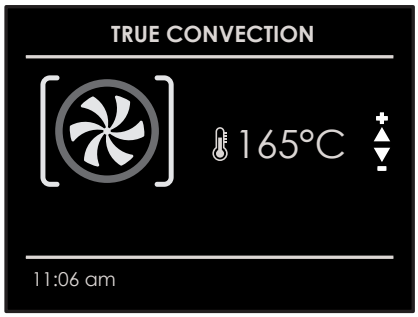
	ERSTE GERICHTE						
	GEFLÜGEL						
	FLEISCH						
	FISCH						
	GEMÜSE						
	GEBÄCK						
	BROT/PIZZA		PIZZA				

Vorheizphase

Während der Backofen vorheizt, wird die aktuelle Temperatur unter dem Symbol für den Garmodus angezeigt.



Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die aktuelle Temperatur verschwindet.

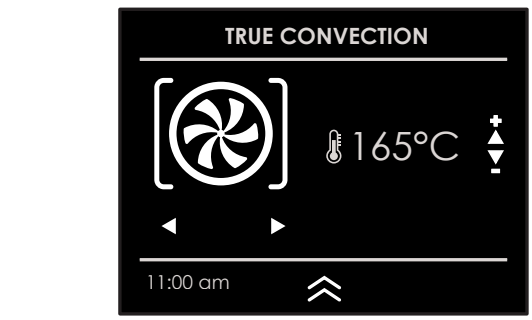


Schnelles Vorheizen

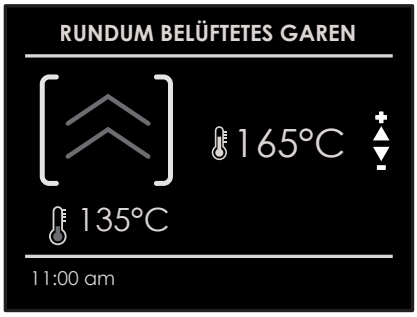
Mit der Funktion SCHNELLES VORHEIZEN können Sie die gewünschte Temperatur schneller erreichen als mit dem normalen Vorheizen. Die Funktion kann für alle Garmodi in den Gruppen UNTERES GAREN (außer Sabbat und ECHO), UMLUFT und PIZZA aktiviert werden.

So wählen Sie SCHNELLES VORHEIZEN:

1. Wählen Sie den Garmodus wie oben angegeben und drücken Sie die Taste (OK), um den Vorschaubildschirm für den Garmodus anzuzeigen.
2. Drücken Sie die Taste (v).
   Wählen Sie das Symbol (v) mit Hilfe der Pfeile aus und bestätigen Sie es mit der Taste (OK). Das Symbol ^^ erscheint am unteren Rand des Bildschirms.



3. Drücken Sie die Taste (OK) erneut, um die Funktion zu starten.
   Auf dem Bildschirm wird das Symbol der aktiven Funktionen angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Funktion schaltet dann automatisch auf den gewählten Kochmodus um.



Dampfgaren besonders empfindlicher Gerichte.
Sie können die Vorteile der Dampfgararten nutzen oder bei einigen Gararten die Unterstützung der Dampffunktion aktivieren.

⚠ WARNHINWEIS - Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten. Bei bestimmten Temperaturen ist der Dampf nicht sichtbar.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Halten Sie Kinder fern.

Füllen des Wassertanks

⚠ WARNHINWEIS - Brandgefahr!

Im Garraum können sich die von brennbaren Flüssigkeiten erzeugten Dämpfe entzünden, wenn sie mit heißen Oberflächen in Berührung kommen (Ausbrechen). Die Gerätetür kann aufplatzen, wenn sehr heiße Dämpfe oder Flammen austreten.

- Füllen Sie den Wassertank nicht mit brennbaren Flüssigkeiten (z.B. alkoholischen Getränken).
- Füllen Sie den Tank nur mit Wasser

⚠ WARNHINWEIS - Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs des Geräts kann der Wassertank heiß werden.

- Warten Sie nach dem letzten Betrieb des Geräts, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankfach.

VORAUSSETZUNG: Prüfen Sie, ob die Wasserhärte den Standardwerten entspricht

1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Armaturenbretts.
   - Das Bedienfeld wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Warten Sie, bis das Armaturenbrett vollständig geöffnet ist.
3. Fassen Sie den Wassertank am Griff und ziehen Sie ihn aus dem Tankfach heraus.
4. Füllen Sie den Tank bis zum MAX-Füllstand mit Wasser und setzen Sie ihn in das Wassertankfach ein. Achten Sie darauf, dass er bis zum Ende eingesetzt ist.
5. Schließen Sie die Backofentür mit Ihrer Hand

Arten der Dampfheizung

Es gibt verschiedene Arten der Dampferhitzung, mit denen heißer Dampf Lebensmittel schonend zubereiten kann.

Aufgeh-Stufe
Die „Aufgeh-Stufe ist nützlich, um den Teig viel schneller als bei Raumtemperatur aufgehen zu lassen, ohne ihn auszutrocknen.

Regeneration
Mit dem Regenerationsmodus ist es möglich, bereits gekochte Gerichte schonend wieder aufzuwärmen oder Backwaren im Voraus zuzubereiten.

1. Drücken Sie die Einschalttaste am Backofen.
2. Wählen Sie den Modus Dampfgaren.
3. Wählen Sie die gewünschte Art der Dampfbeheizung.
4. Wählen Sie die gewünschte Temperatur oder belassen Sie die voreingestellte Temperatur.

Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Vorgang mit Dampf pumpt das Gerät das restliche Wasser zurück in den Wassertank. Entleeren und trocknen Sie abschließend den Wassertank und den Garraum.

Entleeren des Wassertanks

⚠ WARNHINWEIS - Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs des Geräts kann der Wassertank heiß werden.

- Warten Sie nach dem letzten Betrieb des Geräts, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankfach.

⚠ ACHTUNG

Das Waschen des Wassertanks im Geschirrspüler verursacht Schäden.

- Waschen Sie den Wassertank nicht in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und einem herkömmlichen Reinigungsmittel.

Entleeren des Tanks

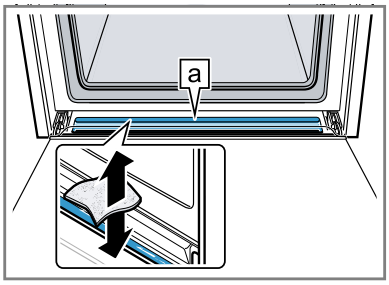
1. Öffnen Sie das Bedienfeld mit der Taste auf dem Armaturenbrett
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus.
3. Entfernen Sie vorsichtig die Abdeckung des Wassertanks.
4. Leeren Sie den Wassertank, reinigen Sie ihn mit Spülmittel und spülen Sie ihn gründlich mit klarem Wasser aus.
5. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen Tuch ab.
6. Trocknen Sie die Dichtung des Deckels gründlich.
7. Lassen Sie den Tank bei geöffnetem Deckel trocknen.
8. Setzen Sie den Deckel auf den Wassertank und drücken Sie ihn an.
9. Setzen Sie den Wassertank ein und schließen Sie das Bedienfeld.

Trocknen der Dachrinne

⚠ WARNHINWEIS - Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

1. Öffnen Sie die Backofentür
2. **HINWEIS:** Die Garrinne befindet sich unten im Backofen, zwischen der Tür und der Backofenfront.



Wischen Sie das Wasser aus der Rinne an der Tür [a] mit einem Schwammtuch ab und reinigen Sie sie sorgfältig. Reinigen Sie dann die Ablaufrinne am Boden des Backofens und wischen Sie sie sorgfältig ab.

Trocknen des Garraums

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Dampfvorgang.

Manuelles Trocknen des Garraums

⚠ WARNHINWEIS - Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

⚠ ACHTUNG

Wasser auf dem Boden des Garraums kann die emaillierte Oberfläche beschädigen, wenn Sie das Gerät bei Temperaturen über 120°C betreiben.

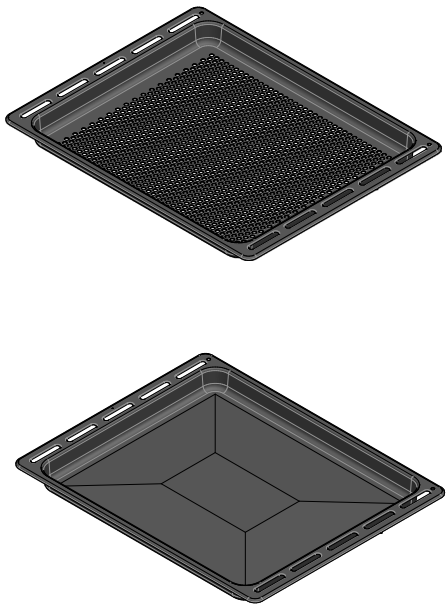
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich Wasser auf dem Boden des Garraums befindet.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme jegliches Wasser vom Boden des Garraums.

VORAUSSETZUNG: Der Garraum wird gekühlt.

1. Entfernen Sie den Schmutz aus dem Garraum.
2. Trocknen Sie den Garraum mit einem Schwamm ab.
3. Lassen Sie den Garraum bei geöffneter Tür 1 Stunde lang trocknen.
4. Entfernen Sie Kalkflecken mit einem in Essig getränkten Tuch, spülen Sie es mit Wasser aus und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
5. Lassen Sie die Gerätetür 1-2 Minuten lang geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknet.

⚠ WARNUNG - Verwenden Sie die Dampffunktionen

Fast alle Zubehörteile im Inneren des Dampfbackofens eignen sich zum Dampfgaren, AUSSER DEM SCHWARZEN EAMELLIERTEN BLECH UND DEM SCHWARZEN EAMELLIERTEN BLECH MIT LÖCHERN IM BODEN, die nur für das traditionelle Garen verwendet werden können.



⚠ ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Backofendichtung jedes Mal, wenn der Backofen benutzt wird, sauber und getrocknet ist.

HINWEIS Lesen Sie die Anweisungen und Warnhinweise für eine ordnungsgemäße Verwendung unbedingt sorgfältig durch.

Dampfbetrieb

Dampfgaren wird in den meisten orientalischen Küchen verwendet, aber auch bei uns ist es sicherlich weit verbreitet.
Es ist fettfrei und hat den Vorteil, den ursprünglichen Geschmack der Speisen zu bewahren.
In diesem Fall wird das Essen nicht mit Wasser, sondern mit Wasserdampf gegart.
Dämpfen ist etwas anderes als Kochen. Der Wasserdampf wirkt nämlich auf das Innere der Zellen, was sich grundlegend von der Wirkung des kochenden Wassers unterscheidet.
Tatsächlich gart sogar der Dampf vollständig, aber außer dem Fett entweicht nichts aus den Lebensmitteln.
Die Zellwände werden allmählich weicher, die Eiweißstoffe koagulieren, ohne zu entweichen, die Stärke quillt auf und verbindet sich, während Zucker und Mineralien unberührt bleiben.
Das Gleiche gilt für Gerüche, die auf ein Minimum reduziert werden, oder für Farbstoffe.
Nur Flüssigkeiten verflüssigen sich durch die Hitze. Aus diesem Grund ist es nie eine gute Idee, große Fleisch- oder Fischstücke zu dämpfen. Anders verhält es sich mit Vitaminen, die in der Regel durch Hitze zerstört werden; je nach Garzeit werden einige von ihnen jedoch nur leicht verändert. Daher sind Lebensmittel, die sich für diese Garmethode eignen, im Allgemeinen solche ohne Fett wie Fisch, bestimmte Fleischsorten, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Getreide, Eier, Pudding, Gemüse usw.
Für Gemüse mit harten Fasern oder für Obst im Allgemeinen ist es nicht ratsam.

Nützliche Empfehlungen

Wenn Sie den Dampfbackofen verwenden, sollten Sie ihn immer im kalten Zustand starten. Die Verwendung von Dampf in einem heißen Backofen (unmittelbar nach dem traditionellen Garen) wird nicht empfohlen, da die Vorteile des Dampfens neutralisiert werden können.
Verwenden Sie zum Dämpfen so viele mikroperforierte Edelstahlbleche wie möglich zusammen mit den Auffangschalen für Flüssigkeiten, die ebenfalls aus Edelstahl bestehen.
Die erste Schale, die auf ihrer Unterlage auf dem flachen Grillrost ruht, ermöglicht es, die Speisen vollständig zu dämpfen, während alles, was während des Garens aus den Speisen herausläuft, durch die Löcher abläuft.
Die zweite untere Schale, die auf ihren Führungen unter den Grill gleitet, fängt das Bratgut auf und hält das Innere des Backofens sauber.
Nach Beendigung des Garvorgangs kann der mikroperforierte Blechhalter als Stütze verwendet werden, um das Blech vom Schrank weg warm zu halten, während Sie die gerade gegarten Speisen herausnehmen.

⚠ ACHTUNG

Bevor Sie eine Dampffunktion verwenden, muss der Wasserbehälter gefüllt werden.
Wenn bei eingeschaltetem Backofen die Meldung WASSERBEHÄLTER PRÜFEN auf dem Display erscheint (akustisches Signal), öffnen Sie die Tür, achten Sie auf heißen Dampf, der austreten kann, nehmen Sie den Behälter heraus und füllen Sie ihn. Wenn die Tür geschlossen ist, geht der Backofen in den PAUSE-Modus. Drücken Sie die Taste (OK), um fortzufahren.

HINWEIS: Die Dampffunktionen beginnen erst, wenn die Tür geschlossen ist. Wenn die Tür offen ist, erscheint auf dem Display die Meldung TÜR SCHLIESSEN. Wenn die Tür offen ist, während der Backofen eingeschaltet ist, schaltet der Backofen in den Pausenmodus. Um die Funktion wieder zu starten, muss die Tür geschlossen sein.

Wählen Sie die gewünschte Funktion und bestätigen Sie sie mit der Taste (OK), woraufhin der Kreislauf gefüllt wird. Sobald das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, gelangt der vom Kessel erzeugte Dampf in den Garraum.

Die Funktion kann jederzeit mit der Taste (OK) unterbrochen werden. Wenn Sie die Taste (OK) erneut drücken, wird die Funktion neu gestartet.

Dampfgaren

DAMPF 100

Durch die radiale Belüftung wird der Dampf verteilt, um eine gleichmäßige Erwärmung und das Garen der Speisen zu gewährleisten.
Dies hat den Vorteil, dass Sie auf den drei verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen können. Achten Sie darauf, dass Sie die dicksten Lebensmittel auf die oberste Ebene und die am wenigsten dichten Lebensmittel, wie z.B. Gemüse, auf die unterste Ebene (erste bis dritte Ebene) legen.

HINWEIS: Legen Sie beim Dämpfen immer die Edelstahlschale unter den mikroperforierten Topf, um herausfallende Speisereste oder Kondenswasser aufzufangen.

DAMPF 180

Während der Regeneration wird der Garraum mit Dampf und Heißluft beheizt, wodurch die Speisen schnell und gleichmäßig erhitzt werden, ohne sie auszutrocknen.
Je nach Art der zu erhitzenden Speisen bietet dieses Programm die Möglichkeit, die Temperatur im Inneren des Backofens zu verändern, so dass diese Funktion so gesteuert werden kann, wie Sie es wünschen. Diese Art von Funktion ist daher besonders geeignet für:

- Aufwärmen von vorgekochten Speisen von 70°C bis 180°C;
- Zubereitung von Fertiggerichten oder halbfertigen Gerichten, Tiefkühlkost von 70°C bis 180°C.

HINWEIS: Denken Sie daran, für diese Art von Gerichten geeignete Teller (nicht aus Kunststoff oder ähnlichen Materialien) in den Backofen zu stellen und auf den Grill zu legen, wobei Sie darauf achten müssen, eventuelle Abdeckungen zu entfernen.

⚠ ACHTUNG

Sobald die Funktionen abgeschlossen sind, wird eine Aufforderung zum Entleeren des Kreislaufs gesendet (siehe Abschnitt WASSERAUSLASS).

AUFGEHEN VON TEIG

Mit der Heizart "Aufgehen von Teig" geht der Teig viel schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus.

Das Aufgehen kann zwischen 30°C und 50°C eingestellt werden.

WARNHINWEIS

Wenn der Wassertank während des Betriebs der Funktion „Aufgehen von Teig" leer ist, stoppt der Betrieb. Füllen Sie den Wassertank auf.

AUFTAUEN MIT DAMPF

Verwenden Sie die Funktion „Auftauen mit Dampf", um gefrorene und tiefgefrorene Produkte aufzutauen.

WARNHINWEIS

Wenn der Wassertank während des Auftauvorgangs leer ist, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank auf.

VAKUUMGAREN (SOUS VIDE)

Vakuumgaren ist eine Variante des Niedrigtemperaturgarens, bei der vakuumverpackte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen zwischen 40° und 95°C und 100% Dampf gegart werden.
Das Vakuumgaren eignet sich für Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts.
Die Speisen werden in speziellen hitzebeständigen Kochbeuteln mit Hilfe einer Vakuumkammer-Verpackungsmaschine hermetisch versiegelt. Dank der schützenden Umhüllung bleiben Nährstoffe und Aromen erhalten.

WARNHINWEIS

- Wenn der Wassertank während eines Vakuumgarens leer ist, stoppt der Betrieb.
- Beim Vakuumgaren bildet sich am Boden des Garraums mehr Kondenswasser als bei anderen Beheizungsarten.

DAMPF UND RUNDUM

Diese Art des Garens wird als „professionelles Garen" bezeichnet, weil das Gargut in einen kalten Garraum gelegt wird, der nicht vorgeheizt wurde.
Nach dem Einschalten des Backofens werden die Speisen zunächst dem Dampf ausgesetzt (oder „gedämpft"). Nach einer kurzen Zeit, in der die Speisen dem Dampf ausgesetzt sind, schaltet das Gerät automatisch auf die zweite Phase der Lufterhitzung um, je nachdem, wie groß das zu garende Gericht ist.

Diese Art von Funktion eignet sich zum Beispiel besonders für große Fleisch- und Meeresfrüchtegerichte, große Brote aus Weiß- oder Vollkornmehl, mit Hefe oder Sauerteig bei 190°C bis 210°C sowie leere oder gefüllte Puffs, sowohl frisch als auch tiefgekühlt bei 190°C bis 210°C.

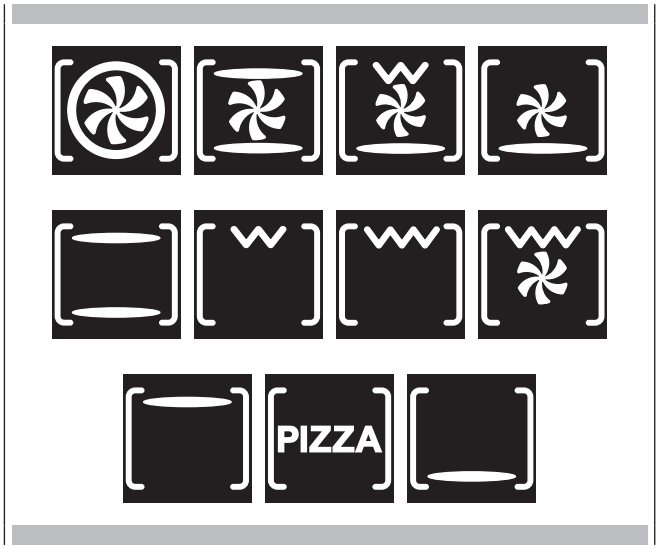
HINWEIS: Für beste Ergebnisse bei der Verwendung von zwei „Profigaren"-Programmen nacheinander muss der Backofen abgekühlt sein, bevor Sie die zweite Speise einschieben.

ACHTUNG

Nach Beendigung der Funktionen wird eine Aufforderung zum Entleeren des Kreislaufs gesendet (siehe Abschnitt WASSERABGABE).

Dampfunterstützte Funktion

Diese besondere Funktion kann nur mit konventionellen Backofenfunktionen verwendet werden.



Nach dem Einschalten des Backofens ist die Funktion für unterstütztes Dampfen erst verfügbar, wenn die Innentemperatur 100°C überschritten hat. Erst dann wird das Symbol im unteren Teil des Displays angezeigt.

HINWEIS: DIESE FUNKTION IST WÄHREND DES DÄMPFENS UND DES SPEZIELLEN GARENS NICHT AKTIVIERT.

Um Dampf in den Garraum einzuleiten, drücken Sie die Taste ⌄, wählen Sie das Symbol , mit den Pfeilen ◁ und ▷ und bestätigen Sie es mit der Taste OK.

Die unterstützte Dampffunktion wird aktiviert und der Statuswechsel wird auf dem animierten Display angezeigt. Der unterstützte Dampf wird 5 Minuten lang fortgesetzt und befeuchtet die Speisen, damit sie während des Garens nicht austrocknen. Ideal für Braten, große Fleisch- und Meeresfrüchtegerichte und sanftes Garen.

Nach 5 Minuten kehrt der Backofen zur zuvor eingestellten Garfunktion zurück.

Spezielles Garen

LANGSAMES GAREN

Die Funktion zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur ist zwischen 60°C und 130°C einstellbar. Beim langsamen Garen von Fleisch bei niedriger Temperatur werden die verschiedenen Lebensmittel bei einer konstanten Temperatur von weniger als 130° - vorzugsweise zwischen 60° und 70° - gegart, so dass die Hitze auch in das Innere der dickeren Lebensmittelstücke eindringen kann.

ABTAUEN

Diese Funktion aktiviert die interne Belüftung, ohne die Heizung zu aktivieren.

VORWÄRMEN VON GESCHIRR

Diese Funktion dient zum Warmhalten von Speisen und Geschirr. Die Funktion ist zwischen 30°C und 100°C einstellbar. Die Erwärmung erfolgt ohne interne Belüftung, sondern nur mit einem niedrigeren Heizelement.

ECHO-GAREN

Dieser Modus ist zum Energiesparen gedacht.
Sie ist ideal für gefrorene oder vorgekochte Gerichte und kleine Portionen.
Die Vorheizzeit ist sehr kurz und das Garen erfolgt tendenziell langsamer.
Sie wird nicht für schwere Lasten empfohlen, wie z.B. große Portionen oder die Zubereitung von großen Mahlzeiten.

TROCKNEN

Die Funktion ist zwischen 50°C und 230°C einstellbar. Sie wird verwendet, um Lebensmittel zu dehydrieren und ihnen das Wasser zu entziehen.

Eine einzige Lichttaste aktiviert das Licht.
Drücken Sie die Taste , um das Licht ein- oder auszuschalten.
Die Backofenlichter schalten sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet ist.
Wenn ein Backofen benutzt wird, schalten sich die Lichter automatisch ein, wenn ein Garmodus gestartet wird.
Die Backofenlichter schalten sich automatisch aus, wenn ein Garmodus abgebrochen wird.

HINWEIS: Einmal eingeschaltet, schalten sich die Lichter nach 3 Minuten automatisch aus. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste oder öffnen Sie die Tür.

Vergewissern Sie sich, dass das Datum und die Uhrzeit richtig eingestellt sind. Der Zeitmodus schaltet den Backofen am Ende der Garzeit aus.

⚠ ACHTUNG

Lassen Sie die Speisen niemals länger als eine Stunde vor und nach dem Garen im Backofen. Dies könnte zum Verderben der Speisen führen.

HINWEIS: Die Zeitfunktionen können nicht verwendet werden, wenn der Fleischtemperaturfühler eingeschaltet ist. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 12 Stunden.

Garzeit

Verwenden Sie die Funktion „Garzeit", um den Backofen für eine bestimmte Zeit zu betreiben. Der Backofen startet sofort und schaltet sich automatisch aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.

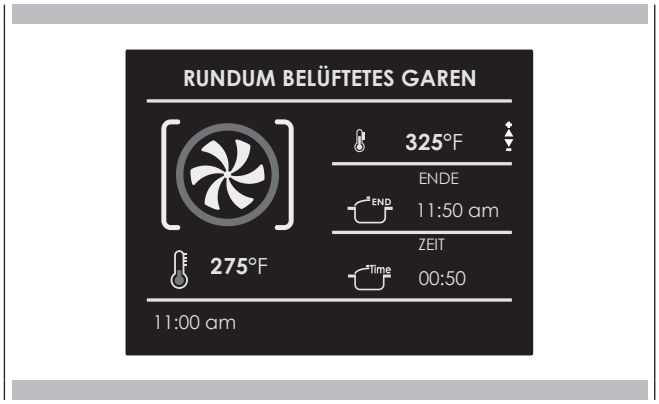
So stellen Sie einen Zeitmodus ein

1. Wählen Sie den Garmodus und die Temperatur.
2. Es gibt zwei Möglichkeiten, die Funktion einzustellen.

a) Wählen Sie Time, um die Dauer einzustellen und drücken Sie OK.

b) Wählen Sie END, um die Stoppzeit einzustellen und drücken Sie OK.

3. Nachdem Sie eine der oben genannten Optionen ausgewählt haben, stellen Sie die Zeit mit den Pfeilen △ ▽ ein und bestätigen Sie mit der Taste OK.
4. Nachdem Sie die Taste OK gedrückt haben, beginnt der Garvorgang und die Informationen zur Garzeit werden auf dem Display angezeigt.
   - Garmodi
   - Temperatur
   - Garzeit
   - Ende der Garzeit



5 Nach dem Garen schaltet sich der Backofen aus und ein akustisches Signal zeigt an, dass die Garzeit abgelaufen ist.

Um die Garzeit zu ändern, wenn der Backofen bereits in Betrieb ist, drücken Sie einfach die Taste ⏲ und geben die neue Garzeit ein, bevor Sie die Taste OK erneut drücken.

Endzeit

Verwenden Sie die Funktion „Endzeit", um den Start des zeitgesteuerten Garens zu verzögern. Geben Sie die Endzeit des Garvorgangs ein und der Backofen berechnet automatisch die Startzeit. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus.

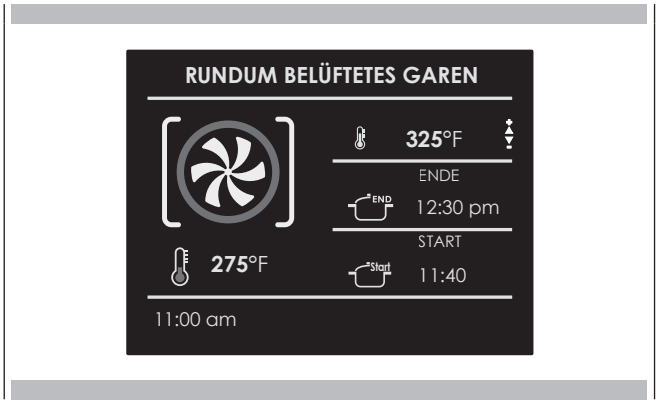
So verzögern Sie den Beginn des Zeitmodus

1 Stellen Sie zunächst die gewünschte Garzeit ein, wie im Abschnitt "GARZEIT" angegeben.

2 Wählen Sie END zum Einstellen der Stoppzeit und drücken Sie OK.

3 Stellen Sie die Garstoppzeit mit den Pfeilen △ ▽ ein und drücken Sie die Taste OK zur Bestätigung.

4 Nachdem Sie die Taste OK gedrückt haben, wird die Funktion in den Standby-Modus versetzt und die Angaben zum verzögerten Garen werden auf dem Bildschirm angezeigt.
   - Garmodi
   - Temperatur
   - Ende der Garzeit
   - Beginn der Garzeit



Nach dem Garen schaltet sich der Backofen aus und ein akustisches Signal weist darauf hin, dass der Garvorgang beendet ist.

Um die Garzeit zu ändern, wenn der Backofen bereits in Betrieb ist, drücken Sie einfach die Taste Time und geben die neue Garzeit ein, bevor Sie die Taste OK erneut drücken.

Wenn Braten, Steaks oder Geflügel gegart werden, ist dies der beste Weg, um zu sehen, wann die Speisen richtig gegart ist.
Dieser Backofen ist optional mit der Funktion Fleischtemperaturfühler ausgestattet, um die Innentemperatur des Fleisches zu messen und den Garvorgang zu beenden, sobald der eingestellte Wert erreicht ist.
Wenn der Temperaturfühler verwendet wird, steuert der Backofen automatisch die Garzeit.

HINWEIS: Der Fleischtemperaturfühler ist ein Zubehörteil, das nur in einigen Produktversionen verfügbar ist.
Zartheit, Geschmack und Aroma sind das Ergebnis einer präzisen und funktionellen Kontrolle.
Der Temperaturfühler ist ein Thermometer, das, wenn es in das Gargut eingeführt wird, die Kontrolle der Innentemperatur ermöglicht und zur Bestimmung des Garendes dient.
Fleisch z.B. kann von außen gekocht aussehen, aber innen noch rosa sein!

Die Temperatur, die eine Speise während des Garens erreicht, ist eng mit Gesundheits- und Hygieneproblemen verbunden. Bakterien können in jeder Art von Fleisch, Geflügel, Fisch und auch in rohen Eiern enthalten sein.
Einige Arten von Bakterien verursachen den Verderb von Lebensmitteln, andere, wie Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und Staphylococcus aureus, können die Gesundheit ernsthaft schädigen. Die Bakterien vermehren sich sehr schnell über 4,4º bis zu 60ºC. Hackfleisch ist in dieser Hinsicht besonders gefährdet.
Um die Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, müssen folgende Maßnahmen ergriffen werden:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf, sondern immer im Kühlschrank oder im Backofen mit der entsprechenden Funktion. Im letzteren Fall kochen Sie die Lebensmittel unmittelbar danach.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie niemals verpacktes gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes Geflügel bereits gekocht, wenn Sie es innerhalb von 2 Stunden verzehren möchten.
- Marinieren Sie Lebensmittel im Kühlschrank, nicht bei Raumtemperatur.
- Verwenden Sie einen Temperaturfühler, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu überprüfen, wenn diese dicker als 5 cm sind, um sicherzustellen, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
- Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, das besonders gefährlich für Salmonellen ist.
- Vermeiden Sie es, den Garprozess zu unterbrechen, indem Sie z.B. die Lebensmittel nur teilweise garen, sie aufbewahren und später fertig garen. Diese Reihenfolge erhöht die Vermehrung von Bakterien aufgrund der "heißen" Temperaturen, die im Inneren der Lebensmittel erreicht werden.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Backofen bei einer Temperatur von mindestens 165°C.

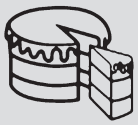
⚠ WICHTIG

Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferte Fleischsonde.

In jedem Fall empfehlen wir Ihnen, die folgende Tabelle aus der National Food Safety Database (USA) zu Rate zu ziehen.

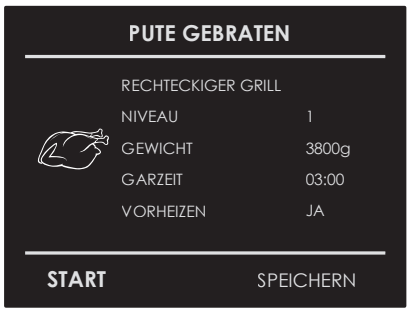
Speisen	Minimale Innentemperatur
Hackfleisch	
Hamburger	71 ° C
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Schweinefleisch	74° C
Huhn, Pute	74° C
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch	
Braten und Steaks:	
Halb durch	Die Temperatur für das blutige Garen wird von der NFSD nicht angegeben, da sie aus gesundheitlicher Sicht nicht sicher ist.
Nicht durchgegart	63° C
Mittel	71 ° C
durchgebraten	77° C
Schweinefleisch	
Koteletts, Braten, Rippchen:	
Mittel	71 ° C
durchgebraten	77° C
Frischer Schinken	71 ° C
Frische Würste	71 ° C
Geflügel	
Ganzes oder geschnittenes Huhn	82° C
Ente	82° C
Ganzer Pute (nicht gefüllt)	82° C
Putenbrust	77° C

Die Rezeptfunktion Ihres Backofens gibt Ihnen die Möglichkeit, Gerichte zuzubereiten, ohne den Ofen jedes Mal manuell einstellen zu müssen. Wenn Sie ein "DEFINIERTES" Rezept auswählen, werden der Garmodus, die Temperatur und die Zeit automatisch entsprechend dem im Menü ausgewählten Rezept eingestellt.

Rezept-Liste	Art der Speise	Bedingung der Speise	Rezept-Liste	Angezeigte Informationen
VORDEFINIERT ODER PERSÖNLICH		FRISCH	PIZZA PASTA ERSTE GERICHTE	ART DES ZUBEHÖRS POSITION EBENE LEBENSMITTELGEWICHT GARZEIT VORHEIZEN ERFORDERLICH (JA/NEIN)
		GEFRORENEN		
		GANZ	FLEISCH	
		IN STÜCKE		
		GANZ	SCHWEINEFLEISCH	
		IN STÜCKE		
		GANZ	FISCH	
		IN STÜCKE		
		-	GEMÜSE	
		-		
		-	KUCHEN	
		-		

Wählen Sie ein bereits definiertes Rezept aus:

1. Schalten Sie den Backofen ein, wählen Sie das Symbol 📖 und drücken Sie die Taste (OK).
2. Wählen Sie mit den Pfeilen △ ▽ die Liste "VORDEFINIERT" oder "PERSÖNLICH" und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
3. Wählen Sie mit den Pfeilen △ ▽ und den Pfeilen ◁ ▷ die Art der zu garenden Speise und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
4. Wählen Sie mit den Pfeilen △ ▽ zwischen "FRISCH" oder "GEFRORENEN" oder in anderen Fällen zwischen "GANZ" oder "IN STÜCKE" und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
5. Wählen Sie mit den Pfeilen △ ▽ das gewünschte Rezept und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
6. Wenn das Rezept ausgewählt ist, erscheint der folgende Bildschirm auf dem Display:



7. Um ein Rezept zu starten, bestätigen Sie mit der Taste (OK).

   Während eines Rezepts werden Sie durch eine Reihe von akustischen und visuellen Meldungen aufgefordert, die folgenden Schritte auszuführen. Befolgen Sie einfach die Anweisungen auf dem Bildschirm.
8. Nach dem Garen schaltet sich der Backofen aus und ein akustisches Signal warnt Sie, dass das Rezept beendet ist.

Speichern eines benutzerdefinierten Rezepts:

Nachdem Sie das Rezept ausgewählt haben, können Sie die Einstellungen für "Zeit" und "Gewicht" ändern und das Rezept als "PERSÖNLICH" speichern.

1. Wenn Sie das Rezept ausgewählt haben, drücken Sie die Taste △ und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
2. Um das Gewicht zu ändern, geben Sie das gewünschte Gewicht mit den Pfeilen △ ▽ ein und bestätigen Sie mit der Taste (OK).

3. Der Backofen schaltet automatisch auf die Garzeit um. Um diese Zeit zu ändern, verwenden Sie die Pfeile △ ▽ und bestätigen Sie erneut mit der Taste (OK).

4. An dieser Stelle kann das Rezept unter "PERSÖNLICH" gespeichert werden, indem Sie "SPEICHERN" wählen und mit der Taste (OK) bestätigen.

HINWEIS: Wenn die Zeit- und Gewichtswerte geändert und nicht sofort gespeichert werden, erscheint am Ende des Rezepts eine Meldung mit der Frage, ob es gespeichert werden soll oder nicht.

5. Um das Rezept zu starten, drücken Sie die Taste (OK).

Löschen eines personalisierten Rezepts:

1. Um ein Rezept aus der Liste der personalisierten Rezepte zu löschen, wählen Sie das Rezept aus.
2. Drücken Sie die Taste ◁ und wählen Sie Ihre Wahl und bestätigen Sie mit (OK).

Tipps und Techniken für das Garen

Garen bedeutet die Zubereitung von Speisen mit erhitzter Luft. Sowohl das obere als auch das untere Element des Ofens werden zum Erhitzen der Luft verwendet, aber der Ventilator wird nicht zum Umwälzen der Luft verwendet. Befolgen Sie das Rezept oder die Anweisungen für vorgekochte Speisen bezüglich Temperaturen, Zeiten und Grillposition. Die Bratzeit hängt von der Temperatur der Zutaten, der Größe, der Form und der Beschaffenheit der Backutensilien ab.

Allgemeine Richtlinien

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen auf einem Rost mit mindestens 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) Abstand zwischen den Utensilien und den Backofenwänden backen.
- Verwenden Sie ein Gitterrost, wenn Sie den Garmodus wählen.
- Überprüfen Sie die Mindestgarzeit.
- Verwenden Sie Metall (antihaftbeschichtet oder antihaftbeschichtet), hitzebeständiges Glas, Keramik oder andere zum Backen geeignete Utensilien.
- Wenn Sie hitzebeständiges Glas verwenden, reduzieren Sie die empfohlene Temperatur um 15°C (25°F).
- Verwenden Sie Backbleche mit oder ohne Rand oder Pyrex-Formen.
- Backbleche aus dunklem Metall oder Antihaftbeschichtungen garen schneller und bräunen stärker. Isolierte Backbleche verlängern die Garzeit für die meisten Speisen leicht.
- Verwenden Sie keine Alufolie oder Einweg-Aluminiumschalen, um Teile des Backofens abzudecken. Aluminium ist ein ausgezeichneter Isolator und die Hitze würde darunter eingeschlossen werden. Dies würde die Backleistung beeinträchtigen und kann die Oberfläche des Backofens beschädigen.
- Vermeiden Sie es, die offene Tür zum Ablegen von Backblechen zu verwenden.
- Tipps zum Lösen von Problemen beim Backen finden Sie auf Seite 39.

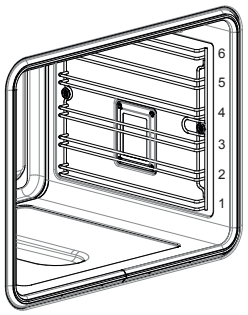
Tipps und Techniken für das rundum Umluft-Garen

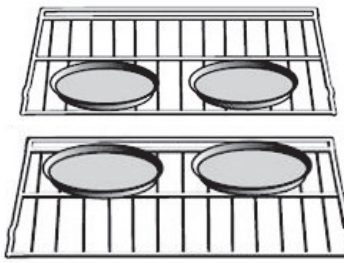
- Reduzieren Sie die Rezepttemperatur zum Garen um 25°F (15°C).
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen unbedeckt in Pfannen mit niedrigem Rand backen, um die Luftzirkulation optimal zu nutzen. Verwenden Sie, sofern nicht anders angegeben, glänzende Aluminiumbleche für beste Ergebnisse.
- Sie können auch hitzebeständiges Glas oder Keramik verwenden. Reduzieren Sie die Temperatur um weitere 15°C (25°F), wenn Sie hitzebeständige Glasbackformen verwenden, so dass die Temperatur insgesamt um 30°C (50°F) sinkt.
- Sie können auch dunkle Metallpfannen verwenden. Beachten Sie, dass die Lebensmittel bei der Verwendung von dunklen Metallbackblechen schneller dunkel werden können.
- Die Anzahl der verwendeten Gitterroste richtet sich nach der Höhe der zu backenden Lebensmittel.
- Die meisten Backwaren gelingen bei Umluft sehr gut. Versuchen Sie nicht, Rezepte wie Cremes, Quiches, Kürbiskuchen oder Käsekuchen umzuwandeln, die nicht von der Umlufterhitzung profitieren. Verwenden Sie für diese Art von Speisen den Standard-Backofenmodus.
- Das Garen auf mehreren Backgittern erfolgt auf den Gitterrosten in den Positionen 1, 2, 3 und 4. Alle vier Gitterroste können für Kuchen, Kekse und Vorspeisen verwendet werden.
  - Backen auf 2 Gitterrosten Verwenden Sie die Positionen 1 und 3.
  - Wenn Sie einen vierschichtigen Kuchen gleichzeitig backen, verteilen Sie die Backbleche so, dass ein Blech nicht direkt auf dem anderen liegt. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Kuchen auf der Vorderseite des oberen Gitterrosts und auf der Rückseite des unteren Gitterrosts platzieren (siehe Diagramm rechts). Lassen Sie rund um das Backblech einen Abstand von 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm).
- Die Umstellung Ihrer Rezepte kann ganz einfach sein. Wählen Sie ein Rezept, das sich gut für das Umluft-Garen eignet.
- Reduzieren Sie die Temperatur und die Backzeit, falls erforderlich. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, müssen Sie vielleicht etwas herumprobieren. Notieren Sie sich Ihre Technik für das nächste Mal, wenn Sie das Rezept mit Umluft-Garen zubereiten möchten.
- Tipps zum Lösen von Backproblemen finden Sie auf Seite 39.

Empfohlene Speisen für die Betriebsart Unteres Umluft-Garen:

Aperitifs Kekse Kaffeekuchen
Süßigkeiten (2 bis 4 Gitter) Frisches Hefebrot
Windbeutel
Muffins
Eintöpfe und Appetithappen
Backwaren (Gitterplatz 1, 2, 3)
Luftgebackene Produkte (Soufflé, Meringue-Top-Desserts, Paradieskuchen, Chiffon-Kuchen)

GITTERPOSITION





Schnelle und einfache Rezepttipps

Stellen Sie von standardmäßigem UNTEREM GAREN auf UMLUFT-GAREN um:

- Reduzieren Sie die Temperatur um 25°F (15°C).
- Verwenden Sie die gleiche Zeit wie beim Backen, wenn diese weniger als 10 - 15 Minuten beträgt.
- Gerichte mit einer Backzeit von weniger als 30 Minuten müssen 5 Minuten früher als bei Standard-Backrezepten überprüft werden.
- Wenn die Gerichte länger als 40 - 45 Minuten gebacken werden, sollte die Backzeit um 25% reduziert werden.

Tipps und Techniken für das Umluft-Garen

- Nicht vorheizen für Umluft-Garen
- Braten Sie das Fleisch in einer unbedeckten, flachen Bratpfanne.
- Wenn Sie ganze Hähnchen oder Pute braten, nähen Sie die Flügel hinter dem Rücken zusammen und binden Sie die Beine nicht zu fest mit Küchengarn zusammen.
- Verwenden Sie eine zweiteilige Bratpfanne zum Braten ohne Deckel.
- Verwenden Sie den Temperaturfühler oder ein Fleischthermometer, um die 'END'-Innentemperatur zu bestimmen.
- Überprüfen Sie die Innentemperatur von Fleisch oder Geflügel erneut, indem Sie das Fleischthermometer an anderer Stelle einstecken.
- Große Vögel müssen möglicherweise während eines Teils der Bratzeit mit Alufolie abgedeckt (und in der Pfanne gebräunt) werden, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

Schnelle und einfache Rezepttipps

Stellen Sie von standardmäßigem **UNTEREM GAREN** auf **UMLUFT-GAREN** um:

- Die Temperaturen dürfen nicht gesenkt werden.
- Braten, große Fleischstücke und Geflügel benötigen in der Regel 10-20% weniger Garzeit. Prüfen Sie die Garzeit im Voraus.
- Eintöpfe oder Schmorgerichte, die bei **UMLUFT-GAREN** zugedeckt im Backofen gebacken werden, garen in etwa der gleichen Zeit.
- Aus hygienischen Gründen beträgt die Mindesttemperatur für gefülltes Geflügel 165°F (75°C).
- Nachdem Sie das Produkt aus dem Ofen genommen haben, sollten Sie es vor dem Anschneiden 10 - 15 Minuten lang mit Alufolie abdecken, um die Endtemperatur des Lebensmittels gegebenenfalls um 5° - 10°F (3° - 6°C) zu erhöhen.

Die Garzeiten sind Richtwerte und hängen auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Tipps und Techniken für das Garen auf dem Umluft-Grillen

- Stellen Sie den Grill in die gewünschte Position, bevor Sie den Backofen einschalten.
- Verwenden Sie das Umluft-Grillen bei geschlossener Backofentür.
- Heizen Sie den Backofen nicht vor.
- Verwenden Sie ein zweiteiliges Backblech.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit (siehe Tabelle für das Garen auf dem Umluft-Grillen).

Die Garzeiten für das Standard- oder Umluft-Grillen sind ungefähre Angaben und können leicht variieren.
Die Garzeiten sind Richtwerte und hängen auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Tipps und Techniken für das Grillen

- Stellen Sie den Grill in die gewünschte Position, bevor Sie den Backofen einschalten.
- Verwenden Sie das Grillen bei geschlossener Backofentür.
- Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor der Benutzung vor.
- Verwenden Sie ein zweiteiliges Backblech.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit (siehe Tabelle für das Garen auf dem Umluft-Grillen).

Die Garzeiten für das Standard- oder Umluft-Grillen sind ungefähre Angaben und können leicht variieren.
Die Garzeiten sind Richtwerte und hängen auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Tipps und Techniken zum Dehydrieren

- Die Trocknung kann mit dem Modus Dehydrierung durchgeführt werden. Dabei wird eine niedrigere Temperatur verwendet, und die zirkulierende Warmluft entzieht den Lebensmitteln langsam die Feuchtigkeit, um sie zu konservieren.
- Die Temperatur im Trocknungsmodus ist auf 140°F (60°C) vorprogrammiert.
- Die im Trocknungsmodus verfügbaren Temperaturen reichen von 120°F (50°C) bis 160°F (70°C).
- Es können mehrere Grills gleichzeitig verwendet werden.
- Einige Lebensmittel benötigen bis zu 14-15 Stunden, um vollständig zu trocknen.
- Informieren Sie sich in einem Buch über Lebensmittelkonservierung über die spezifischen Zeiten und die Handhabung der verschiedenen Lebensmittel.
- Dieser Modus ist für eine Vielzahl von Früchten, Gemüse, Gewürzen und Fleischstreifen geeignet.
- Trocknungsnetze können in Küchenfachgeschäften erworben werden.
- Durch die Verwendung von Papiertüchern kann die Feuchtigkeit einiger Lebensmittel (z.B. in Scheiben geschnittene Tomaten oder Pfirsiche) vor Beginn des Trocknungsprozesses absorbiert werden.

Trocknungstabelle

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	TROCKNUNGSZEIT VORAUSGESCHÄTZT* (Stunden)	TROCKNUNGSKONTROLLE
OBST			
Äpfel	Eingeweicht in ¼ Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser, ¼ Scheiben	11 - 15	Leicht Weich
Bananen	Eingeweicht in ¼ Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser, ¼ Scheiben	11 - 15	Leicht Weich
Kirschen	Waschen und trocken tupfen. Bei frischen Kirschen die Kerne entfernen	10 - 15	Weich, lederartig, gummiartig
Schalen und Scheiben von Orangen	¼ Orangenscheiben; ein Teil der fein geschälten Orangenschale	Schalen: 2 - 4 Scheiben: 12 - 16	Orangenschalen: trocken und bröckelig Orangenscheiben: die Schale ist trocken und bröckelig, die Frucht ist leicht feucht
Ananasringe	Gestampft	Eingemacht: 9 - 13 Frisch 8 - 12	Weich
Erdbeeren	Waschen und trocken tupfen. In ½" dicke Scheiben schneiden, Schalen (außen) auf dem Grill	12 - 17	Trocken, bröckelig
GEMÜSE			
Paprika	Waschen und trocken tupfen. Entfernen Sie die Membran der Paprika und schneiden Sie sie grob in etwa 1" große Stücke.	16 - 20	Lederartig nicht feucht innen
Pilze	Waschen und trocken tupfen. Stiel abschneiden In 1/8"-Scheiben schneiden	7 - 12	Hart und lederartig, trocken
Tomaten	Waschen und trocken tupfen. In 1/8" dicke Scheiben schneiden, gut trocknen	16 - 23	Getrocknet, ziegelrot
GEWÜRZE			
Oregano, Salbei, Petersilie, Thymian und Fenchel	Abspülen und mit Papiertüchern trocknen	Bei 120°F (60°C) trocknen 3 - 5	Knusprig und bröckelig
Basilikum	Verwenden Sie Basilikumblätter 3 - 4 Zoll von der Spitze entfernt. Besprühen Sie sie mit Wasser, schütteln Sie die Feuchtigkeit ab und trocknen Sie sie.	Bei 120°F (60°C) trocknen 3 - 5	Knusprig und bröckelig

Die Sabbat-Modus-Funktion Ihres Backofens entspricht den jüdischen Normen. Mit dieser Funktion kann der Backofen nur die statische Funktion ausführen.
Wenn die Sabbatfunktion ausgewählt ist, sind die folgenden Funktionen deaktiviert:

- Backofenlichter
- Alle Tasten außer ON/OFF
- Funktion Fleischtemperaturfühler
- Zeitgesteuerte Garfunktionen
- Zeitschaltuhr-Funktion
- Das Bildschirmsymbol ist feststehend und nicht animiert wie im herkömmlichen Kochmodus.
- Displayanzeige und akustische Hauptsignale.

Um die Funktion Sabbatmodus einzustellen, schalten Sie den Backofen ein, wählen das Symbol ▦ und drücken die Taste (OK). Wählen Sie dann "Sonderfunktionssymbol", die Sabbatfunktion mit den Pfeilen ◁ ▷ und bestätigen Sie mit der Taste (OK).
Die Funktion beginnt mit der Anzeige des Symbols auf dem Display.

HINWEIS Die Funktion dauert maximal 72 Stunden.
Die Temperatur ist einstellbar von 50°C (112°F) bis 250°C (482°F).
Die Funktion kann jederzeit durch Drücken der Taste OFF deaktiviert werden.

Reinigungsfunktionen für den Dampfbackofen

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Dampfreiniger für die Reinigung.

⚠ ACHTUNG

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zum Zerspringen bringen.

Entfernen der Tür

⚠ ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass:

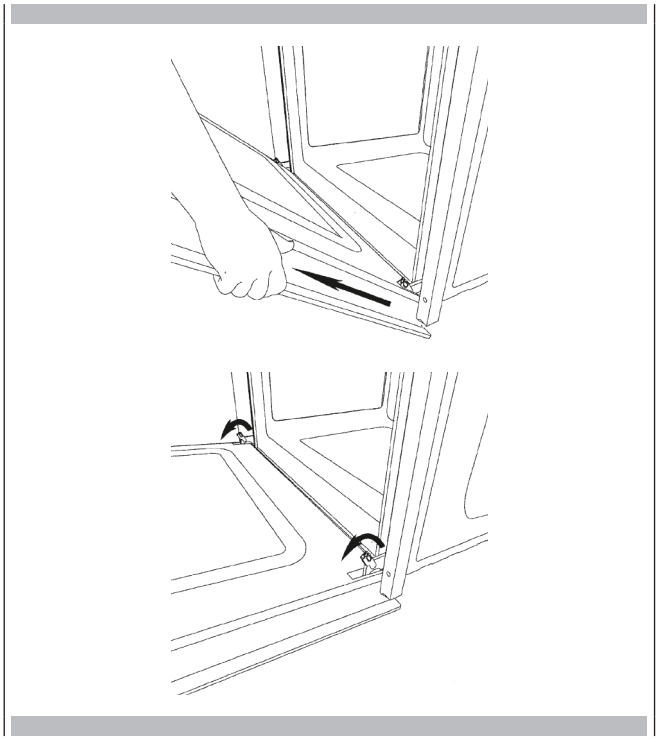
- Der Backofen ist kalt und die Stromzufuhr unterbrochen, bevor Sie die Tür entfernen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags oder von Verbrennungen.
- Die Backofentür ist schwer und zerbrechlich. Verwenden Sie beide Hände, um die Backofentür zu entfernen. Die Backofentür ist aus Glas. Fassen Sie sie vorsichtig an, damit sie nicht zerbricht.
- Fassen Sie nur an den Seiten der Tür. Fassen Sie nicht den Griff an, da er in Ihrer Hand verrutschen und Schäden oder Verletzungen verursachen könnte.
- Wenn Sie die Backofentür nicht fest und richtig anfassen, können Sie sich verletzen oder das Gerät beschädigen.

Entfernen der Standard-Backofentür

Die Backofentür kann schnell und einfach entfernt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Heben Sie die beiden unten abgebildeten Hebel an.
- Schließen Sie die Tür bis zum ersten Anschlag (verursacht durch die angehobenen Hebel).
- Heben Sie die Tür nach oben und nach außen, um sie aus den Halterungen zu entfernen.

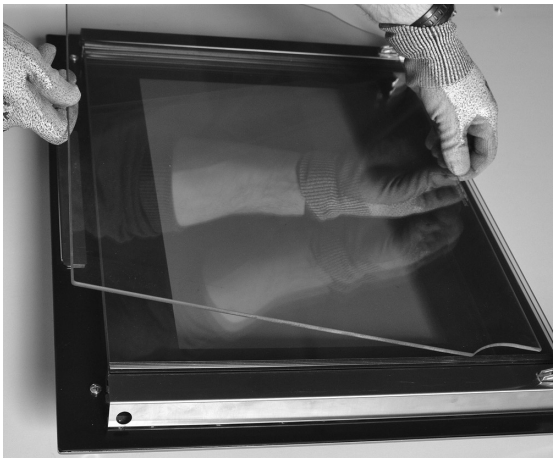
Um die Tür wieder anzubringen, setzen Sie die Scharniere auf die Halterungen und senken Sie die beiden Hebel.



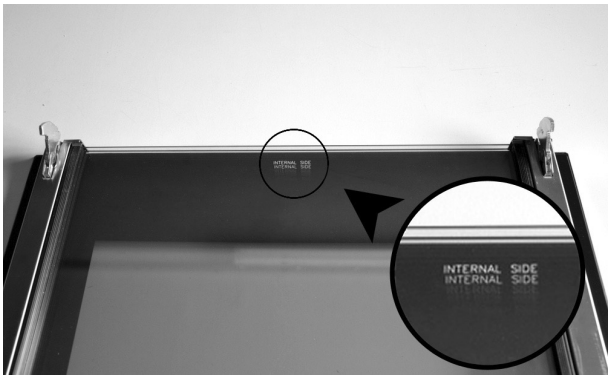
So entfernen Sie die inneren Glasscheiben der „FULL GLASS“ Tür

1. Tragen Sie Schutzhandschuhe.
2. Legen Sie die Tür auf eine waagerechte Fläche, indem Sie sie auf ein weiches Tuch legen, um Kratzer auf dem sichtbaren Teil zu vermeiden.
3. Entfernen Sie die beiden seitlichen Stopfen, indem Sie die obere Leiste herausziehen.

4. Entfernen Sie das innere Glas wie unten gezeigt. Ziehen Sie das zweite und dritte Glas (Zwischenscheiben) zur Reinigung heraus.

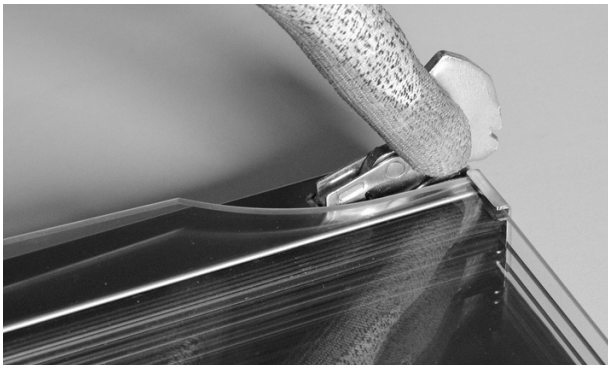


5. Gehen Sie nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge vor, um die Zwischenscheiben wieder einzusetzen, und achten Sie dabei darauf, dass die Scheiben auf der INNENSEITE ausgerichtet sind, so dass sie korrekt lesbar sind.



HINWEIS: Ein leichtes Spiel zwischen den Zwischenscheiben und den Seitenstützen ist als normal anzusehen, da es dazu dient, die Wärmeausdehnung der Scheiben auszugleichen.

6. Positionieren Sie das innere Glas zwischen den beiden Ständer und bringen Sie die obere Leiste wieder an.

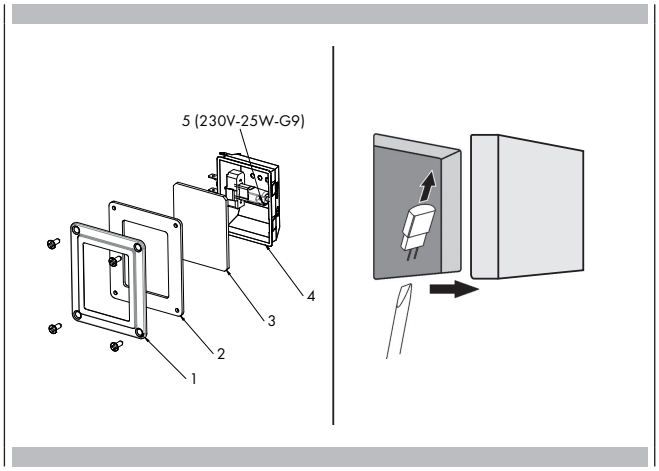


Auswechseln der Backofenbeleuchtung

⚠ ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass:

- Der Backofen und die Lichter sind kalt und die Stromzufuhr ist unterbrochen, bevor Sie die Glühbirne(n) austauschen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags oder von Verbrennungen.
- Die Streulichtblenden müssen bei der Verwendung des Backofens aufgesetzt sein.
- Die Streulichtblenden dienen zum Schutz der Glühbirne vor Bruch.
- Die Streulichtblenden sind aus Glas. Behandeln Sie sie mit Vorsicht, damit sie nicht zerbrechen. Zerbrochenes Glas kann zu Verletzungen führen.



1 Trennen Sie die Hauptstromversorgung (Sicherung oder Schalttafel)
2 Lösen Sie die 4 Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher
3 Entfernen Sie den Rahmen (1), nehmen Sie die Silikondichtung (2) und das Glas (3) ab
4 Entfernen Sie die Glühbirne aus dem Gehäuse (4) mit einem Schlitzschraubendreher
5 Setzen Sie die neue Glühbirne vom Typ G9 (5) mit derselben Spannung und Wattzahl ein (siehe Abbildung).
6 Setzen Sie den Rahmen, die Dichtung und das Glas wieder ein und befestigen Sie alles mit den 4 Kreuzschlitzschrauben
7 Stellen Sie die Stromversorgung wieder her (Sicherung oder Schalttafel)

Sowohl beim traditionellen als auch beim Umluft-Garen kann es aus einer Reihe von Gründen, die nicht auf eine Fehlfunktion des Backofens zurückzuführen sind, zu unbefriedigenden Ergebnissen kommen. In der folgenden Tabelle finden Sie die Ursachen für die häufigsten Probleme. Da sich Größe, Form und Material der Backutensilien direkt auf das Backergebnis auswirken, besteht die beste Lösung darin, alte Backutensilien zu ersetzen, die mit der Zeit und dem Gebrauch dunkel geworden oder verformt sind.

Garproblem	**Mögliche**
Die Gerichte werden nicht gleichmäßig braun	- Backofen nicht vorgeheizt - Alufolie auf dem Gitter oder dem Boden des Backofens - Backutensilien, die zu groß für das Rezept sind - Pfannen in Kontakt miteinander oder mit den Backofenwänden
Speisen auf der Unterseite zu dunkel	- Backofen nicht vorgeheizt - Verwendung von Glas oder undurchsichtigen oder abgedunkelten Metallblechen - Falsche Position des Gitters - Pfannen in Kontakt miteinander oder mit den Backofenwänden
Trockene oder zu stark geschrumpfte Lebensmittel	- Zu niedrige Backofentemperatur - Backofen nicht vorgeheizt - Backofentür häufig geöffnet - Fest mit Alufolie versiegelt - Pfannengröße zu klein
Das Gericht gart oder brät zu langsam	- Zu niedrige Backofentemperatur - Backofen nicht vorgeheizt - Backofentür häufig geöffnet - Fest mit Alufolie versiegelt - Pfannengröße zu klein
Kuchenkrusten werden am Boden nicht dunkel oder haben eine breiige Kruste	- Die Backzeit ist nicht lang genug - Verwendung von glänzenden Stahlbackformen - Falsche Position des Gitters - Zu niedrige Backofentemperatur
Kuchen blass, flach und wahrscheinlich innen nicht durchgebacken	- Zu niedrige Backofentemperatur - Falsche Backzeit - Kuchentest zu früh - Backofentür zu häufig geöffnet - Pfannengröße wahrscheinlich zu groß
Kuchen hoch in der Mitte mit Rissen an der Oberseite	- Backtemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Pfannen in Kontakt miteinander oder mit den Backofenwänden - Falsche Position des Gitters - Pfannengröße zu klein
Ränder der Kuchenkrusten zu golden	- Backofentemperatur zu hoch - Krustenränder zu dünn

23 - Fehlerbehebung bei Funktionsproblemen

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, überprüfen Sie Folgendes, um unnötige Servicekosten zu vermeiden.

Backofen Problem	**Schritte zur Fehlersuche**
Andere Fehler __F erscheint auf dem Display.	Trennen Sie das Gerät vom Strom und schalten Sie es nach einigen Sekunden wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, notieren Sie sich die Codenummer (in der Liste EREIGNISSREGISTER) und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display des Backofens bleibt AUS.	Trennen Sie die Hauptstromversorgung (Sicherung oder Schalttafel). Schalten Sie die Schalttafel wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist	Das Gebläse schaltet sich automatisch aus, wenn die elektrischen Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
Der Backofen heizt nicht auf	Überprüfen Sie den Schutzschalter oder Sicherungskasten in Ihrer Wohnung. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen ausreichend mit Strom versorgt wird. Vergewissern Sie sich, dass die Backofentemperatur richtig eingestellt ist.
Der Backofen heizt nicht gleichmäßig auf	Beachten Sie die Tabellen für die richtige Positionierung des Grills. Reduzieren Sie die Temperatur des Rezepts immer um 25°F (15°C), wenn Sie mit der Betriebsart Umluft-Garen von unten backen.
Das Backofenlicht funktioniert nicht richtig.	Ersetzen Sie die Glühbirne oder setzen Sie sie neu ein, wenn sie lose oder defekt ist. Siehe Seite 38. Vermeiden Sie es, das Glas der Glühbirne mit bloßen Händen zu berühren, da der Talg an Ihren Fingern ein vorzeitiges Durchbrennen der Glühbirne verursachen könnte.
Das Backofenlicht bleibt an	Prüfen Sie, ob die Backofentür blockiert ist. Prüfen Sie, ob das Scharnier verbogen oder der Türschalter defekt ist.
Uhr und Zeitschaltuhr funktionieren nicht richtig	Vergewissern Sie sich, dass der Backofen ausreichend mit Strom versorgt wird. Siehe Uhr auf Seite12.
Übermäßige Feuchtigkeit	Wenn Sie die Betriebsart Garen im Ofen verwenden, heizen Sie den Ofen zuerst vor. Beim unteren Umluft-Garen und beim Umluft-Garen wird jegliche Feuchtigkeit aus dem Backofen entfernt (dies ist einer der Vorteile der Konvektion).
Porzellan absplittert	Wenn Sie die Backofengitter herausnehmen oder umstellen, heben Sie sie immer nach oben und drücken Sie sie nicht mit Gewalt, damit das Porzellan nicht absplittert.

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sehen Sie bitte unter "Fehlersuche" nach. Dadurch können Sie sich die Kosten für einen Kundendiensteinsatz sparen. Wenn Sie dennoch Hilfe benötigen, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen. Wenn Sie anrufen, geben Sie bitte das Kaufdatum, das vollständige Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an. Diese Informationen helfen uns, Ihre Anfrage besser zu beantworten.

Wartungsdatensatz

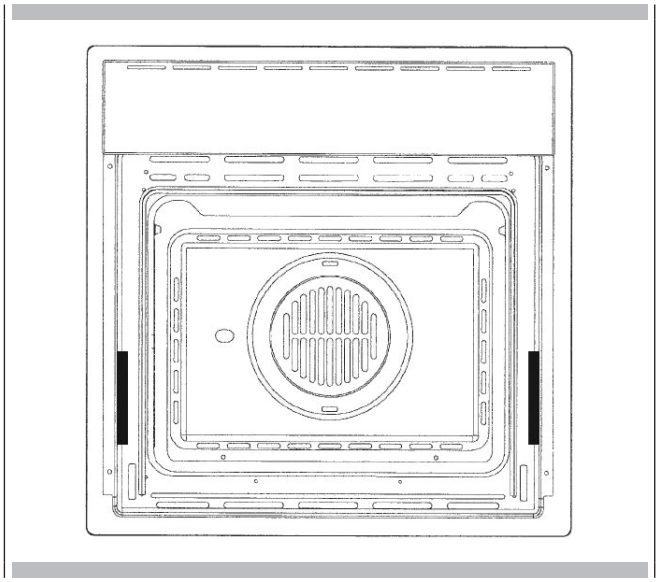
Für Kundendienst oder autorisierte Teile siehe Abschnitt "GARANTIE für Haushaltsgeräte".

Für Kundendienst oder autorisierte Teile siehe Abschnitt "GARANTIE für Haushaltsgeräte".
Die Position des Serienschildes finden Sie auf Seite 2. Schreiben Sie diese Informationen am besten gleich in das unten vorgesehene Feld.
Bewahren Sie die Rechnung zur Überprüfung der Garantie auf.

Wartungsdatensatz	
Modellnummer	_____
Seriennummer	_____
Datum der Installation oder Übernahme	_____

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Instrucciones de seguridad	**2**
2 - Características del producto	**3**
3 - Instalación del horno	**4**
Características eléctricas	4
Respeto por el medioambiente	4
Conexión a la red eléctrica	6
4 - Instrucciones de uso	**7**
Primer uso del horno	7
Guías extraíbles diferentes (si están presentes)	7
5 - Panel de control	**8**
Teclado	8
Iconos del panel de control	8
6 - Información general del horno	**9**
Códigos de error	9
Señales acústicas	9
Configuraciones predefinidas	9
Número Códigos Averías F	9
Precalentamiento y precalentamiento rápido	9
Temporizador	9
7 - Sugerencias generales para el horno	**10**
Precalentar el horno	10
Sugerencias para el funcionamiento	10
Utensilios	10
Condensación y temperatura del horno	10
Cocción al horno a gran altitud	10
8 - Introducción	**11**
Instrucciones de encendido inicial	11
9 - Configuraciones de usuario	**12**
Idioma	12
Temperatura y peso	12
Hora	12
Fecha	13
Luminosidad	13
Volumen	13
10 - Cuidado y limpieza del horno	**14**
Descalcificación	14
Detergentes	15
Limpieza del circuito de vapor	15
Limpieza del horno a vapor	15
Descarga del agua	15
11 - Configuraciones del sistema	**16**
Registro de eventos	16
Demostración	16
12 - Poner en funcionamiento el horno	**17**
Encender y apagar el horno	17
Seleccionar el modo de cocción	17
Cambiar el modo de cocción	18

ÍNDICE	PÁGINA
Función AirFry	18
Cambiar la temperatura	18
13 - Tabla de modos de cocción	**19**
Menú de selección rápida de cocción	20
Fase de precalentamiento	20
Precalentamiento rápido	20
14 - Cocción al vapor	**22**
Llenado del depósito de agua	22
Tipos de calentamiento con vapor	22
Después de cada funcionamiento con vapor	22
Secado del canal de drenaje	22
Secado del compartimento de cocción	23
Secado manual del compartimento de cocción	23
Funcionamiento con vapor	24
Cocción al vapor	24
Función de vapor asistida	26
Cocción especial	26
15 - Uso de las luces del horno	**27**
16 - Funcionamiento del horno en modo por tiempo	**28**
Tiempo de cocción	28
Hora de finalización	28
17 - Configuración de la sonda térmica para carne (si está presente)	**29**
18 - Recetas	**30**
19 - Comprender los distintos modos de funcionamiento del horno	**32**
Sugerencias y técnicas de cocción	32
Directrices generales	32
Sugerencias y técnicas de cocción circular ventilada	32
Sugerencias y técnicas de cocción ventilada	33
Sugerencias y técnicas de cocción con grill ventilado	33
Sugerencias y técnicas de cocción a la parrilla	33
Sugerencias y técnicas para deshidratar	33
Tabla de secado	34
20 - Instrucciones del modo Sabbath (en algunos modelos)	**35**
21 - Puerta del horno	**36**
Funciones de limpieza del horno a vapor	36
Extracción de la puerta	36
Extracción de la puerta del horno estándar	36
Cómo desmontar los vidrios internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»	37
Sustitución de la luz del horno	38
22 - Resolución de problemas de cocción al horno	**39**
23 - Resolución de problemas funcionales	**40**
24 - Asistencia o mantenimiento	**41**
Registro de datos de mantenimiento	41



⚠ IMPORTANTE

La placa con los datos de identificación del horno se puede consultar incluso cuando el aparato está instalado. La placa se puede ver simplemente abriendo la puerta. Para identificar su electrodoméstico al realizar un pedido de piezas de repuesto, mencione siempre los detalles presentes en la placa.

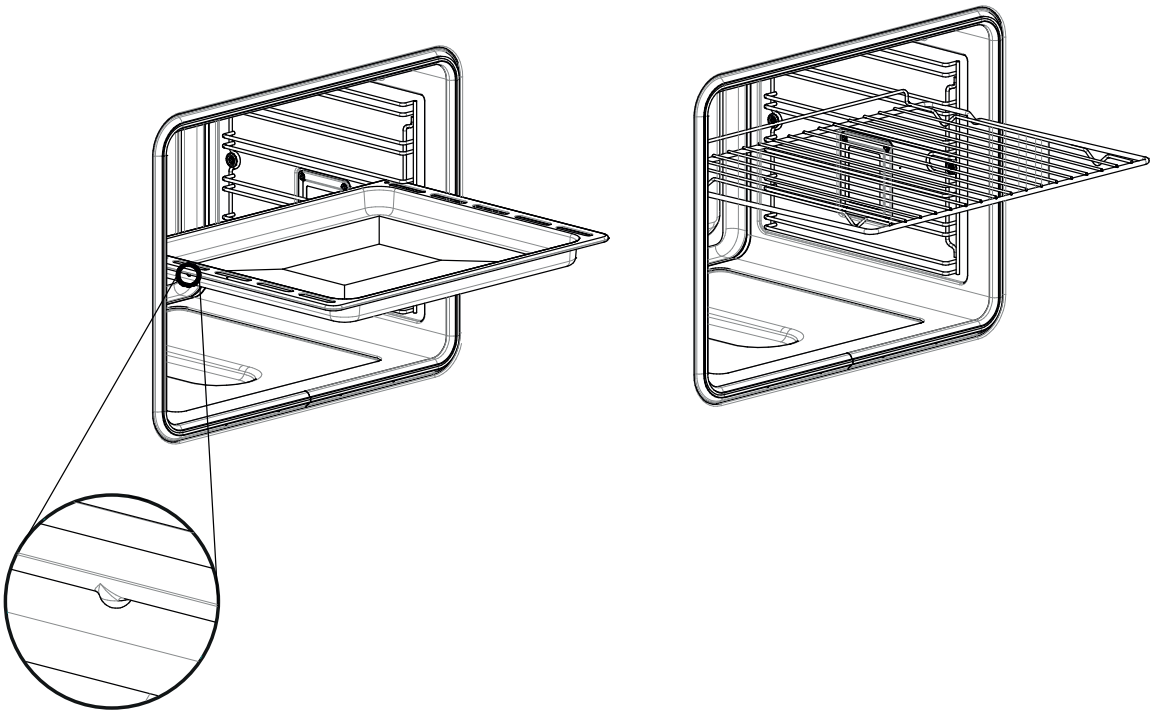
- **No desmonte ninguna pieza antes de desconectar el horno de la red eléctrica.**
- **Si hay alguna pieza rota (por ejemplo, un vidrio), no use el electrodoméstico. Desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio asistencia técnica.**
- Antes de usar el horno, se recomienda hacerlo funcionar en vacío a la temperatura máxima durante aproximadamente una hora para eliminar el olor del material aislante.
- Cuando use el grill, mantenga la puerta cerrada en todos los modelos.
- El ventilador de refrigeración puede permanecer en funcionamiento mientras el horno esté caliente, incluso después de apagarlo.
- **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta mucho: no toque las resistencias calefactoras del interior del horno.**
- Los adultos deben prestar mucha atención al usar el aparato ante la presencia de niños.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **Mantenga alejados del aparato a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia continua.**
- Este aparato no debe ser usado por personas (**incluidos niños mayores de 8 años**) con capacidades sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia o familiaridad, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.**
- Para evitar dañar el esmalte, no cubra la suela de la mufla de ninguna manera (por ejemplo, con papel de aluminio, fuentes para hornear y similares).
- No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- No use detergentes abrasivos ni limpiadores a vapor para la limpieza.
- Para evitar sobrecalentamientos, el electrodoméstico no debe instalarse detrás de puertas decorativas.
- **ATENCIÓN: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar el riesgo de electrocución.**
- Antes de retirar la puerta, el horno debe estar frío y la alimentación eléctrica desconectada. De lo contrario, hay un riesgo de electrocución o quemaduras.
- Use únicamente la sonda térmica para carne suministrada con el electrodoméstico.

⚠ IMPORTANTE

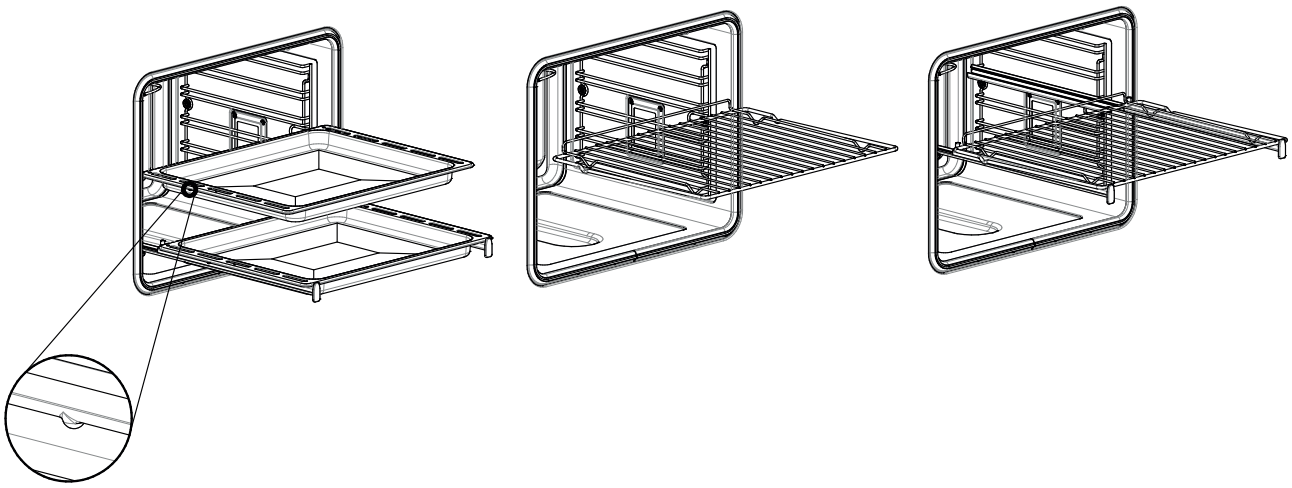
Si el horno está instalado a una temperatura ambiente inferior a 37 °F (3 °C), puede aparecer «F*0117»; cuando se alcance una temperatura ambiente más alta, el error ya no se mostrará.

Para ver cómo colocar correctamente las parrillas, consulte las figuras de abajo.

GUÍAS PERFILADAS



GUÍAS EXTRAÍBLES



3 - Instalación del horno

Para instalar el horno en la cocina, realice un compartimento para empotrar según las dimensiones indicadas en la figura Compartimentos para empotrar y Dimensiones.
El aparato debe fijarse al mueble de arriba mediante los dos tornillos suministrados en el kit, a través de los orificios realizados en los montantes del horno.

⚠ ATENCIÓN

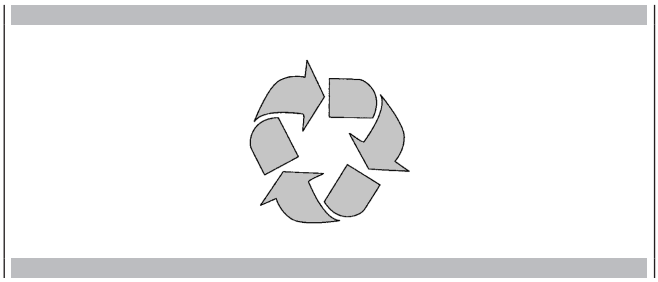
Dado que este aparato se inserta en muebles de cocina, asegúrese de que cada superficie en contacto con el horno pueda soportar una temperatura de unos 90 °C.

Características eléctricas

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

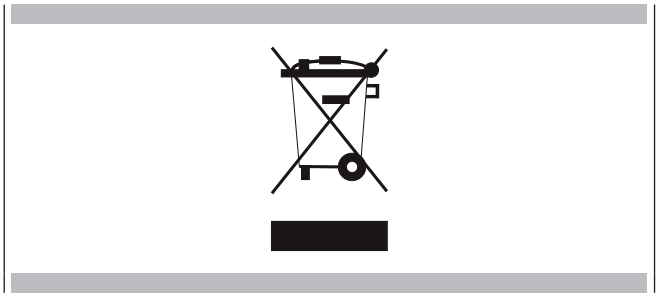
Respeto por el medioambiente

Para realizar la documentación de este electrodoméstico, se utiliza papel blanqueado sin cloro o papel reciclado, para ayudar a proteger el medioambiente. Los embalajes han sido diseñados para no dañar el medioambiente; son productos ecológicos que se pueden recuperar o reciclar. Al reciclar los embalajes, contribuirá a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de residuos industriales y domésticos.

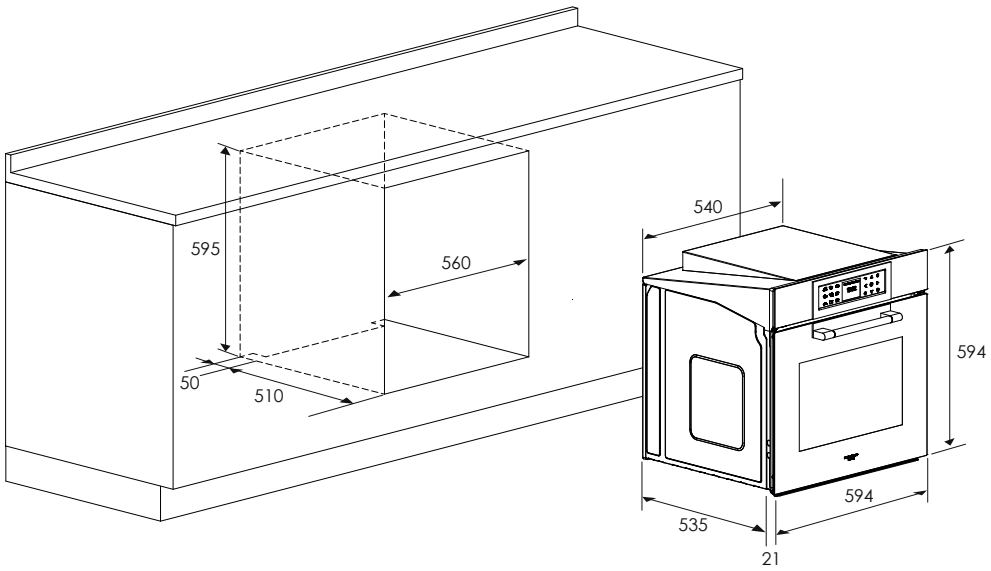


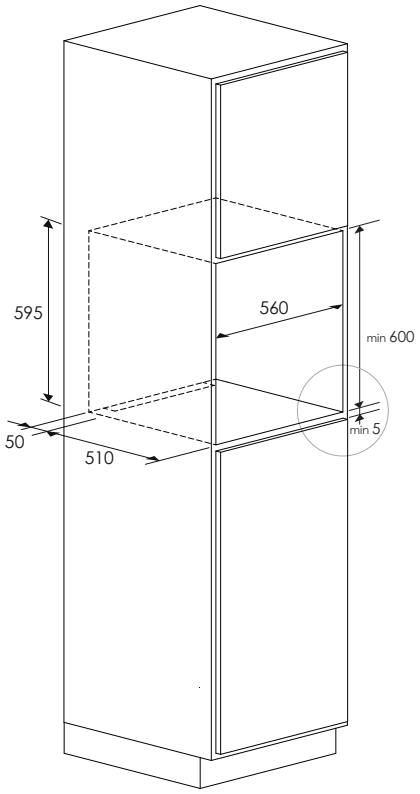
EL MATERIAL DE EMBALAJE es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Para su eliminación, siga las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) debe mantenerse fuera del alcance de los niños, ya que es potencialmente peligroso.
ESTE ELECTRODOMÉSTICO está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/96/UE, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y para la salud de las personas.

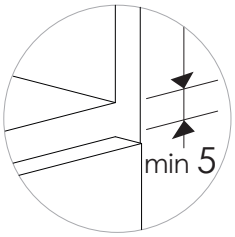
EL SÍMBOLO en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

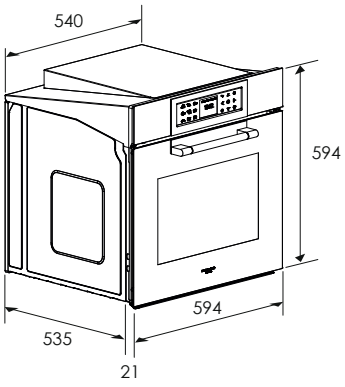


MOD. 60









Las dimensiones están en milímetros.

Conexión a la red eléctrica

⚠ ATENCIÓN

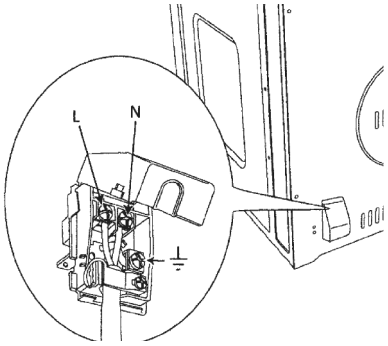
El aparato debe estar conectado a la puesta a tierra.

El horno es solamente para uso doméstico.
La tensión de alimentación y la potencia absorbida están indicadas en la placa de identificación situada en el montante izquierdo, que se puede ver al abrir la puerta.
La conexión debe ser efectuada por personal cualificado y de conformidad con las normativas vigentes.
El incumplimiento de las normativas y las instrucciones exime al fabricante de cualquier responsabilidad por posibles daños a personas o cosas.
Si el cable de alimentación se daña, para evitar riesgos, deberá ser sustituido exclusivamente por el fabricante, su técnico o una persona igualmente cualificada.
El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm, pero sin interrumpir el conductor de puesta a tierra. Para la conexión, use un cable flexible, recuerde dejarlo lo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del compartimento para empotrar cuando sea necesario realizar algún mantenimiento.
Este dispositivo debe contar con alimentación eléctrica de conformidad con las normativas en materia de instalaciones eléctricas.

La toma de corriente o el interruptor deben ser fácilmente accesibles cuando el horno esté instalado.

TIPOS DE CABLES Y DIÁMETROS MÍNIMOS

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



Primer uso del horno

Limpie bien el horno con agua y jabón, luego enjuáguelo bien.
Haga funcionar el horno durante aproximadamente 30 minutos a la temperatura máxima para quemar todos los restos de grasa que de otro modo podrían crear olores desagradables durante la cocción.

⚠ ATENCIÓN

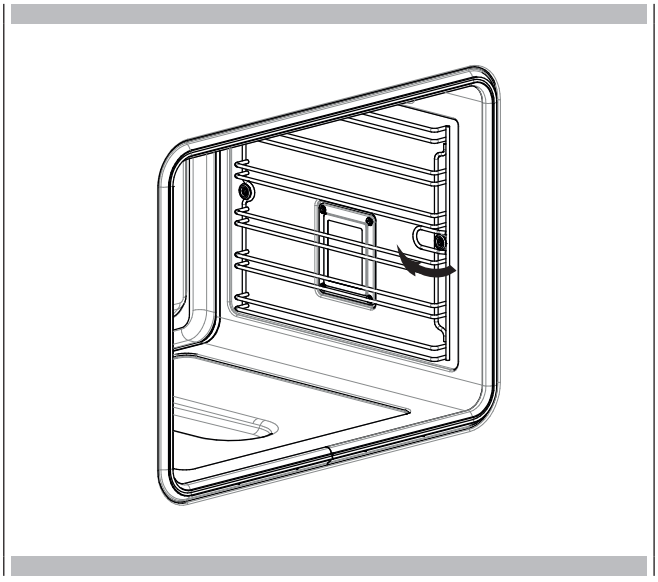
Nunca use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno o para revestir el horno. Esto puede dañar el revestimiento del horno si el calor se retiene debajo del papel de aluminio.

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de no forzar la parrilla para no dañar el esmalte.

Guías extraíbles diferentes (si están presentes)

Para retirar los marcos laterales de los hornos de paredes lisas, proceda como se muestra en la figura.



5 - Panel de control

Su electrodoméstico podría ser ligeramente diferente de las ilustraciones que se muestran a continuación.

A - Teclado de funciones
B - Pantalla de visualización
C - Teclado de selección rápida

Teclado

Para hacer funcionar las teclas, presiónelas suavemente. El teclado no funciona si se presionan varias teclas al mismo tiempo.

	- Flechas de desplazamiento.
	- Para configurar el temporizador. - Acceder al menú de funciones durante la cocción.
	- Encender y apagar la luz interna del horno. La luz no se puede encender durante el ciclo de autolimpieza.
	- Encender y apagar el horno.
OK	- Confirmar las configuraciones e iniciar las operaciones de cocción. Cuando se presiona durante una operación de cocción, la función se pone en pausa. Presiónela de nuevo para reiniciar.
	- Volver a la pantalla anterior. Manténgala presionada para volver a la pantalla de principal.

Iconos del panel de control

	Menú de selección rápida de cocción
	Apertura del panel de control
	Niveles de agua: 0 nivel vacío 1.er nivel (mínimo) - se muestra 1 ola 2.º nivel (intermedio) - se muestran 3 olas 3.er nivel (máximo) - se muestran 5 olas

Antes de usar el horno por primera vez, retire todo el embalaje y los objetos extraños del horno. Cualquier material que quede en el interior puede derretirse o quemarse durante el uso del electrodoméstico.

Códigos de error

Este código aparece si el control eléctrico indica una avería. Cuando aparece el error, la función en curso se bloquea. Si el tipo de error está relacionado con una función de seguridad, el horno se bloqueará y no se podrá seguir usando y, cada vez que se intente ponerlo en funcionamiento, aparecerá el mismo error (en tal caso, llame al servicio de asistencia técnica); en cambio, si el error se refiere a una avería menor, después de reiniciar el horno, se podrá usar para funciones que no incluyan la parte dañada (por ejemplo, un elemento calefactor).

Señales acústicas

Confirma que el comando se recibió tras presionar una tecla.
También indica que se ha completado una función por tiempo (por ejemplo, temporizador o cocción por tiempo). Durante la ejecución de una receta, una señal acústica advierte al usuario que el horno está esperando instrucciones del usuario (por ejemplo, para insertar el plato o girarlo).
Las señales acústicas también indican una avería del horno.

Configuraciones predefinidas

Los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura adecuada; cuando sea necesario, esta se puede cambiar.

Número Códigos Averías F

Estos códigos se muestran cuando el control electrónico detecta un problema en el horno o en el sistema electrónico.
El código de error se registra en el Registro de errores en el Menú de configuraciones. Dicho error se puede comunicar al técnico del servicio de asistencia para que pueda comprender con antelación las posibles causas del problema.

Precalentamiento y precalentamiento rápido

Cada vez que se configura un modo de cocción y el horno se calienta, se inicia el precalentamiento; durante ese tiempo, la temperatura actual se muestra junto con el icono del termómetro.
Tan pronto como alcanza el 100 %, el control emite un sonido de «fin del precalentamiento» y el valor de temperatura actual desaparece.
Cuando necesite calentar el horno rápidamente, hay disponible un modo de precalentamiento rápido; dicho modo usa los elementos calefactores y el ventilador de convección de manera específica para reducir lo máximo posible el tiempo de calentamiento.
Después de haber configurado una de las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento y haber configurado el valor de temperatura deseado, presione la tecla ⌄, luego de ingresar al menú de funciones, seleccione el icono ⌃⌃ a través de las teclas ◁ ▷ y confirme mediante el texto OK.
En cuanto se alcanza la temperatura configurada, el control emite un pitido y tanto el «Icono de precalentamiento rápido» como la «temperatura actual» desaparecen. El horno cambia automáticamente al modo de cocción deseado previamente configurado: ahora introduzca los platos.

Temporizador

⚠ ATENCIÓN

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el electrodoméstico; su único propósito es avisarle a través del timbre. Cuando quiera apagar el horno automáticamente, use la función de fin de cocción o cocción retardada.

NOTA Al presionar la tecla «OFF», no se reinicia ni se detiene el temporizador.

1. Presione el botón ⌄ y configure el tiempo deseado usando las flechas △ ▽ y confirme con el botón OK. Para cambiar la selección entre horas y minutos, use las flechas ◁ ▷.
2. El tiempo se puede configurar desde 1 minuto hasta 12 horas 59 minutos y, cuando se configura, el tiempo restante siempre está visible en la barra de estado inferior hasta que se acabe el tiempo o se reinicie.
3. Para cambiar o cancelar el tiempo configurado, se debe reiniciar el temporizador manteniendo presionada la tecla ⌄ durante unos segundos.
4. El formato del temporizador suele ser HR MIN, y pasa a MIN SEG durante el último minuto.
5. Cuando se acaba el tiempo, la pantalla muestra 00:00 y el timbre suena durante un minuto o hasta que se presiona el botón ⌄.

7 - Sugerencias generales para el horno

Precalentar el horno

- Precaliente el horno cuando use los modos Cocción inferior, Inferior ventilada y Ventilada.
- Use el modo de precalentamiento rápido cuando desee menos tiempo para precalentar el horno.
- Aunque se seleccione una temperatura más alta, no se acortará el tiempo de precalentamiento.
- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, bollería y pan.
- El precalentamiento ayudará a dorar los asados y no perder los jugos de la carne.
- Coloque las parrillas del horno en su lugar antes de realizar el precalentamiento.
- Durante el precalentamiento siempre se muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Una señal acústica confirmará que el horno está precalentado y la «temperatura detectada» se apagará.

Sugerencias para el funcionamiento

- No coloque bandejas sobre la puerta del horno abierta.
- En lugar de abrir la puerta del horno con frecuencia, use las luces interiores del horno para ver los platos a través del vidrio de la puerta del horno.

Utensilios

- Los platos de vidrio para hornear absorben el calor. Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura del horno cuando cocine sobre vidrio.
- Use bandejas que proporcionen el dorado deseado. El tipo de acabado de la bandeja ayudará a determinar el grado de dorado que proporcionará.
- Las bandejas brillantes, de metal liso o ligeramente antiadherentes/ anodizadas reflejan el calor, lo que da como resultado un dorado más ligero y delicado. Los postres y galletas requieren de este tipo de utensilios.
- Las bandejas oscuras, rugosas u opacas absorberán el calor, lo que hará que la costra esté más dorada y crujiente. Use este tipo de bandejas para pasteles.
- Para obtener costras oscuras y crujientes, use utensilios de metal oscuro antiadherentes/anodizados u opacos utensilios para hornear de vidrio. Las bandejas para hornear aisladas pueden prolongar el tiempo de cocción.
- No use las funciones de cocción con una bandeja vacía en el horno, ya que esto puede alterar el rendimiento de la cocción.
- Guarde la bandeja para asar fuera del horno.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los platos durante cualquier proceso de cocción. Dicha cantidad dependerá de la humedad contenida en los platos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie que esté más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno tiene un sensor de temperatura electrónico que le permite mantener una temperatura precisa. Es posible que su horno anterior haya tenido un termostato mecánico que se movía gradualmente con el tiempo hasta alcanzar una temperatura más alta. Al cocinar en un horno nuevo, es normal que necesite adaptar sus recetas.

Cocción al horno a gran altitud

- Cuando se cocina a gran altitud, las recetas y los tiempos de cocción varían.

Instrucciones de encendido inicial

Una vez que se haya conectado el horno a la red eléctrica por primera vez, el control se preparará automáticamente para realizar una serie de configuraciones de usuario, que quedarán almacenadas para encendidos posteriores.

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

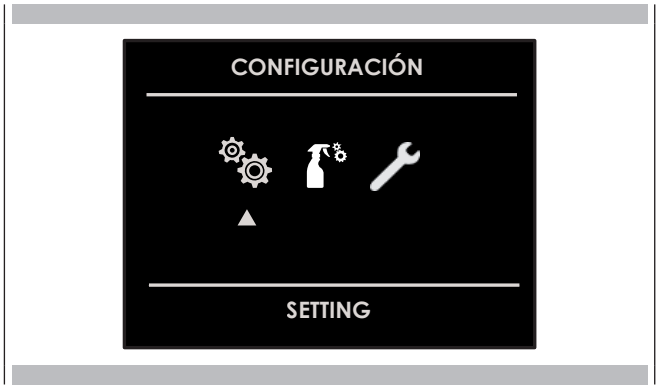
Consulte el apartado CONFIGURACIONES DE USUARIO para obtener instrucciones sobre la configuración.

Después de realizar las configuraciones de usuario, el control pasa automáticamente a la pantalla «Standby».

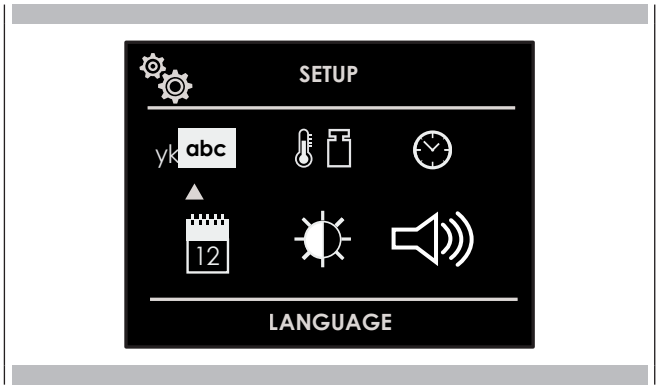
Con el horno encendido, seleccione el icono ⚙ y confirme con la tecla (OK) para acceder al menú CONFIGURACIONES. Este menú le permite personalizar las configuraciones de su horno. Para acceder al mismo, no es necesario que haya una cocción en curso ni funciones por tiempo.

NOTA El menú de configuraciones nunca se puede configurar si ya hay alguna función por tiempo configurada: primero se debe cancelar la función por tiempo activa.

1. Presione las teclas ◁ ▷ para seleccionar el submenú y confirmar con la tecla (OK).



2. Use este menú para cambiar las siguientes configuraciones:
   Presione las teclas ◁ ▷ o △ ▽ para seleccionar las configuraciones o cambiar un submenú entre los seis disponibles y confirmar con la tecla (OK).

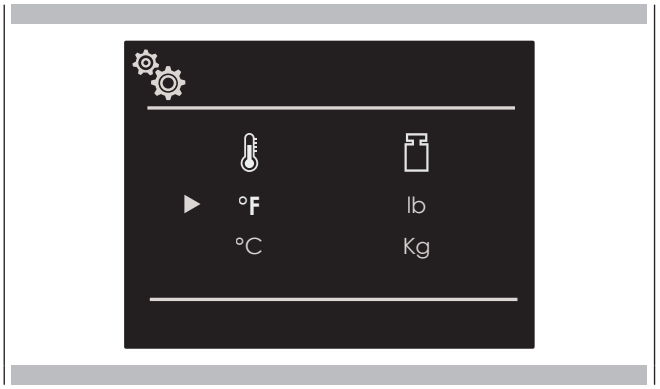


Idioma

Presione la flecha △ ▽ para seleccionar el idioma entre los idiomas disponibles y confirme con la tecla (OK).

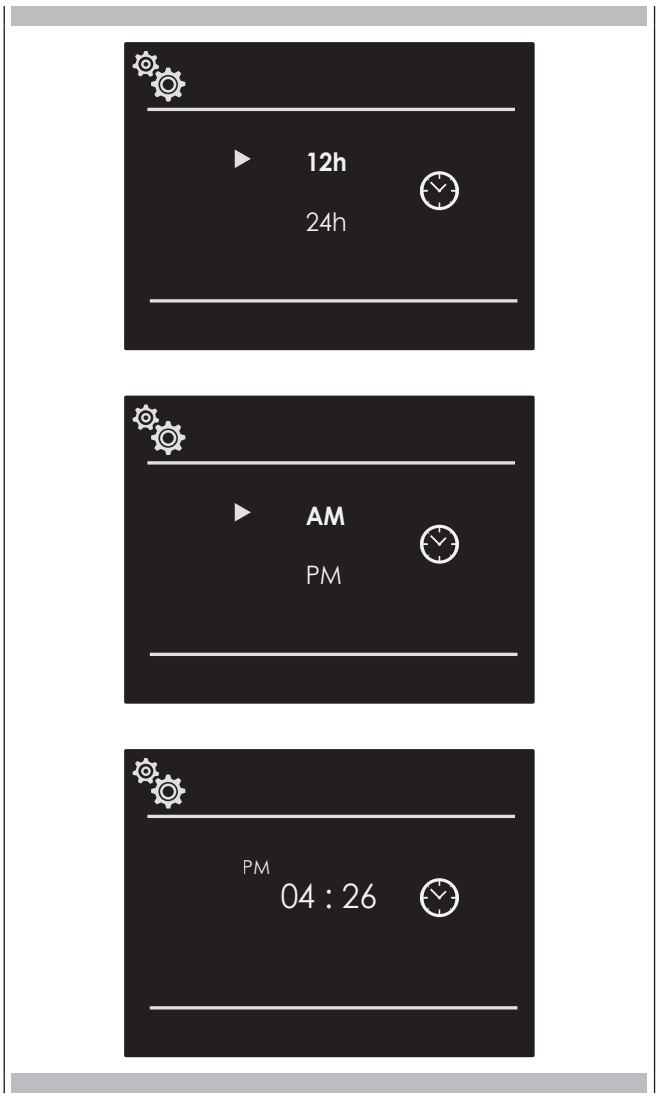
Temperatura y peso

Presione la flecha ◁ ▷ y △ ▽ para seleccionar una de las dos opciones de temperatura «°C/°F» o las opciones de peso «kg/lb» y confirme con la tecla (OK).



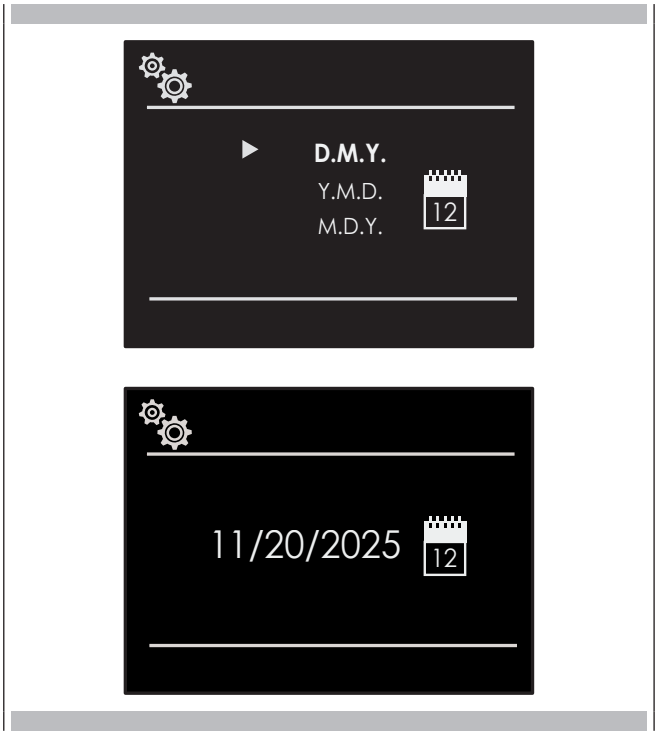
Hora

Presione la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de hora entre las opciones «12h AM/PM o 24h» y confirme con la tecla (OK). A continuación, configure la hora presionando las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).



Fecha

Presione la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de la fecha entre las opciones «D.M.A. – A.M.D. – M.D.A.» y confirme con la tecla (OK). A continuación, configure el valor presionando las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).



Luminosidad

Presione la flecha ◁ ▷ para elegir qué configuración de luminosidad cambiar entre «ON» o «STANDBY», luego use las flechas △ ▽ para seleccionar el nivel de luminosidad deseado y confirme con la tecla (OK).

Volumen

Presione la flecha △ ▽ para seleccionar el nivel de volumen requerido y confirme con la tecla (OK).

Descalcificación

Para garantizar un funcionamiento duradero del aparato, descalcifíquelo periódicamente.

El proceso de descalcificación consta de varios pasos. Por razones de higiene, la descalcificación debe finalizar por completo antes de volver a usar el aparato. La descalcificación dura en total unos 70 a 95 minutos.

- Descalcifique (unos 55 - 70 minutos), luego vacíe el depósito de agua y llénelo nuevamente.
- Realice un primer enjuague (unos 9 - 12 minutos), luego vacíe el depósito de agua y llénelo nuevamente.
- Realice un segundo enjuague (unos 9 - 12 minutos), luego vacíe el depósito de agua y séquelo.

Si el programa de descalcificación se interrumpe (por ejemplo, debido a un corte de energía o al apagado del aparato), se le pedirá que enjuague dos veces después de volver a encender el aparato. El aparato permanecerá bloqueado y no podrá activar otros modos hasta el final del segundo ciclo de enjuague.
La frecuencia con la que se debe descalcificar el aparato dependerá de la dureza del agua utilizada.
Tan pronto como queden disponibles de 1 a 5 funcionamientos de vapor, el aparato le recordará que debe descalcificarse, para ello mostrará un mensaje en la pantalla.
La cantidad de funcionamientos restantes se indica en el momento del encendido. De esta forma, podrá prepararse con antelación para la descalcificación.

Iniciar

⚠ ATENCIÓN

- Daños en el aparato: para la descalcificación use únicamente el descalcificador líquido adecuado para la descalcificación recomendado por nosotros. Los tiempos de acción del tratamiento de descalcificación están definidos en el descalcificador. Otro tipo de productos podrían dañar el aparato.
- Solución descalcificadora: no use soluciones descalcificadoras ni un descalcificador en el panel de control u otras superficies del aparato. En caso contrario, las superficies se dañarán. Si esto sucede, retire inmediatamente la solución descalcificadora con agua.

Si se utilizó el funcionamiento con vapor antes de la descalcificación, apague el aparato para que el agua residual sea bombeada fuera del sistema de vaporización.

1. Para preparar una solución descalcificadora, mezcle 400 ml de agua con 200 ml de descalcificador líquido.
2. Para encender el horno, presione la tecla de encendido y apagado «ON/OFF».
3. Presione la tecla de apertura del panel de control.
3. Retire el depósito de agua y llénelo con la solución descalcificadora.
4. Introduzca completamente el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
5. Cierre el panel.
6. Seleccione la opción Configuraciones y cuidado en el menú. Se abrirá el menú de configuraciones.
7. Seleccione el modo de limpieza.
8. Luego, seleccione la opción Descalcificar. Si presiona en el campo «OK», recibirá información sobre la limpieza. No es posible cambiar la duración de la descalcificación.
8. Empiece la limpieza con la tecla OK.

   El aparato se descalcifica. Una vez finalizada la descalcificación, suena una señal acústica.

Primer enjuague

1. Presione la tecla de apertura del panel de control.
2. Retire el depósito de agua, límpielo a fondo, llénelo de agua y vuelva a introducirlo correctamente.
3. Cierre el panel.

   El aparato realiza un enjuague. Una vez finalizado el enjuague suena una señal acústica.

Segundo enjuague

1. Presione la tecla de apertura del panel de control.
2. Retire el depósito de agua, límpielo a fondo, llénelo de agua y vuelva a introducirlo correctamente.
3. Cierre el panel.

   El aparato realiza un enjuague. Una vez finalizado el enjuague suena una señal acústica.

Limpieza posterior

1. Presione la tecla de apertura del panel de control.
2. Vacíe el depósito de agua y séquelo.
3. Apague el aparato.

   La descalcificación ha finalizado y el aparato está listo para su uso nuevamente.

Detergentes

Un escrupuloso cuidado y mantenimiento ayudan a mantener el aparato en buenas condiciones durante mucho tiempo.
Aquí se ilustran los métodos correctos de cuidado y limpieza del aparato.

Detergentes adecuados

Para evitar dañar las distintas superficies con el uso de detergentes inadecuados, preste atención a las instrucciones de la tabla. Según el tipo de aparato, no todos los campos están presentes en el aparato.

ATENCIÓN

Daños a las superficies
No use

- detergentes agresivos o abrasivos,
- detergentes con alto contenido de alcohol,
- esponjas duras o abrasivas,
- limpiadores de alta presión o de chorro de vapor,
- detergentes especiales para limpieza en caliente.

Lave bien las esponjas nuevas antes de usarlas.

Consejo: Se recomienda comprar productos de limpieza y cuidado en el servicio de asistencia técnica.
Respete las instrucciones del fabricante.

AVISO - ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se sobrecalienta. Nunca toque las superficies internas calientes del compartimento de cocción ni de las resistencias. Deje siempre que el aparato se enfríe.
Mantenga a los niños alejados.

Limpieza del circuito de vapor

Esta función realiza un ciclo de limpieza del circuito para mantenerlo limpio y eficiente a lo largo del tiempo.
La duración del ciclo de limpieza del circuito es de 9 minutos.

ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

Limpieza del horno a vapor

Esta función se efectúa un ciclo de limpieza inyectando vapor en la cavidad durante 15 minutos. Al final del ciclo, cualquier posible incrustación causada por la cocción a altas temperaturas en el interior de la cavidad del horno, se ablandará y será mucho más fácil eliminarla.

ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

El aparato gestiona y mantiene el circuito hidráulico en condiciones de limpieza, garantizando su correcto y fiable funcionamiento a lo largo del tiempo.
Durante las fases de funcionamiento y parada, el software puede activar componentes internos del circuito hidráulico. Esto puede generar leves zumbidos o emisiones acústicas; dichos efectos deben considerarse normales y no constituyen una anomalía de funcionamiento.

Descarga del agua

Al final de cualquier función con vapor, el sistema empezará una descarga del circuito interno de agua, con una duración de entre 1 y 2 minutos, para mantener siempre el circuito limpio de cal y agua estancada.

Con el horno encendido, seleccione el icono ⚙ y confirme con la tecla (OK) para acceder al menú CONFIGURACIONES. Este menú le permite configurar una serie de parámetros o funciones especiales. También permite acceder a la lista de eventos de error.

1. Presione las teclas ◁ ▷ para seleccionar el submenú y confirmar con la tecla (OK).

2. Use este menú para cambiar las siguientes configuraciones:
   Presione las teclas △ ▽ para seleccionar la opción que desea configurar o mostrar en la pantalla entre las tres disponibles y confirme con la tecla (OK).

Registro de eventos

El menú permite controlar cualquier error registrado. Estos códigos se pueden comunicar al servicio de asistencia posventa.

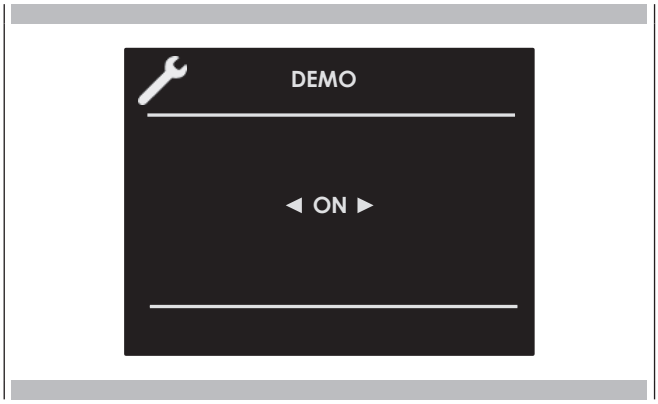
Demostración

El propósito de esta función es configurar el modo DEMO que hace que el horno no se pueda usar para cocinar, pero realiza una demostración de las funciones automáticamente.

1. Presione las teclas ◁ ▷ para seleccionar la opción «ON».
2. Confirme con la tecla (OK).
3. Presione la tecla ⏻.

Después de unos 30 segundos, el horno empieza a funcionar en este modo.
Para detener temporalmente la función DEMO, simplemente mantenga presionada cualquier tecla durante unos segundos hasta que el horno entre en modo de espera (Standby). Para reiniciarla, presione la tecla ⏻.
Para deshabilitar la función, acceda a la pantalla DEMO y configúrela en OFF. Confirme con la tecla (OK).

NOTA Una vez configurada, la función permanece habilitada incluso si el horno se desconecta de la alimentación eléctrica.



Encender y apagar el horno

IMPORTANTE

- La tecla (OK) no detiene la función.
- Después de apagar el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que las partes internas del horno se hayan enfriado.

Presione ⏻ para encender el horno y luego presiónelo nuevamente para apagarlo. El horno vuelve al modo de espera (Standby).

Seleccionar el modo de cocción

IMPORTANTE

- No deje la puerta abierta por mucho tiempo durante la cocción.
- La puerta debe mantenerse cerrada durante las funciones de COCCIÓN GRILL.
- Coloque el grill en el nivel adecuado.

COCCIÓN TRADICIONAL	
	COCCIÓN CIRCULAR VENTILADA
	COCCIÓN
	GRILL
	COCCIÓN INFERIOR
	DOBLE GRILL
	GRILL VENTILADO INFERIOR
	COCCIÓN SUPERIOR
	DOBLE GRILL VENTILADO
	COCCIÓN VENTILADA INFERIOR
PIZZA	PIZZA
	COCCIÓN VENTILADA

COCCIÓN AL VAPOR	
	VAPOR 100
180	VAPOR 180
	VAPOR Y CIRCULAR
	AL VACÍO (SOUS VIDE)
	FERMENTACIÓN DE MASAS
	DESCONGELACIÓN CON VAPOR

COCCIÓN ESPECIAL	
	COCCIÓN LENTA
	DESCONGELACIÓN
	PRECALENTAMIENTO DE PLATOS
ECO	COCCIÓN ECO
SAb	SABBATH (en algunos modelos)
	SECADO
	AIRFRY

1. Seleccione el icono ▦ y presione la tecla (OK) Seleccione el modo de cocción adecuado para los platos por cocinar usando las flechas ◁▷ y confirme con la tecla (OK).
2. En la pantalla todavía es posible cambiar el modo de cocción utilizando las teclas ◁▷.
3. Si la temperatura propuesta es correcta, confirme con la tecla (OK) para empezar la cocción; en caso contrario, si la tecla (OK) no se presiona dentro de 10 segundos, el horno cambia al modo automático y el icono del modo de cocción se vuelve animado.

Cambiar el modo de cocción

1. Durante la cocción no programada, se puede configurar una pausa de cocción presionando la tecla (OK). Todas las configuraciones de la función de cocción configurada se conservan y se pueden reactivar presionando nuevamente la misma tecla.
2. Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está en funcionamiento, presione la tecla (OK) y luego la tecla ⮌. En este punto, se puede seleccionar otro modo de cocción de los disponibles en la lista usando las flechas ◁▷ .

[☞] Función AirFry

La función AirFry o fritura de los alimentos al horno, gracias a un flujo de aire perfectamente distribuido, promete cocinar alimentos crujientes y perfectamente cocinados con muy poco aceite y, en algunos casos, sin aceite. Comer sano, cocinando platos de forma sabrosa y sin exagerar con grasas y condimentos, es posible.
AirFry de Fulgor Milano permite configurar la función y temperatura desde el panel de control, desde 150 C a 250 °C, con una temperatura predefinida de 180 °C. La bandeja especial, suministrada o que se puede comprar por separado, tiene pequeñas aberturas que permiten que el aire circule uniformemente por todo el horno.

Cambiar la temperatura

⚠ IMPORTANTE

- En todos los modos de cocción donde la temperatura es fija, la misma no se muestra en pantalla.
- Al final de una función, la pantalla muestra la temperatura interna residual desde la pantalla de espera (Standby).

1. Desde la pantalla de vista previa del modo de cocción, se puede cambiar la temperatura usando las flechas △ ▽ y confirmar posteriormente con la tecla (OK).
2. Una vez iniciada la cocción, la temperatura aún se puede cambiar en cualquier momento usando las flechas △ ▽.

HORNO A VAPOR 60 cm						
MODO DE COCCIÓN	**ICONO**	**PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**	**SONDA TÉRMICA PARA CARNE**	**Mín. *****	**TEMPERATURA Preconfigurar *****	**Máx. *****
DESCONGELACIÓN						
COCCIÓN SUPERIOR				50° C	180° C	250° C
COCCIÓN INFERIOR				50° C	180° C	250° C
COCCIÓN				50° C	200° C	250° C
COCCIÓN ECO				50° C	180° C	250° C
COCCIÓN CIRCULAR VENTILADA				50° C	180° C	250° C
PIZZA				50° C	250° C	250° C
COCCIÓN VENTILADA				50° C	180° C	250° C
GRILL VENTILADO INFERIOR				50° C	200° C	250° C
DOBLE GRILL VENTILADO				50° C	230° C	250° C
COCCIÓN VENTILADA INFERIOR				50° C	180° C	250° C
GRILL (ECO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOBLE GRILL				50° C	200° C	250° C
COCCIÓN LENTA				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (si está presente)				50° C	60° C	250° C
CALENTAMIENTO DE PLATOS				30° C	70° C	100° C
SECADO				50° C	50° C	230° C
FERMENTACIÓN DE MASAS				30° C	30° C	50° C
VAPOR 100			 40/95 °C	30° C	100° C	100° C
VAPOR 180				50° C	180° C	180° C
VAPOR Y CIRCULAR				50° C	180° C	250° C
AL VACÍO (SOUS VIDE)				40° C	40° C	95° C
DESCONGELACIÓN POR VAPOR				30° C	30° C	60° C

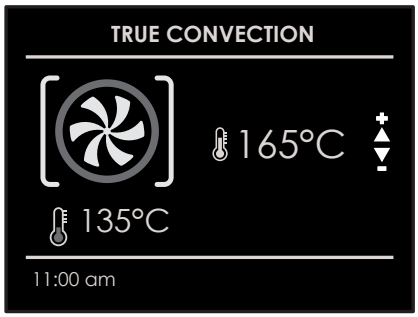
Menú de selección rápida de cocción

La función de menú de selección rápida da la posibilidad de seleccionar rápidamente los modos de cocción más adecuados al tipo de plato que desee cocinar.

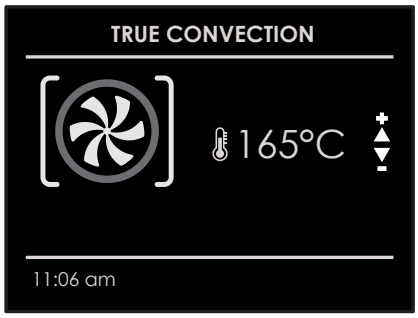
	PRIMEROS PLATOS	●	●	●	●		
	POLLO	●	●	●	●	●	●
	CARNES	●	●	●	●	●	●
	PESCADO	●	●	●	●	●	●
	VERDURAS	●	●	●	●	●	●
	POSTRES	●	●	●	●	●	
	PAN/PIZZA	●	PIZZA	●	●	●	

Fase de precalentamiento

Mientras el horno se precalienta, la temperatura actual se muestra debajo del icono del modo de cocción.



Tan pronto como se alcanza la temperatura configurada, suena una señal acústica y la temperatura actual desaparece.

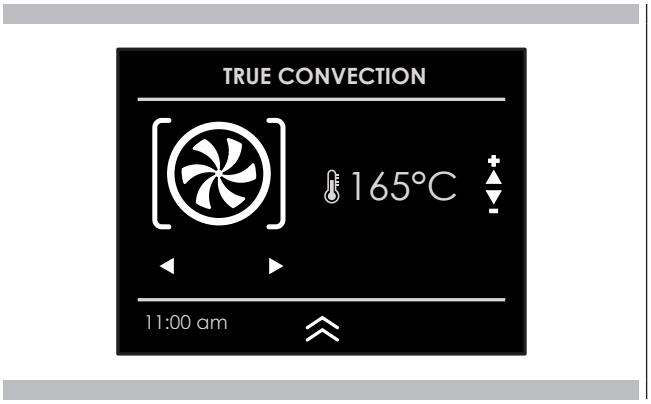


Precalentamiento rápido

La función PRECALENTAMIENTO RÁPIDO permite alcanzar la temperatura deseada más rápido que el precalentamiento estándar. Dicha función se puede habilitar para todos los modos de cocción en los grupos COCCIÓN INFERIOR (a excepción de Sabbath y ECO), VENTILADO y PIZZA.

Para seleccionar PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:

1. Seleccione el modo de cocción como se ha indicado anteriormente y presione la tecla (OK) para mostrar la pantalla de vista previa del modo de cocción.
2. Presione la tecla (⌄).
   Seleccione el icono (⌄) usando las flechas y confirme con la tecla (OK). El símbolo ⌃⌃ aparece en la parte inferior de la pantalla.



3. Presione nuevamente la tecla (OK) para iniciar la función.
   La pantalla muestra el icono de las funciones activas hasta que se alcance la temperatura configurada. A continuación, la función cambia automáticamente al modo de cocción seleccionado.

Cocine al vapor los platos que sean muy delicados.
Puede aprovechar los tipos de calentamiento por vapor o, en algunos tipos de calentamiento, activar el soporte de la función de vapor.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato, podría salir vapor caliente. A determinadas temperaturas, el vapor no es visible.

- Abra la puerta del aparato con cuidado.
- Mantenga a los niños alejados.

Llenado del depósito de agua

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

En el compartimento de cocción, los vapores generados por líquidos inflamables podrían prender fuego al entrar en contacto con superficies calientes (deflagración). La puerta del aparato puede explotar si sale vapor muy caliente o llamas.

- No introduzca líquidos inflamables (por ejemplo, bebidas alcohólicas) en el depósito de agua.
- Llene el depósito exclusivamente con agua.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

Mientras el aparato está en funcionamiento, el depósito de agua puede calentarse.

- Una vez finalizado el funcionamiento anterior del aparato, espere hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- Retire el depósito de agua del compartimento del depósito.

REQUISITO: Compruebe que la dureza del agua esté en los niveles estándar.

1. Presione el botón para abrir el panel.
   - El panel de control se empuja automáticamente hacia adelante.
2. Espere hasta que el panel esté completamente abierto.
3. Sujete el depósito de agua por el asa y retírelo del compartimento del depósito.
4. Llene el depósito con agua hasta el nivel MÁX. y colóquelo en el compartimento correspondiente. Asegúrese de que se haya insertado hasta el límite.
5. Cierre el panel del horno con la mano.

Tipos de calentamiento con vapor

Hay varios tipos de calentamiento con vapor, con los que se puede usar vapor caliente para preparar platos de manera delicada.

Nivel de fermentación
El «Nivel de fermentación» es útil para hacer que la masa suba mucho más rápido que a temperatura ambiente y sin dejar que se seque.

Regeneración
Con el modo Regeneración es posible recalentar delicadamente los platos ya cocinados o preparar con antelación productos horneados.

1. Presione la tecla de encendido del horno.
2. Seleccione el modo de cocción al vapor.
3. Seleccione el tipo deseado de calentamiento con vapor.
4. Seleccione la temperatura deseada o deje la preconfigurada.

Después de cada funcionamiento con vapor

Después de cada funcionamiento con vapor, el aparato bombea el agua restante de regreso al depósito de agua. Por último, vacíe y seque el depósito de agua y el compartimento de cocción.

Vaciado del depósito de agua

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

Mientras el aparato está en funcionamiento, el depósito de agua puede calentarse.

- Una vez finalizado el funcionamiento anterior del aparato, espere hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- Retire el depósito de agua del compartimento del depósito.

⚠ ATENCIÓN

El lavado del depósito de agua en el lavavajillas provoca daños.

- No lave el depósito de agua en el lavavajillas.
- Limpie el depósito de agua con un paño suave y un detergente de uso común.

Vaciado del depósito

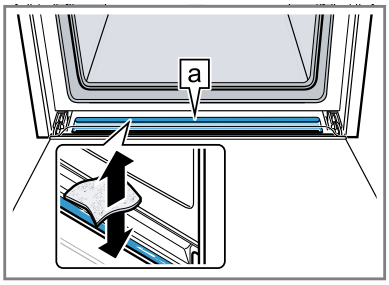
1. Abra el panel de control con la tecla correspondiente en el panel
2. Extraiga el depósito de agua.
3. Retire con cuidado la tapa del depósito de agua.
4. Vacíe el depósito de agua, límpielo con detergente y enjuáguelo bien con agua limpia.
5. Seque todos los componentes con un paño suave.
6. Seque bien la junta de la tapa.
7. Deje secar el depósito con la tapa abierta.
8. Coloque y presione la tapa sobre el depósito de agua.
9. Inserte el depósito de agua y cierre el panel de control.

Secado del canal de drenaje

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.
Déjelo enfriar antes de limpiarlo.

1. Abra la puerta del horno
2. **NOTA:** El canal de drenaje de cocción se encuentra en la parte inferior del horno, entre la puerta y el frente del horno



Retire el agua del canal de drenaje en la puerta [a] con un paño de esponja y límpielo con atención. Luego limpie el canal de drenaje del fondo del horno y limpie con atención.

Secado del compartimento de cocción

Después de cada funcionamiento con vapor, seque el compartimento de cocción.

Secado manual del compartimento de cocción

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Déjelo enfriar antes de limpiarlo.

⚠ ATENCIÓN

El agua en el fondo del compartimento de cocción, cuando el aparato funciona a temperaturas superiores a 120 °C, puede dañar la superficie esmaltada.

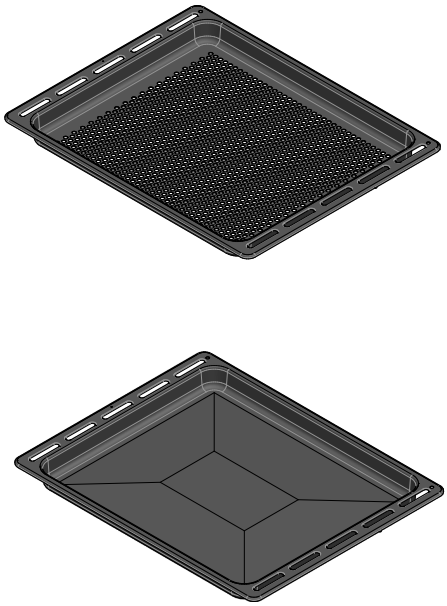
- No lo ponga en funcionamiento si hay agua en el fondo del compartimento de cocción.
- Antes de usar el aparato, retire el agua del fondo del compartimento de cocción.

REQUISITO: El compartimento de cocción se enfría.

1. Retire la suciedad del compartimento de cocción.
2. Seque el compartimento de cocción con una esponja.
3. Deje secar el compartimento de cocción dejando la puerta abierta durante 1 hora.
4. Quite las manchas de cal con un paño empapado en vinagre, enjuague con agua y seque con un paño suave.
5. Deje la puerta del aparato abierta durante 1-2 minutos para que el compartimento de cocción se seque completamente.

⚠ ADVERTENCIA - Uso de las funciones de vapor

Casi todos los accesorios internos del horno a vapor son aptos para la cocción al vapor, EXCEPTO LA BANDEJA ESMALTADA NEGRA Y LA BANDEJA ESMALTADA NEGRA CON AGUJEROS EN EL FONDO, que solo se pueden usar para la cocción tradicional.



⚠ ATENCIÓN

Compruebe que la junta del horno esté siempre limpia y seca cada vez que use el horno.

NOTA Es fundamental leer con atención las instrucciones y advertencias para un uso correcto.

Funcionamiento con vapor

La cocción al vapor se usa en la mayoría de las cocinas orientales, pero definitivamente también es muy utilizada en nuestra cocina.
Es sin grasas y tiene la ventaja de preservar el sabor original de los alimentos.
En este caso, los alimentos no se cuecen con agua, sino con vapor de agua.
La cocción al vapor es diferente con respecto a hervir. De hecho, el vapor de agua trabaja en el interior de las células, que es fundamentalmente diferente del efecto del agua hirviendo.
En efecto, el vapor también cocina completamente, pero del alimento solo sale la grasa.
La paredes celulares se ablandan gradualmente, las proteínas se coagulan sin salir, los almidones se hinchan y se combinan y los azúcares y los minerales permanecen inalterados.
Lo mismo se aplica a los olores que se reducen al mínimo, o a las sustancias coloreadas.
Solo los líquidos se licuan debido al calor y, por esta razón, nunca es una buena idea cocinar al vapor al trozos grandes de carne o pescado. Las vitaminas son otra historia, ya que el calor generalmente tiende a destruirlas; sin embargo, en función del tiempo de cocción, algunas de ellas solo son ligeramente alteradas.
Por tanto, los alimentos que se prestan a este modo de cocción son, en general, los que no tienen grasas como, por ejemplo, pescado, algunos tipos de carne, legumbres, patatas, cereales, huevos, budines, verduras, etc.
No es recomendable para verduras con fibras duras o para frutas en general.

Consejos útiles

Cuando se utiliza el horno a vapor, empiece siempre con el horno frío. Usar el vapor en un horno caliente (inmediatamente después de la cocción tradicional) no es recomendable ya que los beneficios de la cocción a vapor pueden ser neutralizados.
Para la cocción al vapor, trate de utilizar, en la medida de lo posible, bandejas microperforadas de acero inoxidable junto con sus bandejas de recogida de líquidos, también de acero inoxidable
La primera, que se apoya sobre su soporte o sobre la parrilla plana, permite cocer completamente al vapor los alimentos, mientras que todo lo que sale de los alimentos durante la cocción se escurre por los orificios.
La segunda bandeja situada más abajo, se desliza bajo la parrilla en sus guías, recoge lo que cae de la otra y mantiene el interior del horno más limpio.
Tras terminar de cocinar, el soporte de la bandeja microperforada se puede usar como soporte para mantener la bandeja caliente alejada del mueble mientras se quita el alimento que se acaba de cocinar.

⚠ ATENCIÓN

Antes de usar cualquier función de vapor, el depósito de agua debe estar lleno.
Si, mientras el horno está encendido, aparece en la pantalla el mensaje COMPROBAR EL DEPÓSITO DE AGUA (señal acústica), abra la puerta, tenga cuidado con el vapor caliente que pueda salir, saque el depósito de agua y llénelo. Cuando se cierra la puerta, el horno se pone en modo PAUSA. Presione la tecla (OK) para continuar.

NOTA: Las funciones de vapor no se iniciarán hasta que se cierre la puerta. Si la puerta está abierta, en la pantalla se mostrará el mensaje CERRAR LA PUERTA. Si la puerta está abierta mientras el horno está encendido, el horno se pondrá en modo de pausa. Para reiniciar la función, la puerta debe estar cerrada.

Seleccione la función deseada y confirme con la tecla (OK), el circuito se llenará. En cuanto el agua alcance la temperatura adecuada, el vapor generado por la caldera entrará en el compartimento de cocción.

La función se puede poner en pausa en cualquier momento utilizando la tecla (OK); cuando se presiona de nuevo, la función se reinicia.(OK)

Cocción al vapor

VAPOR 100

Mediante la ventilación radial, el vapor se distribuye para garantizar un calentamiento y una cocción homogénea de los platos.
Esto tiene la ventaja de poder cocinar en los tres niveles diferentes al mismo tiempo, asegurándose de colocar los platos más densos en el nivel más alto, y los menos densos, como las verduras, en los niveles más bajos (del primero al tercero).

NOTA: durante la cocción al vapor, coloque siempre la bandeja de acero inoxidable debajo de la olla microperforada para recoger cualquier trozo de alimentos o condensación que pueda caer.

VAPOR 180

Durante la regeneración, el compartimento de cocción se calienta con vapor y aire caliente, lo que permite calentar los alimentos de forma rápida y uniforme sin que se sequen.
Dependiendo del tipo de platos que se calienten, este programa ofrece la posibilidad de modificar la temperatura del interior del horno para que pueda gestionar esta función de la forma que prefiera. Por lo tanto, este tipo de función es especialmente adecuada para:

- Calentar alimentos precocidos a 70 °C a 180 °C.
- Preparar comidas listas o semilistas, alimentos congelados de 70 °C a 180 °C.

NOTA: para este tipo de comidas, recuerde colocar en el horno platos adecuados (no de materiales sintéticos o similares) encima de la parrilla, asegurándose de retirar cualquier tapa.

⚠ ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

FERMENTACIÓN DE MASAS

Con el tipo de calentamiento «Fermentación de masas», la masa se eleva mucho más rápido que a temperatura ambiente y no se seca.

La fermentación se puede configurar entre 30 °C y 50 °C.

ADVERTENCIA

Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento de la función «Fermentación de masa», el funcionamiento se detiene. Llene el depósito de agua.

DESCONGELACIÓN CON VAPOR

Para descongelar productos congelados y ultracongelados use la función «Descongelación con vapor».

ADVERTENCIA

Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento de descongelación, el funcionamiento se detiene. Llene el depósito de agua.

AL VACÍO (SOUS VIDE)

La cocción al vacío es una variante de la cocción a baja temperatura en la que los alimentos al vacío se cocinan a bajas temperaturas entre 40 C y 95 C y 100 % vapor.
La cocción al vacío es adecuada para carnes, pescados, verduras y postres.
Los platos se encierran herméticamente en bolsas de cocción especiales resistentes al calor con un sellador al vacío tipo campana. Gracias a la envoltura de protección se conservan los nutrientes y aromas.

ADVERTENCIA

- Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento de bajo vacío, el funcionamiento se detiene.
- Durante la cocción al vacío se forma más condensación en el fondo del compartimento de cocción que con otros tipos de calentamiento.

VAPOR Y CIRCULAR

Este tipo de cocción se llama «cocción profesional», ya que los platos cocinados se colocan en un compartimento de cocción frío y que no ha sido precalentado.
Después de encender el horno, la comida se expone primero al vapor (o se «vaporiza»). Después de un breve periodo de exposición al vapor, en función del volumen que ocupa el plato en cocción y, por tanto, de su tamaño, el electrodoméstico pasa automáticamente a la segunda fase de calentamiento por aire.

Este tipo de función es especialmente adecuada, por ejemplo, para carnes de grandes dimensiones y platos de mariscos; grandes hogazas de pan elaborado con harina blanca o integral, con levadura o masa madre de 190 °C hasta 210 °C, así como bollos vacíos o rellenos, tanto frescos como congelados, de 190 °C a 210 °C.

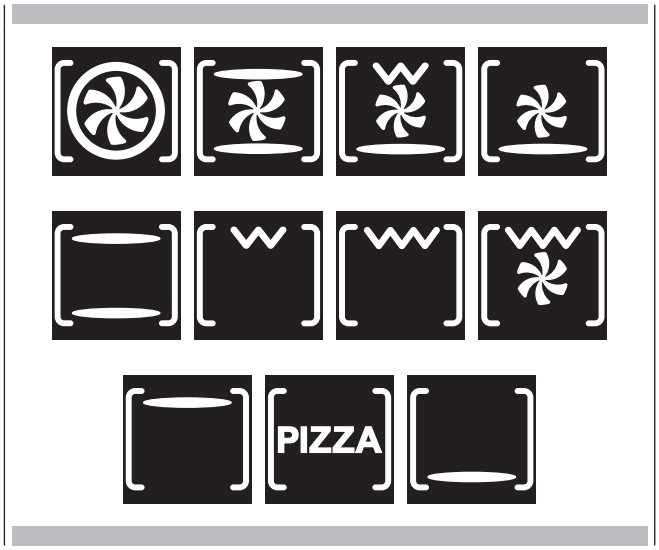
NOTA: Para obtener mejores resultados al usar dos programas de «cocción profesional» consecutivamente, se debe enfriar el horno antes de introducir el segundo plato.

ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

Función de vapor asistida

Esta función puede utilizarse solo con las funciones de horno tradicional.



Una vez encendido el horno, la función de vapor asistido solo estará disponible cuando la temperatura interior supere los 100 °C. Solo a partir de ese momento aparecerá el símbolo en la parte inferior de la pantalla.

NOTA: ESTA FUNCIÓN NO ESTÁ HABILITADA DURANTE LA COCCIÓN AL VAPOR Y COCCIONES ESPECIALES.

Para inyectar vapor en la cavidad, presione la tecla ⌄, seleccione el icono con las flechas ◁ y ▷ y confirme con la tecla OK.

La función de vapor asistido se habilitará y el cambio de estado podrá verse en la pantalla animada. La función de ayuda al vapor continuará durante 5 minutos, humedeciendo los platos para que no se sequen durante la cocción. Ideal para asados en general, carnes de grandes dimensiones y platos de mariscos y cocciones más blandas.

Después de 5 minutos, el horno vuelve a función de cocción previamente configurada.

Cocción especial

COCCIÓN LENTA

La función de cocción lenta a baja temperatura se puede regular entre 60 °C y 130 °C. La cocción lenta y a baja temperatura de la carne consiste en cocinar los distintos alimentos a una temperatura constante inferior a 130 °C (preferiblemente entre 60 °C y 70 °C) para que el calor pueda penetrar de forma eficaz y uniforme incluso hasta el centro de los trozos de alimento de mayor tamaño.

DESCONGELACIÓN

La función activa la ventilación interna, sin activar ningún calentamiento.

PRECALENTAMIENTO DE PLATOS

La función se utiliza para mantener calientes los platos y la vajilla. La función se puede regular entre 30 °C y 100 °C. El calentamiento se produce sin ventilación interna, pero solo con menor resistencia.

COCCIÓN ECO

Este modo está pensado para ahorrar energía.
Ideal para platos congelados o precocinados y comidas en pequeñas porciones.
El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta.
No se recomienda para cargas pesadas, como porciones grandes o preparaciones de comidas de grandes dimensiones.

SECADO

La función se puede regular entre 50 °C y 230 °C. Se utiliza para deshidratar los alimentos, eliminando el agua que contienen.

Una sola tecla activa las luces.
Presione para encender o apagar las luces.
Las luces del horno se encienden automáticamente cuando la puerta está abierta.
Cuando se usa un horno, las luces se encienden automáticamente al inicio de un modo de cocción.
Las luces del horno se apagarán automáticamente cuando un modo de cocción se cancele.

NOTA: Una vez encendidas, las luces se apagan automáticamente después de 3 minutos. Para volver a encenderlas presione la tecla o abra la puerta.

16 - Funcionamiento del horno en modo por tiempo

Asegúrese de la fecha y la hora estén configuradas correctamente.
El modo por tiempo apaga el horno al final del tiempo de cocción.

⚠ ATENCIÓN

No deje nunca los platos en el horno durante más de una hora antes y después de la cocción. Esto podría provocar el deterioro de los platos.

NOTA: Las funciones de tiempo no pueden utilizarse si la sonda térmica de la carne está encendida. El tiempo de cocción máximo que puede configurarse es de 12 h.

Tiempo de cocción

Use la función «Tiempo de cocción» para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente una vez terminado el tiempo.

Para configurar un modo por tiempo

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
2. Hay dos modos de configurar la función.

a) Seleccione Time para configurar la duración y presione OK.

b) Seleccione END para configurar la hora de parada y presione OK.

3. Después de haber seleccionado una de las opciones mencionadas, configure el tiempo usando las flechas △ ▽ y confirme y con la tecla OK.
4. Después de presionar la tecla OK, se inicia la cocción y la información sobre el tiempo de cocción se muestra en la pantalla.
   - Modo de cocción
   - Temperatura
   - Tiempo de cocción
   - Fin del tiempo de cocción

5 Tras la cocción, el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha finalizado.

Para modificar el tiempo de cocción cuando el horno ya está en funcionamiento, basta con presionar la tecla ⌄ e introducir el nuevo tiempo de cocción antes de volver a presionar la tecla OK.

Hora de finalización

Use la función «Hora de finalización» para retrasar el inicio de la cocción por tiempo. Introduzca la hora de finalización de la cocción y el horno calculará automáticamente la hora de inicio. El horno se enciende y se apaga automáticamente.

Para retrasar el inicio del modo por tiempo

1 En primer lugar, configure el tiempo de cocción necesario como se indica en el apartado «TIEMPO DE COCCIÓN».

2 Seleccione END para configurar la hora de parada y presione OK.

3 Configure la hora para detener la cocción utilizando las flechas △ ▽ y confirme con la tecla OK.

4 Tras presionar la tecla OK, la función se pone en espera y los detalles de la cocción retardada se muestran en la pantalla.
   - Modo de cocción
   - Temperatura
   - Hora de final de cocción
   - Hora de inicio de cocción

Tras la cocción, el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha finalizado.

Para modificar el tiempo de cocción cuando el horno ya está en funcionamiento, basta con presionar la tecla Time e introducir el nuevo tiempo de cocción antes de volver a presionar la tecla OK.

Cuando se cocinan asados, filetes o pollo, esta es la mejor manera de ver cuándo el plato está bien cocinado.
Este horno está equipado opcionalmente con la función de sonda térmica de la carne para detectar la temperatura interna de la carne y detener la cocción en cuanto se alcance el valor configurado.
Cuando se utiliza la sonda térmica, el horno controla automáticamente el tiempo de cocción.

NOTA: la sonda térmica para alimentos es un accesorio disponible solo en algunas versiones del producto.
La ternura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.
La sonda térmica para alimentos es un termómetro que, cuando se introduce en el alimento, permite comprobar su temperatura interna y determinar el final de la cocción.
La carne, por ejemplo, puede parecer cocinada por fuera, ¡pero por dentro aún puede estar rosada!

La temperatura alcanzada por los alimentos durante la cocción está estrechamente relacionada con problemas de salud e higiene. Las bacterias pueden estar presentes en cualquier tipo de carne, pollo, pescado, así como en los huevos crudos.
Algunos tipos de bacterias provocan el deterioro de los alimentos, otras, como la Salmonella, el Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, la Escherichia coli y el Staphylococcus aureus, pueden dañar gravemente la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4,4 °C hasta los 60 °C. La carne picada es particularmente peligrosa desde este punto de vista.
Para evitar la multiplicación de bacterias, es necesario tomar las siguientes medidas:

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente, hágalo siempre en el frigorífico o en el horno utilizando la función de descongelación. En este último caso, cocine los alimentos inmediatamente después.
- Rellene las aves poco antes de comerlas. Nunca compre pollos rellenos envasados. Compre pollo relleno cocinado solo cuando se va a comer dentro de las 2 horas siguientes.
- Marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.
- Utilice una sonda térmica para alimentos para controlar la temperatura de la carne, el pescado y el pollo si tienen un grosor superior a 5 cm, para asegurarse de que se alcancen las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros proceden de las aves de corral mal cocinadas, que son muy peligrosas debido a la Salmonela.
- Evite interrumpir el proceso de cocción, por ejemplo, cocinando parcialmente los alimentos, guardándolos y terminándolos más tarde. Esta secuencia aumenta la proliferación de bacterias debido a las temperaturas «calientes» que se alcanzan en el interior de los platos.
- Ase la carne y el pollo en un horno a una temperatura mínima de 165 °C.

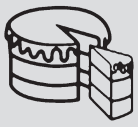
⚠ IMPORTANTE

Use únicamente la sonda térmica para carne suministrada con el electrodoméstico.

En cualquier caso, recomendamos consultar la siguiente tabla extraída de la Base de Datos de la Seguridad Alimentaria Nacional de EE. UU.

Plato	Temperatura interna mínima
Carnes picadas	
Hamburguesa	71 °C
Carne de res, ternera, cordero, cerdo	74 °C
Pollo, pavo	74 °C
Carne de res, ternera, cordero	
Asados y filetes:	
Muy poco hecha	La NFSD no informa de la temperatura de cocción «Muy poco hecha» porque no es segura desde el punto de vista sanitario.
Poco hecha	63 °C
Media	71 °C
Muy hecha	77 °C
Cerdo	
Chuletas, asados, costillas:	
Media	71 °C
Muy hecha	77 °C
Jamón fresco	71 °C
Salchichas frescas	71 °C
Pollo	
Pollo entero o en trozos	82 °C
Pato	82 °C
Pavo entero (no relleno)	82 °C
Pechuga de pavo	77 °C

La función de Recetas de su horno le ofrece la posibilidad de cocinar platos sin tener que configurar el horno manualmente cada vez. Al seleccionar una receta «DEFINIDA», el modo de cocción, la temperatura y el tiempo se configuran automáticamente según la receta seleccionada en el menú.

Lista de recetas	Tipo de alimento	Condición del alimento	Lista de recetas	Información mostrada
PREDEFINIDAS O PERSONALES		FRESCO	PASTA PIZZA PRIMEROS PLATOS	TIPO DE ACCESORIO POSICIÓN NIVEL PESO DEL ALIMENTO TIEMPO DE COCCIÓN PRECALENTAMIENTO SOLICITADO (SÍ/NO)
		CONGELADO		
		ENTERO	CARNE	
		EN TROZOS		
		ENTERO	AVES DE CORRAL	
		EN TROZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN TROZOS		
		-	VERDURAS	
		-		
		-	PASTELES	
		-		

Seleccione una receta ya definida:

1. Encienda el horno, seleccione el icono 📖 y presione la tecla (OK)
2. Use las flechas △ ▽ para seleccionar la lista «PREDEFINIDAS» o «PERSONALES» y confirme con la tecla (OK).
3. Elija el tipo de alimento a cocinar usando las flechas △ ▽ y las flechas ◁ ▷ y confirme con la tecla (OK).
4. Use las flechas △ ▽ para escoger entre «FRESCO» o «CONGELADO» o en otros casos entre «ENTERO» o «EN TROZOS» y confirme con la tecla (OK).
5. Seleccione la receta solicitada mediante las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).
6. Cuando se selecciona la receta, se muestra la siguiente pantalla:

7. Para iniciar una receta, confirme con la tecla (OK).

   Durante una receta, una serie de mensajes sonoros y visuales le pedirán que realice las siguientes operaciones. Solo tiene que seguir las instrucciones que se muestran en la pantalla.

8. Tras la cocción, el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la receta ha finalizado.

Guardar una receta personalizada:

Una vez seleccionada la receta, se pueden modificar las configuraciones de «Tiempo» y «Peso» y guardar la receta como «PERSONAL».

1. Una vez seleccionada la receta, presione la tecla △ y confirme con la tecla (OK).
2. Para cambiar el peso, introduzca el peso deseado con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).

3. El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo, utilice las flechas △ ▽ y confirme de nuevo con la tecla (OK).

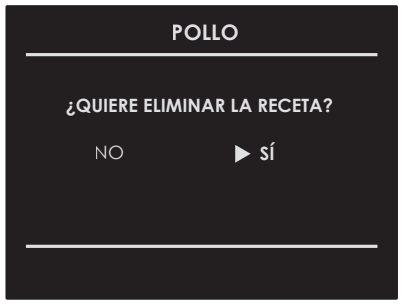
4. En este punto, la receta puede guardarse en «PERSONALES» seleccionando «GUARDAR» y confirmando con la tecla (OK).

NOTA: Si se modifican los valores de tiempo y peso y no se guardan inmediatamente, aparecerá un mensaje al final de la receta preguntando si deben guardarse o no.

5. ara iniciar la receta, presione la tecla (OK).

Borrar una receta personalizada:

1. Para borrar una receta de la lista de recetas personalizadas, seleccione la receta.
2. Presione la tecla ◁ y seleccione la elección y confirme con la tecla (OK).



19 - Comprender los distintos modos de funcionamiento del horno

Sugerencias y técnicas de cocción

Cocinar significa preparar alimentos con aire caliente. Tanto los elementos superior como los inferiores del horno se utilizan para calentar el aire, pero no se usa el ventilador para hacer circular el aire.
Siga la receta o las instrucciones para alimentos precocidos en cuanto a temperaturas, tiempos y posición de la parrilla. El tiempo de cocción del asado varía con la temperatura de los ingredientes, el tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para cocción al horno.

Directrices generales

- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola parrilla con un espacio de al menos 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Use una parrilla cuando seleccione el modo de cocción al horno.
- Compruebe la cocción en el tiempo de cocción mínimo.
- Use productos de metal (antiadherentes o no antiadherentes), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios aptos para horno.
- Cuando use vidrio resistente al calor, reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura recomendada.
- Use bandejas para horno con o sin bordes o fuentes para hornear.
- Las bandejas de metal oscuro o con revestimiento antiadherente cocinan más rápido y doran más. Las bandejas para horno aisladas alargan ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- No use papel de aluminio ni bandejas de aluminio desechables para cubrir partes del horno. El aluminio es un gran aislante y el calor quedaría atrapado debajo de él. Esto alteraría el proceso de cocción y podría dañar el acabado del horno.
- Evite usar la puerta abierta para apoyar las bandejas.
- Para obtener sugerencias para resolver problemas de cocción, consulte la página 39.

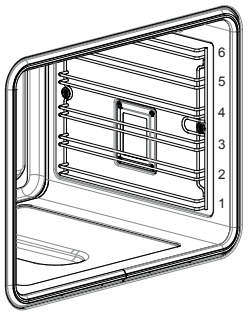
Sugerencias y técnicas de cocción circular ventilada

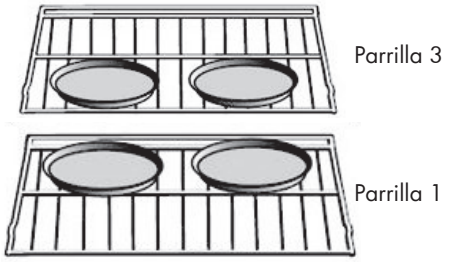
- Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura de la receta para cocción al horno.
- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben cocinarse sin tapar, en bandejas con lados bajos para aprovechar al máximo la circulación del aire. Use bandejas de aluminio brillante para obtener mejores resultados, a menos que se especifique lo contrario.
- Se puede usar vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca otros 25 °F (15 °C) la temperatura cuando use fuentes para hornear de vidrio resistentes al calor para una disminución total de 50 °F (30 °C).
- Se pueden usar bandejas de metal oscuro. Tenga en cuenta que los alimentos pueden oscurecerse más rápidamente si se usan bandejas para horno de metal oscuro.
- El número de parrillas utilizadas viene dado por la altura del alimento que se debe cocinar.
- Los productos de horno, en su mayor parte, se cocinan muy bien por convección. No intente convertir recetas como cremas, quiches, pastel de calabaza o tartas de queso que no se benefician del proceso de calentamiento ventilado. Use el modo de cocción al horno estándar para este tipo de alimentos.
- La cocción en varias parrillas para productos de horno se realiza en las parrillas en las posiciones 1, 2, 3 y 4. Las cuatro parrillas se pueden usar para postres, galletas y aperitivos.
  - Cocción al horno en 2 parrillas. Utilice las posiciones 1 y 3.
  - Cuando se cocina en el horno un pastel de cuatro capas al mismo tiempo, distribuya las bandejas de manera que una no quede directamente encima del otra. Para obtener mejores resultados, coloque los postres en la parte delantera de la parrilla superior y en la parte trasera de la parrilla inferior (véase el gráfico a la derecha). Deje un espacio de 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) alrededor de la bandeja.
- Convertir sus recetas puede ser fácil. Elija una receta que pueda funcionar bien en la cocción ventilada.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si es necesario. Es posible que sea necesario un poco de prueba y error para lograr un resultado perfecto. Lleve un registro de su técnica para la próxima vez que desee preparar la receta mediante cocción ventilada.
- Para obtener sugerencias para resolver problemas de cocción al horno, consulte la página 39.

Alimentos recomendados para el modo de cocción inferior ventilada:

Aperitivos Galletas Postres de café
Postres (de 2 a 4 parrillas) Pan de levadura fresca
Bollos
Magdalenas
Guisos y entrantes
Productos de horno (posición parrilla 1, 2, 3)
Productos aireados (Soufflé, postres con cobertura de merengue, Torta Paraíso, Torta Chiffon)

POSICIÓN DE LA PARRILLA





Sugerencias de recetas fáciles y rápidas

Pasar de la COCCIÓN INFERIOR estándar a la COCCIÓN VENTILADA:

- Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura.
- Use el mismo tiempo de cocción al horno, si es menos de 10-15 minutos.
- La cocción de platos con un tiempo de cocción al horno inferior a 30 minutos debe controlarse 5 minutos antes que en las recetas de cocción al horno estándar.
- Si los platos se hornean durante más de 40-45 minutos, el tiempo de cocción al horno debe reducirse un 25 %.

Sugerencias y técnicas de cocción ventilada

- No precalentar para la cocción ventilada.
- Cocinar en una bandeja con los bordes bajos y destapada.
- Cuando cocine pollos o pavos enteros, se deben coser las alas detrás de la espalda y atar las patas con hilo de cocina sin apretar demasiado.
- Use una bandeja para asar de dos piezas para cocinar el asado sin tapar.
- Use la sonda térmica o un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción interno a la temperatura «FINAL».
- Vuelva a controlar la temperatura interna de la carne o el pollo insertando el termómetro para carne en otro punto.
- Es posible que sea necesario cubrir las aves grandes con papel de aluminio (y dorarlas en una sartén) durante parte del tiempo de cocción de asado para evitar que se doren excesivamente.

Sugerencias de recetas fáciles y rápidas

Pasar de la **COCCIÓN INFERIOR** estándar a la **COCCIÓN VENTILADA**:

- No se deben bajar las temperaturas.
- Los asados, cortes de carne grandes y las aves de corral en general requieren entre un 10 % y un 20 % menos de tiempo de cocción. Compruebe la cocción con antelación.
- Los guisos o estofados cocidos en el horno tapados durante la **COCCIÓN VENTILADA** se cocinan aproximadamente en el mismo tiempo.
- Por razones higiénicas y sanitarias, la temperatura mínima para el pollo relleno es de 165 °F (75 °C).
- Después de sacar el producto del horno, coloque papel de aluminio encima durante 10 - 15 minutos antes de cortarlo, si es necesario, para aumentar la temperatura final de los platos entre 5 °F - 10 °F (3 °C - 6 °C).

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

Sugerencias y técnicas de cocción con grill ventilado

- Coloque la parrilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use la cocción con grill ventilado con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use una bandeja para hornear de dos piezas.
- Gire la carne a mitad de la cocción (consulte la tabla de cocción con grill ventilado).

Los tiempos de cocción grill estándar o ventilado son aproximados y podrían variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son orientativos y también dependen del grosor y de la temperatura inicial de la carne antes de la cocción.

Sugerencias y técnicas de cocción a la parrilla

- Coloque la parrilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use la cocción a la parrilla con la puerta del horno cerrada.
- Precaliente el horno 5 minutos antes de usarlo.
- Use una bandeja para hornear de dos piezas.
- Gire la carne a mitad de la cocción (consulte la tabla de cocción con grill ventilado).

Los tiempos de cocción grill estándar o ventilado son aproximados y podrían variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son orientativos y también dependen del grosor y de la temperatura inicial de la carne antes de la cocción.

Sugerencias y técnicas para deshidratar

- El secado se puede realizar usando el modo Deshidratación. Se usa una temperatura más baja y el aire caliente que circula elimina lentamente la humedad para la conservación de los alimentos.
- La temperatura del modo de Secado está preprogramada a 140 °F (60 °C).
- Las temperaturas disponibles en el modo de Secado varían de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C).
- Se pueden usar varias parrillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren entre 14 y 15 horas para secarse completamente.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para tiempos específicos y manipulación de diferentes alimentos.
- Este modo es adecuado para una variedad de frutas, verduras, especias y tiras de carne.
- Las redes de secado pueden adquirirse en tiendas especializadas en cocina.
- Al usar toallas de papel, la humedad de algunos alimentos (como tomates o melocotones en rodajas) se puede absorber antes de que empiece el secado.

Tabla de secado

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO APROXIMADO* (horas)	CONTROL DE SECADO
FRUTA			
Manzanas	Remojados en ¼ de taza de zumo de limón y 2 tazas de agua, ¼ rodajas	11 - 15	Ligeramente dúctiles
Plátanos	Remojados en ¼ de taza de zumo de limón y 2 tazas de agua, ¼ rodajas	11 - 15	Ligeramente dúctiles
Cerezas	Lavar y secar. Para cerezas frescas, retirar los huesos.	10 - 15	Dúctiles, correosos, gomosos.
Cáscaras y rodajas de naranja	¼ rodajas de naranja; parte de la cáscara de naranja pelada fina	Cáscaras: 2 - 4 Rodajas: 12 - 16	Cáscara de naranja: seca y friable Rodajas de naranja: la cáscaras está seca y friable, la fruta está ligeramente húmeda
Anillos de piña	Secados	En caja: 9 - 13 Frescos 8 - 12	Blandos y dúctiles
Fresas	Lavar y secar. Rodajas de ½" de espesor, cáscara (exterior) en la parrilla	12 - 17	Secas, friables
VERDURAS			
Pimientos	Lavar y secar. Retire la membrana del pimiento y córtela aproximadamente en trozos de 1" aproxi-madamente	16 - 20	Correosos no húmedos dentro
Setas	Lavar y secar. Cortar el tallo Cortar en rodajas de 1/8"	7 - 12	Duro y correosos, secos
Tomates	Lavar y secar. Cortar en rodajas de 1/8" de espesor y secar bien.	16 - 23	Secos, color rojo ladrillo
ESPECIAS			
Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 120 °F (60 °C) 3 - 5	Crujientes y friables
Albahaca	Use hojas de albahaca de 3-4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir la humedad y secar.	Secar a 120 °F (60 °C) 3 - 5	Crujientes y friables

La función Modo Sabbath de su horno respeta las normas judías. Esta función permite que el horno realice solo la función estática.
Cuando se selecciona la función Sabbath, las siguientes funciones están deshabilitadas:

- Luces del horno
- Todas las teclas, excepto ON/OFF
- Función de sonda térmica para carne
- Funciones de cocción por tiempo
- Función de temporizador
- El icono de la pantalla es fijo y no animado como en el caso del modo de cocción tradicional.
- Pantalla de visualización y señales acústicas principales.

Para ajustar la función Modo Sabbath, encienda el horno, seleccione el icono ▦ y presione la tecla ⓞⓚ. A continuación, seleccione «icono de función especial», la función Sabbath mediante las flechas ◁▷ y confirme con la tecla ⓞⓚ.
La función empieza mostrando el icono en la pantalla de visualización.

NOTA La función dura un máximo de 72 horas.
La temperatura se puede regular de 50 °C (112 °F) a 250 °C (482 °F). La función se puede deshabilitar en cualquier momento presionando la tecla «OFF».

Funciones de limpieza del horno a vapor

No use detergentes abrasivos ni limpiadores a vapor para la limpieza.

ATENCIÓN

No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.

Extracción de la puerta

ATENCIÓN

Asegúrese de que:

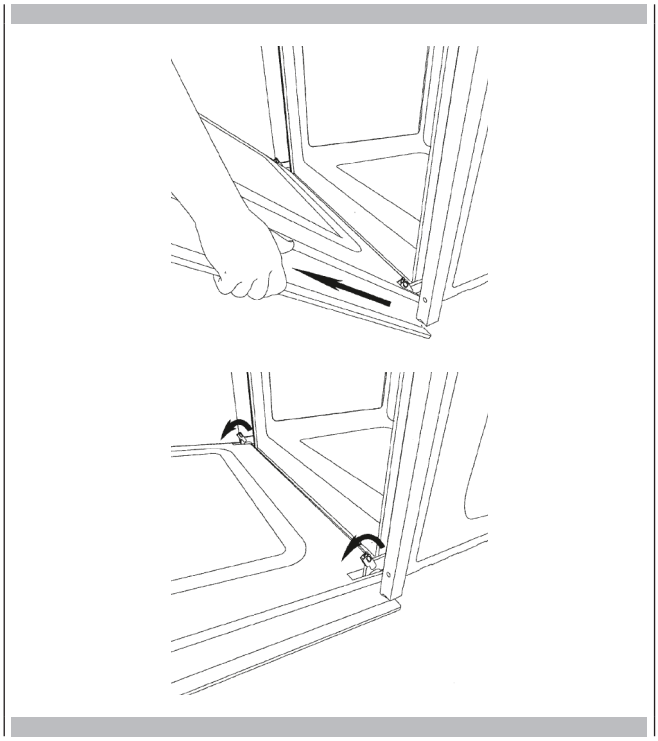
- El horno esté frío y la alimentación esté desconectada antes de retirar la puerta. De lo contrario, hay un riesgo de electrocución o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta del horno. La puerta del horno es de vidrio. Manéjela con cuidado para evitar romperla.
- Sujete solo los lados de la puerta. No sujete la manija, ya que podría deslizarse entre sus manos y causar daños o lesiones.
- Si no se sujeta la puerta del horno con firmeza y correctamente, se pueden producir lesiones personales o daños al producto.

Extracción de la puerta del horno estándar

La puerta del horno se puede quitar rápida y fácilmente. Para ello, proceda de la siguiente manera:

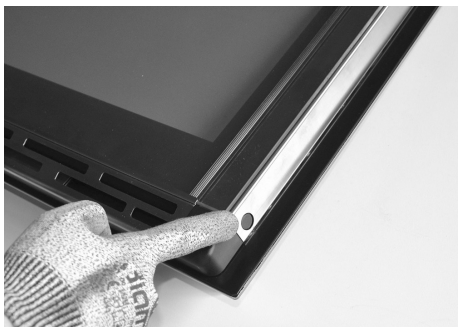
- Abra la puerta completamente.
- Levante las dos palancas que se muestran abajo.
- Cierre la puerta hasta el primer tope (provocado por las palancas levantadas).
- Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera para quitarla de los soportes de montaje.

Para volver a montar la puerta, coloque las bisagras sobre los soportes y baje las dos palancas.

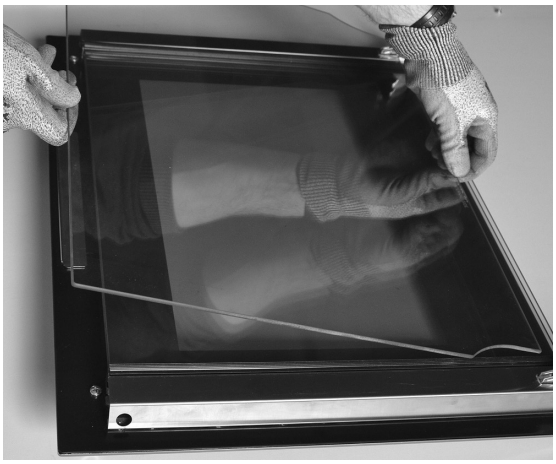


Cómo desmontar los vidrios internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»

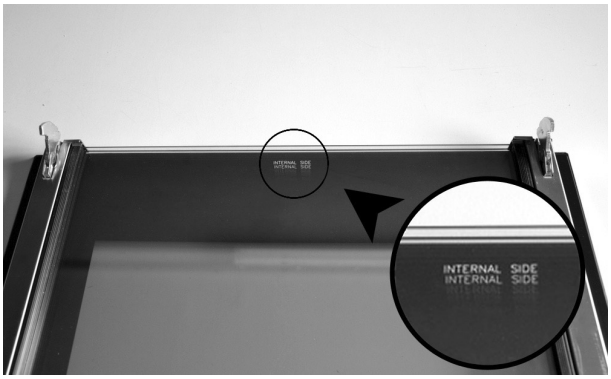
1. Use guantes de protección.
2. Coloque la puerta sobre una superficie horizontal apoyándola sobre un paño suave para evitar rayones en la parte visible.
3. Retire las dos tapas laterales extrayendo la tira superior.



4. Retire el vidrio interno como se muestra abajo. Retire el segundo y tercer vidrio (paneles intermedios) para limpiarlos.

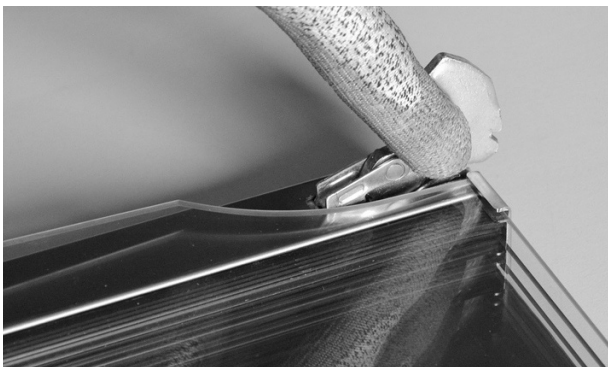


5. Después de la limpieza, para volver a colocar el vidrio intermedio, proceda en orden inverso, comprobando que el vidrio tenga la escritura «INTERNAL SIDE» (lado interno) orientada de forma que sea correctamente legible.



NOTA Un ligero juego entre los vidrios intermedios y los soportes laterales debe considerarse normal, ya que sirve para compensar la dilatación térmica de los vidrios.

6. Coloque el vidrio interno entre los dos montantes y vuelva a colocar la tira superior.

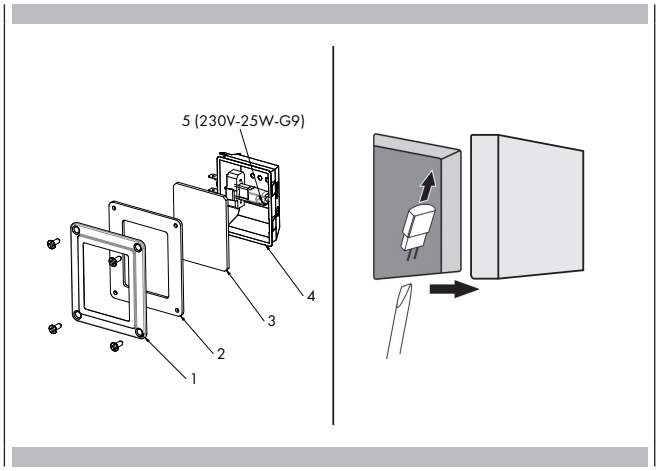


Sustitución de la luz del horno

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que:

- El horno y las luces están fríos y la fuente de alimentación está desconectada antes de sustituir las bombillas. De lo contrario, hay un riesgo de electrocución o quemaduras.
- Las protecciones de la luz deben estar colocadas cuando utilice el horno.
- Las protecciones de la luz sirven para proteger la bombilla de posibles roturas.
- Las protecciones de la luces están hechos de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar romperlas. Los vidrios rotos podrían causar lesiones.



1 Corte la alimentación principal (fusible o cuadro eléctrico)
2 Desenrosque los 4 tornillos con un destornillador Phillips
3 Desmonte el marco (1), retire la junta de silicona (2) y el vidrio (3)
4 Saque la bombilla de su alojamiento (4) con un destornillador plano
5 Inserte la nueva bombilla de tipo G9 (5), que tenga el mismo voltaje y potencia (véase la figura).
6 Vuelva a montar el marco, la junta y el vidrio, y fíjelos con los 4 tornillos Phillips
7 Restablezca la alimentación (fusible o cuadro eléctrico)

Tanto con la Cocción Tradicional como con la Ventilada se pueden lograr resultados insatisfactorios debido a una serie de motivos que van más allá del mal funcionamiento del horno. Consulte la siguiente tabla para conocer las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios para hornear afectan directamente los resultados de la cocción, la mejor solución puede ser sustituir los utensilios para hornear viejos que se han oscurecido o deformado con el tiempo y el uso.

Problema de cocción	**Causa**
Los platos no se doran de manera uniforme	- Horno no precalentado - Papel de aluminio presente en la parrilla o en el fondo del horno - Los utensilios para hornear son demasiado grandes para la receta - Las bandejas están en contacto entre sí o con las paredes del horno
Platos demasiado oscuros debajo	- Horno no precalentado - Uso de bandejas de vidrio o de metal opaco u oscuro - Posición incorrecta de la parrilla - Las bandejas están en contacto entre sí o con las paredes del horno
Platos secos o excesivamente encogidos	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre con frecuencia - Sellado hermético con papel de aluminio - El tamaño de la bandeja es demasiado pequeño
Los platos se cocinan o asan demasiado lentamente	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre con frecuencia - Sellado hermético con papel de aluminio - El tamaño de la bandeja es demasiado pequeño
Las costras de los pasteles no se doran en el fondo o tienen una costra blanda	- El tiempo de cocción al horno no es suficiente - Uso de bandejas de acero brillante - Posición incorrecta de la parrilla - Temperatura del horno demasiado baja
Pasteles pálidos, aplastados y probablemente no cocidos por dentro	- Temperatura del horno demasiado baja - Tiempo de cocción al horno incorrecto - Prueba del pastel realizada demasiado pronto - La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia - El tamaño de la bandeja probablemente sea demasiado grande
Pasteles altos en el medio con grietas en la parte superior	- Temperatura de cocción al horno demasiado alta - Tiempo de cocción al horno demasiado largo - Las bandejas están en contacto entre sí o con las paredes del horno - Posición incorrecta de la parrilla - El tamaño de la bandeja es demasiado pequeño
Bordes de las costras de los pasteles demasiado dorados	- Temperatura del horno demasiado alta - Bordes de la costra demasiado finos

23 - Resolución de problemas funcionales

Antes de contactar con el centro de asistencia, compruebe lo siguiente para evitar costes de asistencia innecesarios.

Problema del horno	**Pasos de resolución de problemas**
Otros errores __F aparecen en la pantalla.	Desconecte la corriente y vuelva a conectarla después de unos segundos. Si el problema persiste, anote el número del código (en la lista REGISTRO DE EVENTOS) y póngase en contacto con el centro de asistencia.
La pantalla del horno permanece APAGADA.	Corte la alimentación principal (fusible o cuadro eléctrico). Vuelva a encender el cuadro eléctrico. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando incluso cuando el horno está apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes eléctricos se han enfriado lo suficiente.
El horno no se calienta	Controle el interruptor magnetotérmico o la caja de fusibles de su casa. Asegúrese de que el horno reciba un alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se haya seleccionado la temperatura del horno.
El horno no calienta de manera uniforme	Consulte las tablas para conocer el posicionamiento correcto de la parrilla. Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura de la receta cuando cocine con el modo de cocción inferior ventilada.
La luz del horno no funciona correctamente.	Sustituya o vuelva a colocar la bombilla si está suelta o defectuosa. Ver página 38. Evite tocar el vidrio de la bombilla con las manos desnudas, ya que el sebo de sus dedos puede hacer que la bombilla se queme prematuramente.
La luz del horno permanece encendida	Revise la puerta del horno en busca de obstrucciones. Compruebe si la bisagra está doblada o si el interruptor de la puerta está roto.
El reloj y el temporizador no funcionan correctamente	Asegúrese de que el horno reciba un alimentación eléctrica adecuada. Consulte las secciones Reloj en la Página12.
Humedad excesiva	Cuando use el modo de cocción al horno, precaliente el horno primero. La cocción inferior ventilada y la cocción ventilada eliminan la humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
La porcelana se astilla	Cuando retire o coloque las parrillas del horno, levántelas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar que la porcelana se astille.

Antes de ponerse en contacto con el centro de asistencia, consulte el apartado «Resolución de problemas». Podría ahorrarle el coste de solicitar asistencia.
Si, luego de hacerlo, aún necesita ayuda, siga las instrucciones que figuran a continuación. Cuando llame al centro de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: la fecha de compra, el modelo completo y el número de serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a responder mejor a su solicitud.

Registro de datos de mantenimiento

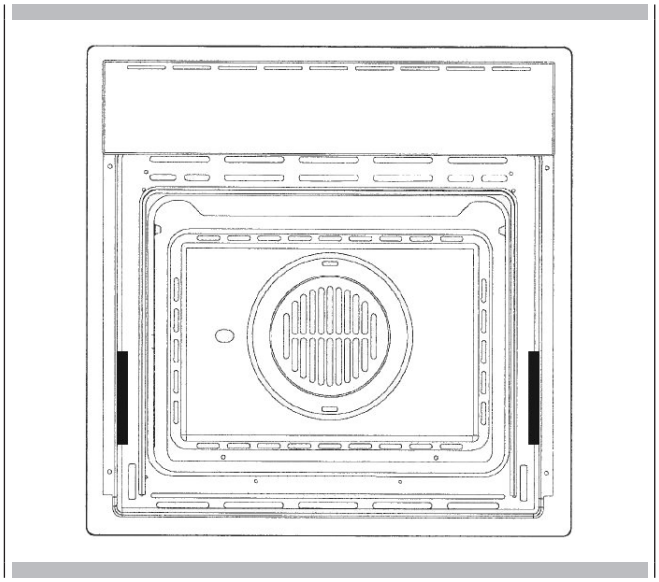
Para solicitar asistencia o repuestos autorizados, consulte el apartado «GARANTÍA para Electrodomésticos».

Para solicitar asistencia o repuestos autorizados, consulte el apartado «GARANTÍA para Electrodomésticos».
Para conocer la ubicación de la placa de serie, consulte la Página 2. Ahora es un buen momento para escribir esta información en el espacio proporcionado abajo.
Conserve la factura para la validación de la garantía.

Registro de datos de mantenimiento
Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de instalación o toma de posesión _____

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Instruções de segurança	**2**
2 - Características do produto	**3**
3 - Instalação do forno	**4**
Características elétricas	4
Respeito pelo ambiente	4
Ligação à rede elétrica	6
4 - Instruções de utilização	**7**
Primeira utilização do forno	7
Guias extraíveis diferentes (se houver)	7
5 - Painel de controlo	**8**
Teclado	8
Ícones do painel de controlo	8
6 - Informações gerais do Forno	**9**
Códigos de erro	9
Sinais sonoros	9
Programações predefinidas	9
Número de códigos de avaria F	9
Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido	9
Temporizador	9
7 - Sugestões gerais do Forno	**10**
Pré-aquecimento do forno	10
Sugestões para o funcionamento	10
Ferramentas	10
Condensação e temperatura do forno	10
Cozinhar a grande altitude	10
8 - Introdução	**11**
Instruções para a primeira colocação em funcionamento	11
9 - Definições do utilizador	**12**
Língua	12
Temperatura e peso	12
Hora	12
Data	13
Luminosidade	13
Volume	13
10 - Cuidados e limpeza do forno	**14**
Descalcificação	14
Detergentes	15
Limpeza do circuito de vapor	15
Limpeza de fornos a vapor	15
Descarga de água	15
11 - Definições do sistema	**16**
Registo de eventos	16
Demonstração	16
12 - Ligar o forno	**17**
Ligar e desligar o forno	17
Selecionar o modo de cozedura	17
Alterar o modo de cozedura	18

ÍNDICE	PÁGINA
Função AirFry	18
Alterar a temperatura	18
13 - Tabela de modos de cozedura	**19**
Menu de cozinha de escolha rápida	20
Fase de pré-aquecimento	20
Pré-aquecimento rápido	20
14 - Cozedura a vapor	**22**
Encher o depósito de água	22
Tipos de aquecimento a vapor	22
Após cada operação de vapor	22
Secagem do conduto de escoamento	22
Secagem do compartimento do forno	23
Secagem manual do compartimento de cozedura	23
Funcionamento a vapor	24
Cozedura a vapor	24
Função assistida por vapor	26
Cozedura especial	26
15 - Utilizar as luzes do forno	**27**
16 - Funcionamento do forno no modo de tempo	**28**
Tempo de cozedura	28
Hora de fim	28
17 - Definição da sonda de temperatura da carne (se existir)	**29**
18 - Receitas	**30**
19 - Compreender os vários modos de funcionamento do forno	**32**
Dicas e técnicas para cozinhar	32
Orientações gerais	32
Conselhos e técnicas para a cozinha circular ventilada	32
Conselhos e técnicas para cozinhar em ambiente ventilado	33
Conselhos e técnicas para a Cozedura Grelhador Ventilado	33
Dicas e técnicas para grelhar	33
Dicas e técnicas para a desidratação	33
Tabela de secagem	34
20 - Instruções para o modo Sabbath (em alguns modelos)	**35**
21 - Porta do forno	**36**
Funções de limpeza do forno a vapor	36
Remoção da porta	36
Desmontagem da porta do forno standard	36
Como desmontar os vidros interiores da porta panorâmica "FULL GLASS	37
Substituira luz do forno	38
22 - Resolução de problemas de cozedura no forno	**39**
23 - Resolução de problemas funcionais	**40**
24 - Serviço ou manutenção	**41**
Registo de dados de manutenção	41



⚠ IMPORTANTE

A placa de identificação com os dados de identificação do forno está acessível mesmo quando o aparelho está instalado. A placa de identificação é visível simplesmente abrindo a porta. Ao encomendar peças sobressalentes, mencionar sempre os dados que permitem identificar o aparelho.

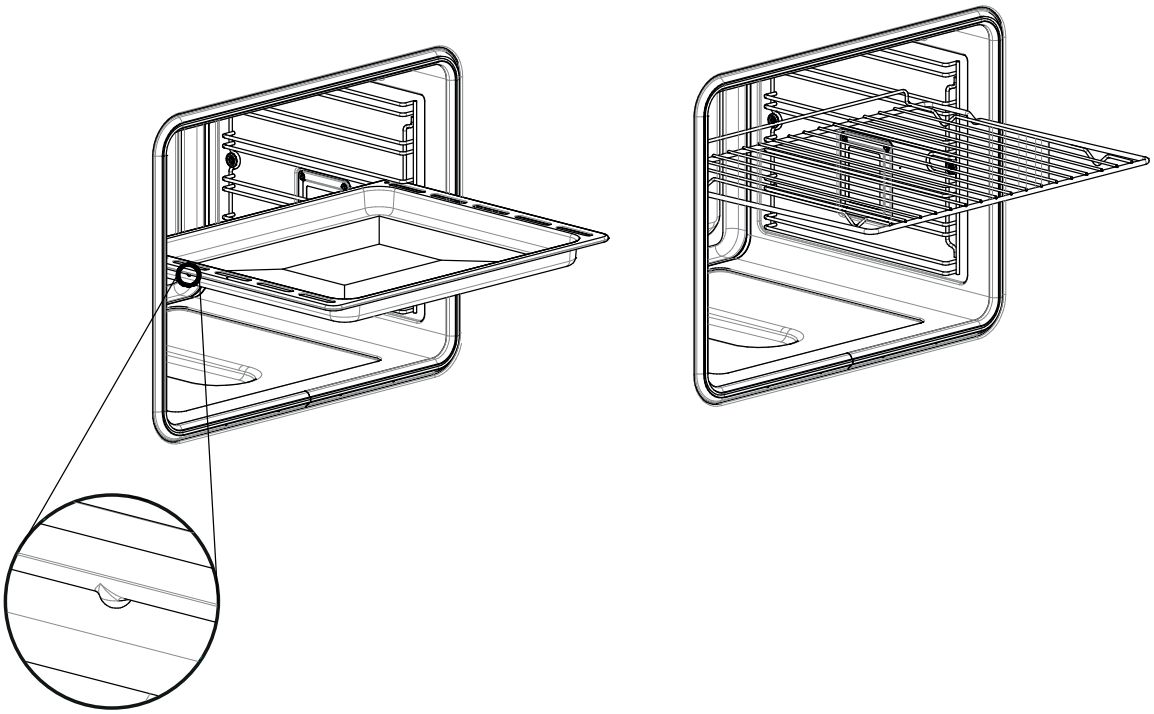
- **Não desmontar nenhuma peça antes de desligar o forno da rede elétrica.**
- **Não utilizar o aparelho se alguma das suas partes estiver partida (por exemplo, vidro). Desligue-o da rede elétrica e contacte a assistência técnica.**
- Antes de utilizar o forno, este deve funcionar vazio à temperatura máxima durante cerca de uma hora para eliminar o cheiro do material de isolamento.
- Quando utilizar o grelhador, mantenha a porta fechada em todos os modelos.
- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar enquanto o forno estiver quente, mesmo depois de ter sido desligado.
- **O aparelho fica muito quente durante a utilização: não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.**
- Os pais e os adultos devem ter especial cuidado quando utilizam o aparelho na presença de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **Manter as crianças com menos de 8 anos afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.**
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (**incluindo crianças com mais de 8 anos**) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou familiaridade, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.**
- Para evitar danificar o esmalte, não cobrir a sola da mufla de forma alguma (por exemplo, com folha de alumínio, pratos de ir ao forno, etc.).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos ou máquinas de limpeza a vapor para a limpeza.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar o sobreaquecimento.
- **CUIDADO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de eletrocussão.**
- O forno deve estar frio e a alimentação elétrica desligada antes de retirar a porta. Caso contrário, existe o risco de eletrocussão ou queimaduras.
- Utilizar apenas a sonda térmica para carne fornecida com o aparelho.

⚠ IMPORTANTE

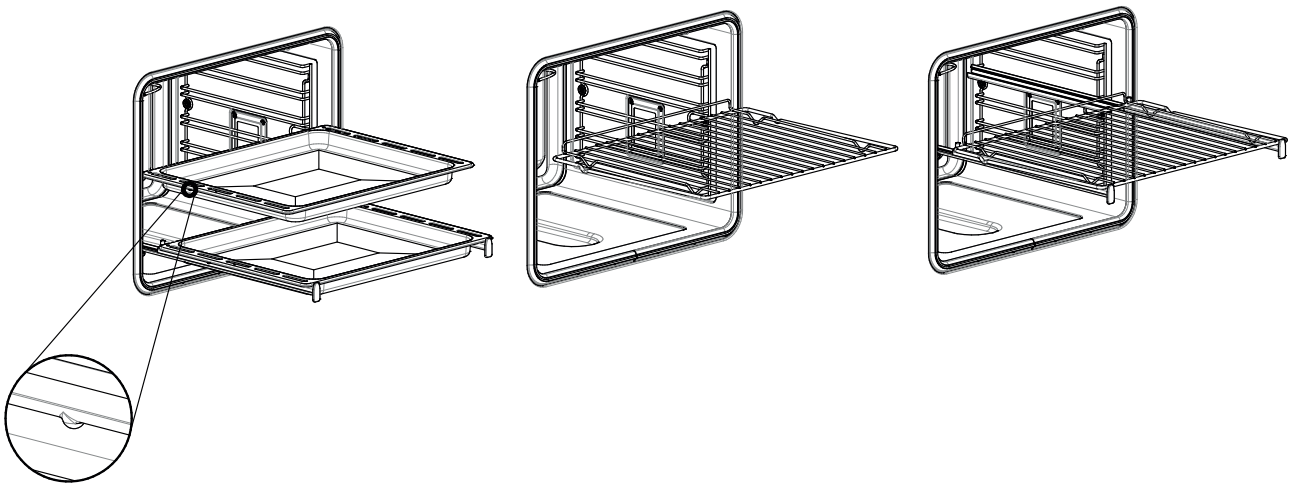
Se o forno for instalado a uma temperatura ambiente inferior a 37°F (3° C), pode aparecer F*0117; quando for atingida uma temperatura ambiente mais elevada, o erro deixará de ser apresentado.

Consultar as figuras abaixo para a inserção correta das grelhas

GUIAS DE PERFIL



GUIAS EXTRAÍVEIS



3 - Instalação do forno

Para instalar o forno na cozinha, perfurar um recesso de acordo com as dimensões indicadas na figura Reentrâncias e dimensões.
O aparelho deve ser fixado ao armário superior com os dois parafusos fornecidos no kit, através dos orifícios efectuados nos montantes do forno.

⚠ CUIDADO

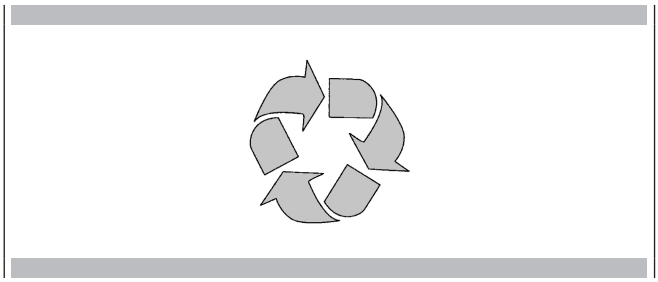
Como este aparelho está integrado no mobiliário de cozinha, certifique-se de que todas as superfícies em contacto com o forno suportam uma temperatura de cerca de 90°C.

Características elétricas

Potência máxima de entrada: (ver placa de identificação)
Tensão de alimentação: (ver placa de identificação)

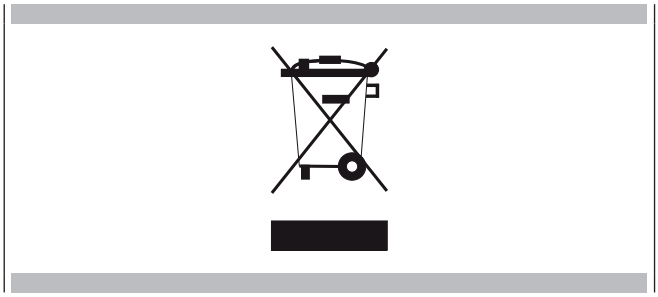
Respeito pelo ambiente

A documentação deste aparelho utiliza papel branqueado sem cloro ou papel reciclado para ajudar a proteger o ambiente. As embalagens são concebidas de forma a não prejudicarem o ambiente; são amigas do ambiente e podem ser recuperadas ou recicladas.
Ao reciclar as embalagens, está a contribuir para a poupança de matérias-primas e para a redução do volume de resíduos industriais e domésticos.

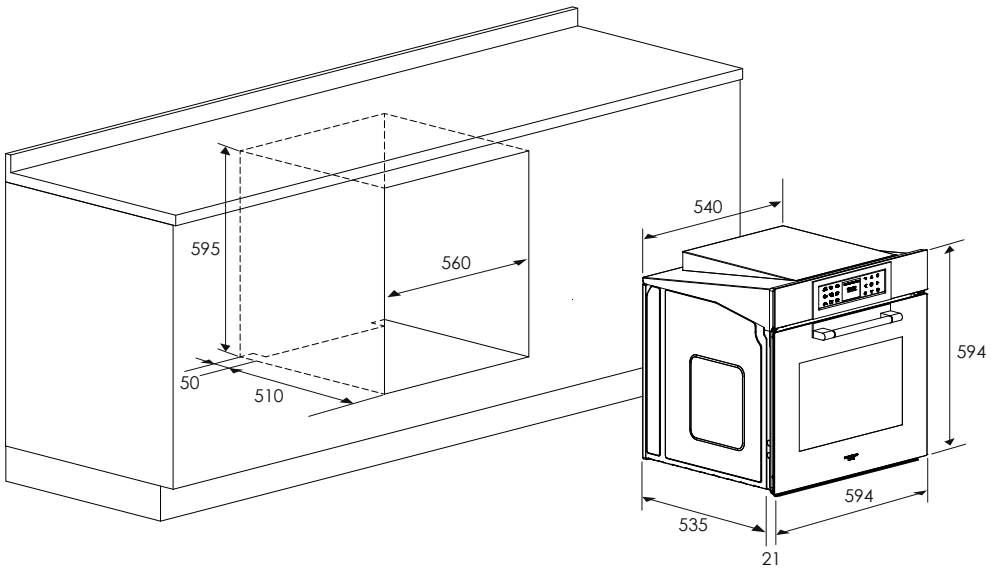


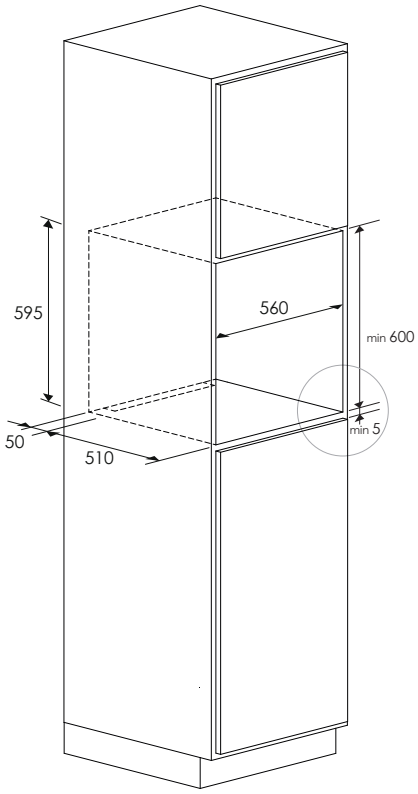
O MATERIAL DE EMBALAGEM é 100% reciclável e está marcado com o símbolo de reciclagem. Seguir os regulamentos locais para a eliminação. O material de embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois é potencialmente perigoso. ESTE APARELHO DE USO DOMÉSTICO está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/96/UE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, o utilizador ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

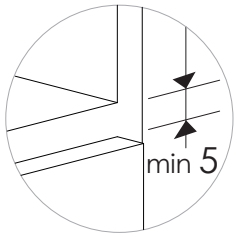
O SÍMBOLO no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

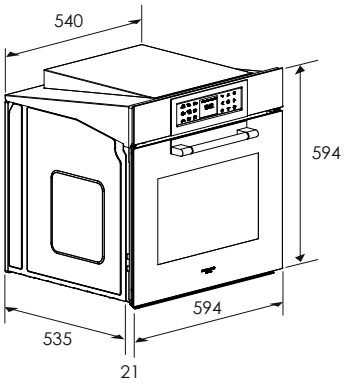


MOD. 60









As dimensões são em milímetros

Ligação à rede elétrica

⚠ CUIDADO

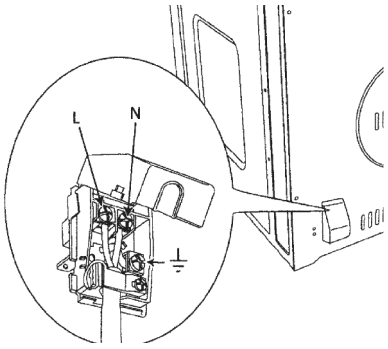
O aparelho deve ser ligado à terra.

O forno destina-se exclusivamente a uso doméstico.
A tensão de alimentação e o consumo de energia estão indicados na placa de identificação situada no pilar esquerdo, visível quando a porta está aberta.
A ligação deve ser efetuada por pessoal qualificado e em conformidade com os regulamentos aplicáveis.
O incumprimento isenta o fabricante de qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou bens.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu técnico ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar qualquer risco.
O forno deve ser ligado à rede elétrica através de um dispositivo omnipolar de interrupção de circuitos com uma distância de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, assegurando simultaneamente que o condutor de terra não é interrompido. Utilizar um cabo flexível para a ligação, não esquecendo de o deixar suficientemente comprido para permitir retirar o forno do nicho em caso de manutenção.
Este dispositivo deve ser fornecido com uma fonte de alimentação de acordo com os regulamentos no domínio das instalações elétricas.

A tomada ou o interruptor deve ser facilmente acessível com o forno instalado.

TIPOS DE CABOS E DIÂMETROS MÍNIMOS

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



Primeira utilização do forno

Limpar bem o forno com água e sabão e enxaguar bem.
Deixe o forno funcionar durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima para queimar todos os vestígios de gordura que poderiam criar odores desagradáveis durante a cozedura.

⚠ CUIDADO

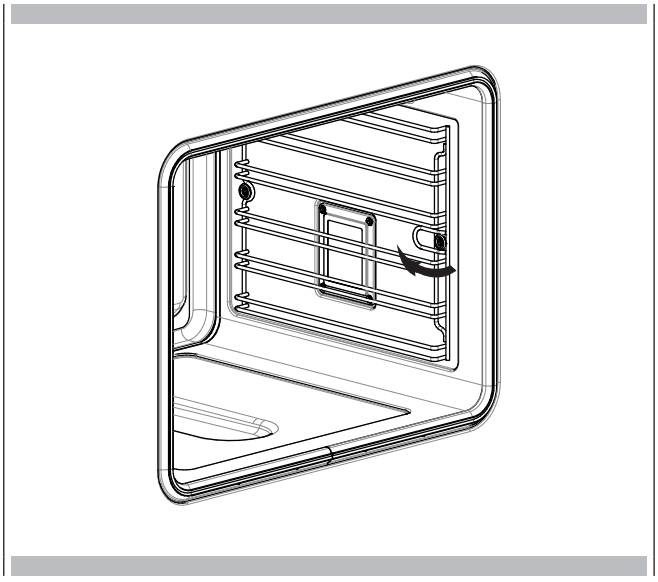
Nunca utilizar folha de alumínio para cobrir os grelhadores do forno ou para forrar o forno. Isto pode danificar o revestimento do forno se o calor ficar retido sob a folha de alumínio.

⚠ CUIDADO

Certifique-se de que não força a grelha para não danificar o esmalte.

Guias extraíveis diferentes (se houver)

Para retirar as armações laterais dos fornos de parede lisa, proceda da seguinte forma na figura.



5 - Painel de controlo

O seu aparelho pode diferir ligeiramente das ilustrações abaixo.

A - Teclado de funções
B - Ecrã de visualização
C - Atalho de teclado

Teclado

Para que as teclas funcionem, prima suavemente. O teclado não funciona se forem premidas várias teclas em simultâneo.

	- Setas de deslocamento
	- Para definir o temporizador. - Aceder ao menu de funções durante a cozedura.
	- Ligar e desligar a luz interna do forno. A luz não pode ser ligada durante o ciclo de auto-limpeza.
	- Ligar e desligar o forno.
OK	- Confirmar as definições e iniciar as operações de cozedura. Quando premido durante uma operação de cozedura, a função é colocada em pausa. Prima novamente para reiniciar.
	- Voltar ao ecrã anterior Premir e manter premido para voltar ao ecrã principal

Ícones do painel de controlo

	Menu de cozinha de escolha rápida
	Abrir o painel de controlo
	Níveis de água: 0 nível vazio 1' nível (mínimo) - 1 onda representada 2' nível (intermédio) - 3 ondas representadas 3′ nível (máximo) - 5 ondas representadas

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retirar todas as embalagens e corpos estranhos do(s) forno(s). Qualquer material deste tipo deixado no interior pode derreter ou queimar durante a utilização do aparelho.

Códigos de erro

Este código aparece se o comando elétrico indicar uma avaria. Quando o erro aparece, a função atual é bloqueada. Se o tipo de erro estiver relacionado com uma função de segurança, o forno fica inutilizável e sempre que se tenta ligá-lo, aparece o mesmo erro (neste caso, contacte o serviço pós-venda), enquanto que se o erro estiver relacionado com uma falha menor, depois de o reiniciar, o forno pode ser utilizado para funções que não incluem a peça danificada (por exemplo, um elemento de aquecimento).

Sinais sonoros

Confirmação de que o comando foi recebido após uma pressão de tecla.
Indica igualmente que uma função de tempo foi concluída (por exemplo, temporizador ou tempo de cozedura). Durante a execução de uma receita, um sinal acústico avisa o utilizador de que o forno está à espera de instruções do utilizador (por exemplo, inserir o prato ou virá-lo).
Os sinais sonoros também assinalam uma avaria no forno.

Programações predefinidas

Os modos de cozedura seleccionam automaticamente uma temperatura adequada; quando necessário, esta pode ser alterada.

Número de códigos de avaria F

Estes códigos são visualizados quando o controlo eletrónico detecta um problema no forno ou no sistema eletrónico.
O código de erro é registado no Registo de erros no menu Definições. Este erro pode ser comunicado ao técnico de assistência para que este possa compreender antecipadamente as possíveis causas do problema.

Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido

Sempre que um modo de cozedura é definido e o forno aquece, o pré-aquecimento é iniciado; durante este tempo, a temperatura atual é apresentada juntamente com o ícone do termómetro.
Assim que atingir 100 por cento, o controlo emite um som de "fim de pré-aquecimento" e o valor atual da temperatura desaparece.
Quando é necessário aquecer rapidamente o forno, está disponível um modo de pré-aquecimento rápido; este modo utiliza os elementos de aquecimento e o ventilador de convecção de uma forma específica, a fim de reduzir ao máximo o tempo de aquecimento.
Depois de definir uma das funções de cozedura para a qual o pré-aquecimento está disponível e de definir o valor de temperatura pretendido, prima o botão ⌄, depois de entrar no menu de funções, seleccione o ícone ⌃⌃ utilizando os botões ◁▷ e confirme com OK.
Assim que a temperatura definida for atingida, o comando soa e tanto o "Ícone de pré-aquecimento rápido" como a "temperatura atual" desaparecem. O forno muda automaticamente para o modo de cozedura desejado previamente definido: introduzir agora os alimentos.

Temporizador

⚠ CUIDADO

O temporizador do seu forno não liga nem desliga o aparelho; o seu único objetivo é avisá-lo através da campainha. Quando pretender desligar automaticamente o forno, utilize a função de fim de cozedura ou de cozedura retardada.

NOTA Premir o botão OFF não reinicia nem pára o temporizador.

1. Prima o botão ⌄ e defina a hora pretendida utilizando as setas △ ▽ e confirme com o botão OK. Para alterar a seleção entre horas e minutos, utilize as setas ◁ ▷.
2. A hora pode ser definida de 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definida, o tempo restante é sempre visível na barra de estado inferior até que o tempo se esgote ou seja reposto.
3. Para alterar ou apagar a hora definida, é necessário repor o temporizador, mantendo o botão ⌄ premido durante alguns segundos.
4. O formato do temporizador é normalmente HR MIN, mudando para MIN SEC durante o último minuto.
5. Quando o tempo expira, o visor apresenta 00:00 e a campainha toca durante um minuto ou até que o botão ⌄ seja premido.

7 - Conselhos gerais do Forno

Pré-aquecimento do forno

- Pré-aqueça o forno quando utilizar os modos de Cozedura Inferior, Inferior Ventilada e Ventilada.
- Utilize o modo de pré-aquecimento rápido quando pretender menos tempo para pré-aquecer o forno.
- A seleção de uma temperatura mais elevada não reduz o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para obter bons resultados na cozedura de bolos, biscoitos, pastelaria e pão.
- O pré-aquecimento ajudará a dourar os assados e a não dispersar os sucos da carne.
- Colocar as grelhas do forno no lugar antes do pré-aquecimento.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozedura selecionada é sempre indicada.
- Um sinal acústico confirma que o forno está pré-aquecida e a mensagem "temperatura detetada" desliga-se.

Sugestões para o funcionamento

- Não colocar os tabuleiros de cozedura numa porta de forno aberta.
- Utilize as luzes no interior do forno para ver os alimentos através do vidro da porta do forno em vez de abrir frequentemente a porta.

Ferramentas

- Os pratos de vidro absorvem o calor. Reduzir a temperatura do forno em 25°F (15°C) quando cozer em vidro.
- Utilizar tabuleiros que dêem o dourado desejado. O tipo de acabamento do tabuleiro ajudará a determinar o grau de alouramento que irá conferir.
- Os tabuleiros de metal polido e liso ou ligeiramente antiaderentes/ anodizados reflectem o calor, dando um dourado mais leve e delicado. Os doces e os biscoitos requerem este tipo de utensílio.
- Os tabuleiros escuros, ásperos ou opacos absorvem o calor, tornando a crosta mais dourada e estaladiça. Utilizar este tipo para bolos.
- Para obter uma crosta escura e estaladiça, utilize utensílios de metal antiaderente/anodizado ou escuro e mate ou utensílios de vidro para cozer. Os tabuleiros de cozedura isolados podem prolongar o tempo de cozedura.
- Não utilizar as funções de cozedura com um tabuleiro vazio no forno, pois tal pode alterar o desempenho da cozedura.
- Manter o tabuleiro do grelhador fora do forno.

Condensação e temperatura do forno

- É normal que uma certa quantidade de humidade se evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende do teor de humidade dos alimentos. A humidade pode condensar-se em qualquer superfície mais fria do que o interior do forno, por exemplo, o painel de controlo.
- O seu novo forno tem um sensor eletrónico de temperatura para manter uma temperatura exacta. O seu forno anterior pode ter tido um termóstato mecânico que, com o passar do tempo, foi mudando gradualmente para uma temperatura mais elevada. É normal que tenha de adaptar as suas receitas quando cozinha num forno novo.

Cozinhar a grande altitude

- Quando se cozinha a grandes altitudes, as receitas e os tempos de cozedura variam.

Instruções para a primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar o forno à corrente pela primeira vez, o comando prepara-se automaticamente para definir uma série de configurações do utilizador, que ficam armazenadas para as ligações seguintes.

- Língua
- Temperatura e peso
- Hora
- Data

Consulte a secção DEFINIÇÕES DO UTILIZADOR para obter instruções de definição.

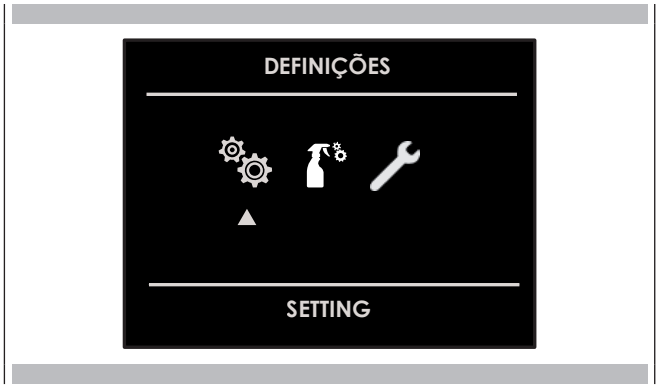
Depois de efectuadas as definições do utilizador, o comando passa automaticamente para o ecrã "Standby" do visor.

9 - Definições do utilizador

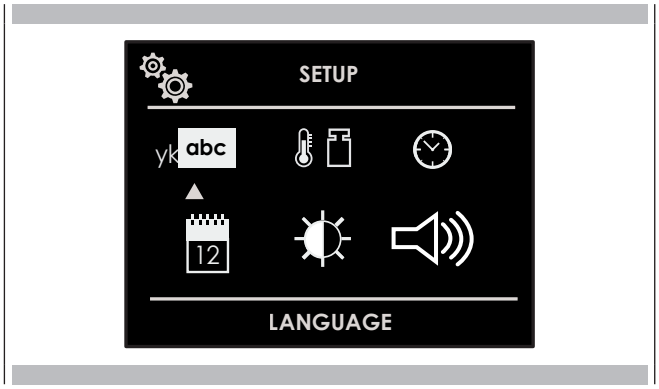
Com o forno ligada, selecionar o ícone ⚙ e confirmar com (OK) para aceder ao menu DEFINIÇÕES. Este menu permite personalizar as definições do seu forno. Para aceder a esta função, não deve estar em curso nenhuma função de cozedura ou de tempo.

NOTA O menu de definições nunca pode ser definido se qualquer função de tempo já estiver definida: elimine primeiro qualquer função de tempo ativa.

1. Prima as teclas ◁ ▷ para selecionar o submenu e confirme com (OK).



2. Utilize este menu para alterar as seguintes definições:
   Prima as teclas ◁ ▷ ou △ ▽ para selecionar definições ou alterar um submenu entre os seis disponíveis e confirme premindo (OK).

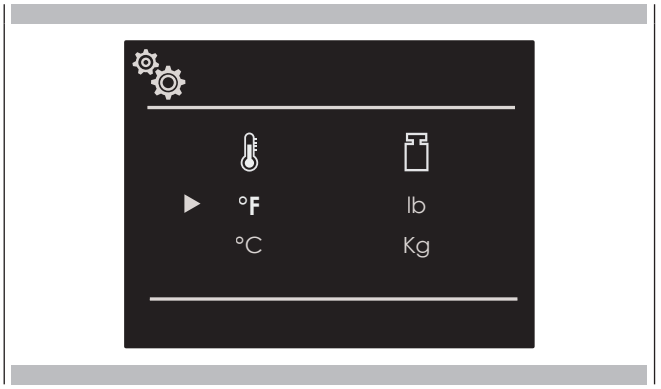


Língua

Prima a seta △ ▽ para selecionar o idioma de entre os disponíveis e confirme com (OK).

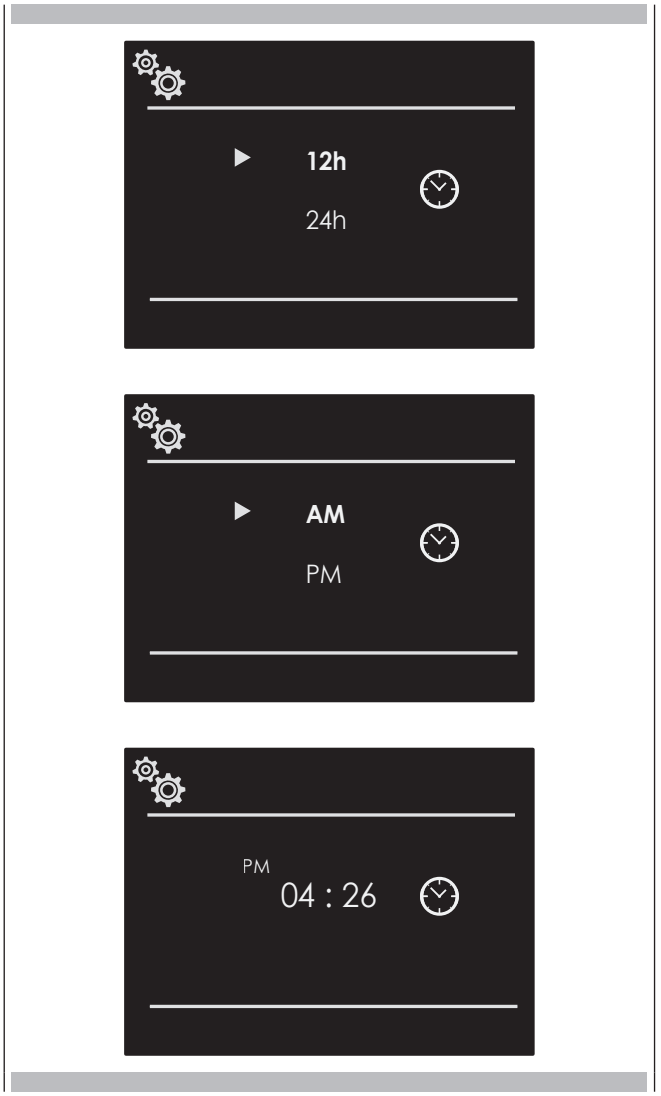
Temperatura e peso

Prima a seta ◁ ▷ e △ ▽ para selecionar uma das duas opções de temperatura '°C/°F' ou as opções de peso Kg/lb e confirme com (OK).



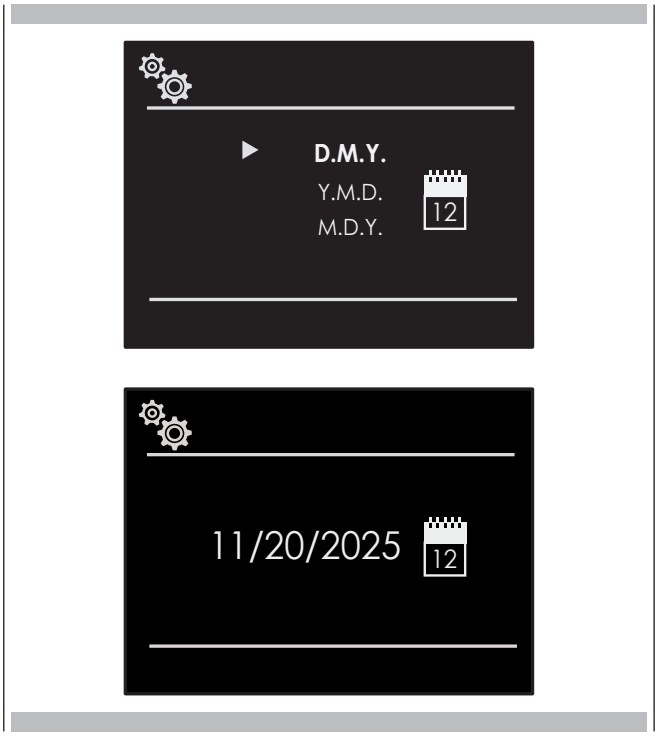
Hora

Prima a seta △ ▽ para selecionar o formato da hora entre as opções "12h AM/PM ou 24h" e confirme com (OK). Em seguida, defina a hora premindo as setas △ ▽ e confirme com (OK).



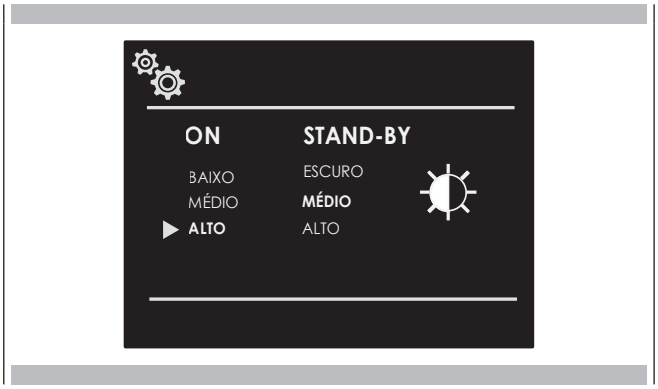
Data

Prima a seta △ ▽ para selecionar o formato da data entre 'D.M.Y.. - Y.M.D. - M.D.Y." e confirmar com a tecla (OK). Em seguida, defina o valor premindo as setas △ ▽ e confirme com (OK).



Luminosidade

Prima a seta ◁ ▷ para escolher a definição de brilho a alterar entre ON ou STANDBY e, em seguida, utilize as setas △ ▽ para selecionar o nível de brilho pretendido e confirme com (OK).



Volume

Prima a seta △ ▽ para selecionar o nível de volume pretendido e confirme com (OK).

Descalcificação

Para que o aparelho funcione durante muito tempo, descalcifique-o regularmente.

O processo de descalcificação é composto por várias etapas. Por razões de higiene, a descalcificação deve estar completamente concluída antes de o aparelho poder voltar a ser utilizado. A descalcificação dura
no total, cerca de 70 a 95 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55 - 70 minutos), esvaziar o depósito de água e voltar a enchê-lo
- Efetuar um primeiro enxaguamento (cerca de 9 a 12 minutos), esvaziar o depósito de água e voltar a enchê-lo
- Proceder a um segundo enxaguamento (cerca de 9 a 12 minutos), esvaziar o depósito de água e secá-lo

Se o programa de descalcificação for interrompido (por exemplo, devido a uma falha de energia ou ao facto de o aparelho ter sido desligado), ser-lhe-á pedido que enxagúe duas vezes depois de voltar a ligar o aparelho. O aparelho fica bloqueado e não pode ativar outros modos até ao fim do segundo ciclo de enxaguamento.
A frequência com que o aparelho deve ser descalcificado depende da dureza da água utilizada.
Logo que 1 a 5 passagens de vapor estejam disponíveis, o aparelho lembra-o de descalcificar através de uma mensagem no visor.
O tempo de funcionamento restante é indicado no momento da ligação. Desta forma, a descalcificação pode ser preparada atempadamente.

Iniciar

CUIDADO

- Danos no aparelho: para a descalcificação, utilizar apenas o líquido descalcificante recomendado por nós. Os tempos de ação do tratamento de descalcificação estão definidos no agente descalcificador. Outros produtos podem danificar o aparelho.
- Solução descalcificante: Não utilizar uma solução descalcificante ou um agente descalcificante no painel de controlo ou noutras superfícies do aparelho. As superfícies estão danificadas. Se isso acontecer, remover imediatamente a solução de descalcificação com água.

Se, antes da descalcificação, tiver sido utilizado vapor, desligar o aparelho para que a água residual seja bombeada para fora do sistema de vapor.

1. Para preparar uma solução de descalcificação, misturar 400 ml de água com 200 ml de descalcificador líquido.
2. Prima o botão ligar/desligar para ligar o forno.
3. Prima o botão de abertura no painel de controlo.
3. Retire o depósito de água e encha-o com solução descalcificante.
4. Introduzir completamente o depósito de água cheio de solução descalcificante.
5. Fechar o painel.
6. Seleccione Definições e Cuidados no menu. Abre-se o menu de definições.
7. Selecionar o modo de limpeza.
8. Em seguida, selecione o item Descalcificar. Se premir o campo OK, recebe informações sobre a limpeza. Não é possível alterar a duração da descalcificação.
8. Iniciar a limpeza com o botão OK.

   O aparelho é descalcificado. Logo que a descalcificação esteja concluída, é emitido um sinal acústico.

Primeiro enxaguamento

1. Prima o botão de abertura no painel de controlo.
2. Retirar o depósito de água, limpá-lo bem, enchê-lo de água e voltar a colocá-lo corretamente.
3. Fechar o painel.

   O aparelho efetua um enxaguamento. Assim que o enxaguamento estiver concluído, é emitido um sinal acústico.

Segundo enxaguamento

1. Prima o botão de abertura no painel de controlo.
2. Retirar o depósito de água, limpá-lo bem, enchê-lo de água e voltar a colocá-lo corretamente.
3. Fechar o painel.

   O aparelho efetua um enxaguamento. Assim que o enxaguamento estiver concluído, é emitido um sinal acústico.

Limpeza subsequente

1. Prima o botão de abertura no painel de controlo.
2. Esvaziar o depósito de água e secá-lo.
3. Desligar o aparelho.

   A descalcificação está concluída e o aparelho está pronto a ser utilizado novamente.

Detergentes

Um cuidado e uma manutenção escrupulosos ajudam a manter o aparelho em boas condições durante muito tempo.
Os cuidados e a limpeza correctos do aparelho são explicados aqui.

Detergentes adequados

Para não danificar as várias superfícies através da utilização de produtos de limpeza inadequados, tenha em atenção as indicações da tabela. Dependendo do tipo de dispositivo, nem todos os campos estão presentes no dispositivo.

⚠ CUIDADO

Danos nas superfícies
Não utilizar

- detergentes agressivos ou abrasivos,
- detergentes com elevado teor de álcool,
- esponjas duras ou abrasivas,
- máquinas de limpeza a alta pressão ou a jato de vapor,
- detergentes especiais para limpeza a quente.

Lavar bem as esponjas novas antes de as utilizar.

Conselho: Recomenda-se a aquisição de produtos de limpeza e conservação junto do serviço de assistência técnica.
Seguir as instruções do fabricante.

⚠ AVISO - Perigo de queimaduras!

O aparelho sobreaquece. Nunca tocar nas superfícies internas quentes do espaço de cozedura ou nos elementos de aquecimento. Deixar sempre o aparelho arrefecer.
Manter as crianças afastadas.

Limpeza do circuito de vapor

Esta função efetua um ciclo de limpeza do circuito para o manter limpo e eficiente ao longo do tempo.
A duração do ciclo de limpeza do circuito é de 9 minutos.

⚠ CUIDADO

Uma vez terminadas as funções, é enviado um pedido de drenagem do circuito (ver secção DESCARGA DE ÁGUA).

Limpeza de fornos a vapor

Esta função efetua um ciclo de limpeza injectando vapor na cavidade durante 15 minutos. No final do ciclo, as eventuais incrustações causadas pela cozedura a altas temperaturas no interior da cavidade do forno estarão amolecidas e serão muito mais fáceis de remover.

⚠ CUIDADO

Uma vez terminadas as funções, é enviado um pedido de drenagem do circuito (ver secção DESCARGA DE ÁGUA).

O gere e mantém o circuito hidráulico em condições de limpeza, assegurando o seu funcionamento correto e fiável ao longo do tempo.
Durante as fases de funcionamento e paragem, o software pode ativar componentes internos do circuito hidráulico. Tal pode originar ligeiros zumbidos ou emissões sonoras; estes efeitos devem ser considerados normais e não constituem anomalias de funcionamento.

Descarga de água

No final de qualquer função com vapor, o sistema inicia uma drenagem do circuito interno de água, com uma duração de cerca de 1-2 minutos, para manter o circuito sempre limpo de calcário e água estagnada.

11 - Definições do sistema

Com o forno ligada, selecionar o ícone ⚙ e confirmar com (OK) para aceder ao menu DEFINIÇÕES. Este menu permite definir uma série de parâmetros ou funções especiais. Permite igualmente aceder à lista de eventos de erro.

1. Prima as teclas ◁ ▷ para selecionar o submenu e confirme com (OK).

2. Utilize este menu para alterar as seguintes definições:
   Prima △ ▽ para selecionar o item a ser definido ou apresentado no visor de entre os três disponíveis e confirme com (OK).

Registo de eventos

O menu permite verificar qualquer erro registado. Estes códigos podem ser comunicados ao serviço pós-venda.

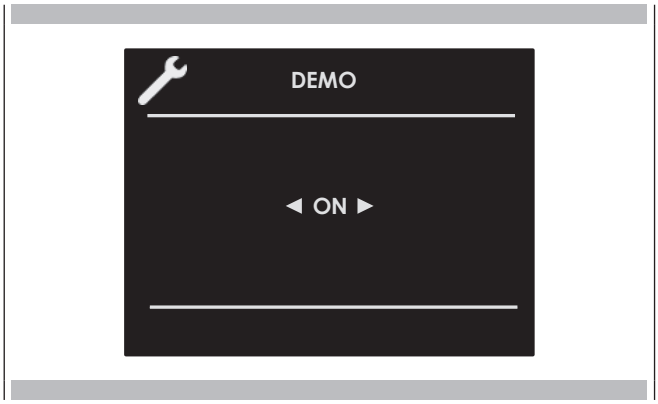
Demonstração

O objetivo desta função é definir o modo DEMO, que torna o forno inutilizável para cozinhar, mas demonstra as funções automaticamente.

1. Prima os botões ◁ ▷ para selecionar ON.
2. Confirmar com (OK).
3. Premir o botão ⏻.

Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo.
Para parar momentaneamente a função DEMO, basta premir e manter premido qualquer botão durante alguns segundos até o forno entrar em modo de espera. Para o reiniciar, prima ⏻.
Para desativar a função, vá para o ecrã DEMO e coloque-a em OFF. Confirmar com (OK).

NOTA Uma vez definida, a função permanece activada mesmo que o forno seja desligado da fonte de alimentação.



Ligar e desligar o forno

IMPORTANTE

- O botão (OK) não pára a função.
- Depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o interior do forno tenha arrefecido.

Premir ⏻ para ligar o forno e premir novamente para o desligar. O forno regressa ao modo de espera.

Selecionar o modo de cozedura

IMPORTANTE

- Não deixar a porta aberta durante muito tempo durante a cozedura.
- A porta deve ser mantida fechada durante as funções de COZEDURA GRELHADOR
- Regular o(s) grelhador(es) para o nível adequado.

COZEDURA TRADICIONAL	
	COZEDURA CIRCULAR VENTILADA
	COZEDURA
	GRELHADOR
	COZEDURA INFERIOR
	GRELHADOR DUPLO
	GRELHADOR VENTILADO INFERIOR
	COZEDURA SUPERIOR
	GRELHADOR DUPLO VENTILADO
	COZEDURA VENTILADA INFERIOR
	PIZZA
	COZEDURA VENTILADA

COZEDURA A VAPOR	
	VAPOR 100
	VAPOR 180
	VAPOR E CIRCULAR
	A VÁCUO
	LEVEDAÇÃO PARA MASSAS
	DESCONGELAR COM VAPOR

COZEDURA ESPECIAL	
	COZEDURA LENTA
	DESCONGELAMENTO
	PRÉ-AQUECIMENTO DE PRATOS
	COZEDURA ECO
	SABBATH (Em alguns modelos)
	SECAGEM
	AIRFRY

1. Seleccione o ícone ▦ e prima (OK) Seleccione o modo de cozedura adequado para o alimento a cozinhar utilizando as setas ◁ ▷ e confirme com (OK).
2. No ecrã, continua a ser possível alterar o modo de queima utilizando os botões ◁ ▷
3. Se a temperatura proposta estiver correta, confirmar com o botão (OK) para iniciar a cozedura; caso contrário, se o botão (OK) não for premido no prazo de 10 segundos, o forno passa para o modo automático e o ícone do modo de cozedura fica aluminado.

Alterar o modo de cozedura

1. Durante a cozedura não temporizada, é possível definir uma pausa na cozedura premindo (OK). Todas as definições da função de cozedura definida são mantidas e podem ser reactivadas premindo novamente o mesmo botão.
2. Para alterar o modo de cozedura com o forno em funcionamento, prima a tecla (OK) e, em seguida, a tecla ⮌. Neste ponto, outro modo de queima pode ser selecionado da lista, usando as setas ◁▷.

[☞] Função AirFry

A função AirFry ou fritura de alimentos cozinhados promete alimentos estaladiços e perfeitamente cozinhados com muito pouco óleo e, em alguns casos, sem óleo, graças a um fluxo de ar perfeitamente distribuído. Comer de forma saudável, cozinhar os alimentos de forma saborosa e sem exagerar na gordura e nos condimentos, é possível.
O AirFry da Fulgor Milano permite definir a função e a temperatura a partir do painel de controlo, de150° a 250°C, com uma temperatura predefinida de 180°C. A bandeja especial, que é fornecida ou pode ser adquirida separadamente, tem pequenas aberturas que permitem que o ar circule uniformemente por todo o forno.

Alterar a temperatura

⚠ IMPORTANTE

- Em todos os modos de cozedura em que a temperatura é fixa, esta não é indicada no ecrã.
- No final de uma função, o ecrã apresenta a temperatura interna restante a partir do ecrã de espera.

1. A partir do ecrã de pré-visualização do modo de cozedura, pode alterar a temperatura utilizando as setas △▽ e, em seguida, confirmar com (OK).
2. Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura pode ainda ser alterada em qualquer altura utilizando as setas △▽.

FORNO A VAPOR 60 cm						
MODOS DE COZEDURA	**ÍCONE**	**PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**	**SONDA DE TÉRMICA DA CARNE**	**Min** ***	**TEMPERATURA** Predefinir ***	**Max.** ***
DESCONGELAMENTO						
COZEDURA SUPERIOR				50° C	180° C	250° C
COZEDURA INFERIOR				50° C	180° C	250° C
COZEDURA				50° C	200° C	250° C
COZEDURA ECO				50° C	180° C	250° C
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA				50° C	180° C	250° C
PIZZA				50° C	250° C	250° C
COZEDURA VENTILADA				50° C	180° C	250° C
GRELHADOR VENTILADO INFERIOR				50° C	200° C	250° C
GRELHADOR DUPLO VENTILADO				50° C	230° C	250° C
COZEDURA VENTILADA INFERIOR				50° C	180° C	250° C
GRELHADOR (ECO GRELHADOR)				50° C	230° C	250° C
GRELHADOR DUPLO				50° C	200° C	250° C
COZEDURA LENTA				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (se houver)				50° C	60° C	250° C
AQUECIMENTO DE UTENSÍLIOS DE MESA				30° C	70° C	100° C
SECAGEM				50° C	50° C	230° C
LEVEDAÇÃO PARA MASSAS				30° C	30° C	50° C
VAPOR 100			40/95°C	30° C	100° C	100° C
VAPOR 180				50° C	180° C	180° C
VAPOR E CIRCULAR				50° C	180° C	250° C
A VÁCUO				40° C	40° C	95° C
DESCONGELAMENTO A VAPOR				30° C	30° C	60° C

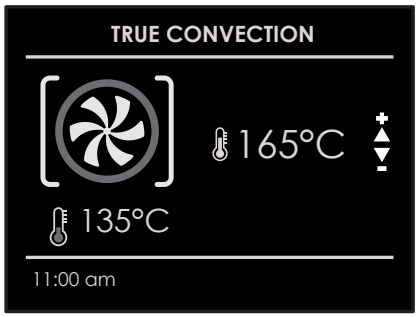
Menu de cozinha de escolha rápida

A função do menu de atalho dá a possibilidade de selecionar rapidamente os modos de cozedura mais adequados ao tipo de prato que pretende cozinhar.

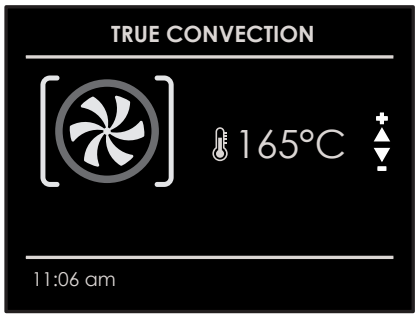
	PRIMEIROS PRATOS						
	AVES						
	CARNES						
	PEIXE						
	VEGETAIS						
	SOBREMESAS						
	PÃO/PPZZA		PIZZA				

Fase de pré-aquecimento

Enquanto o forno está a pré-aquecer, a temperatura atual é indicada sob o ícone do modo de cozedura.



Assim que a temperatura definida for atingida, é emitido um sinal acústico e a temperatura atual desaparece.

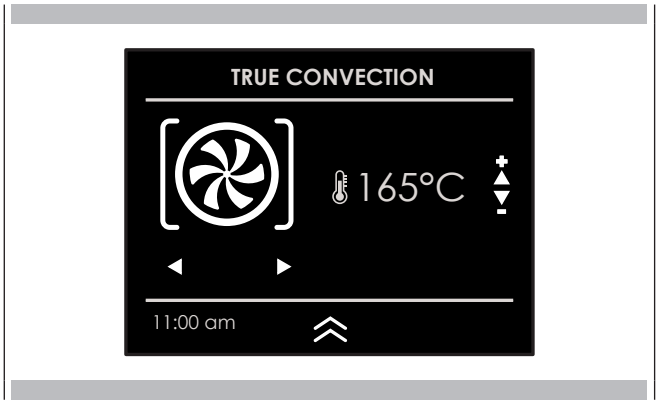


Pré-aquecimento rápido

A função de PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO permite atingir a temperatura desejada mais rapidamente do que o pré-aquecimento normal. A função pode ser activada para todos os modos de cozedura nos grupos COZEDURA INFERIOR (exceto Sabbath e ECO), VENTILADA e PIZZA.

Para selecionar PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO:

1. Selecionar o modo de cozedura como indicado acima e premir (OK) para mostrar o ecrã de pré-visualização do modo de cozedura.
2. Premir o botão ⌄.
   Selecionar o ícone ⌄ utilizando as setas e confirmar com (OK). O símbolo ⌃⌃ aparece na parte inferior do ecrã.



3. Prima (OK) novamente para iniciar a função.
   O ecrã apresenta o ícone das funções ativas até ser atingida a temperatura definida. A função muda então automaticamente para o modo de cozedura selecionado.

14 - Cozedura a vapor

Cozinhar a vapor pratos particularmente delicados.
É possível tirar partido dos tipos de aquecimento a vapor ou, em alguns tipos de aquecimento, ativar o suporte da função de vapor.

⚠ AVISO-Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. A determinadas temperaturas, o vapor não é visível.

- Abrir cuidadosamente a porta do aparelho.
- Manter as crianças afastadas.

Encher o depósito de água

⚠ AVISO - Perigo de incêndio!

No compartimento de cozedura, os vapores gerados pelos líquidos inflamáveis podem inflamar-se se entrarem em contacto com superfícies quentes (deflagração). A porta do aparelho pode abrir-se se saírem vapores muito quentes ou chamas.

- Não introduzir líquidos inflamáveis (por exemplo, bebidas alcoólicas) no depósito de água.
- Encher o depósito apenas com água

⚠ AVISO-Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- No final do funcionamento anterior do aparelho, aguardar que o depósito de água arrefeça.
- Retirar o depósito de água do compartimento do depósito.

REQUISITO: Verificar se a dureza da água está nos níveis normais

1. Prima o botão para abrir o painel de instrumentos.
- O painel de controlo é automaticamente empurrado para a frente.
2. Esperar até que o painel de instrumentos esteja completamente aberto.
3. Agarre o depósito de água pela pega e puxe-o para fora do compartimento do depósito.
4. Encha o depósito com água até ao nível MAX e coloque-o no compartimento do depósito. Certifique-se de que foi introduzido até ao fim.
5. Fechar a porta do forno com a mão

Tipos de aquecimento a vapor

Existem diferentes tipos de aquecimento a vapor com os quais o vapor quente pode preparar suavemente os alimentos.

Nível de levedação
O "Nível de levedação" é útil para deixar a massa levedar muito mais depressa do que à temperatura ambiente e sem a secar.

Regeneração
Com o modo Regeneração, é possível reaquecer suavemente alimentos já cozinhados ou preparar antecipadamente produtos de pastelaria.

1. Prima o botão de alimentação do forno.
2. Selecionar o modo de cozedura a vapor.
3. Selecionar o tipo de aquecimento a vapor pretendido.
4. Selecionar a temperatura desejada ou deixar a temperatura predefinida.

Após cada operação de vapor

Após cada operação de vapor, o aparelho bombeia a água residual para o depósito de água. Por fim, esvaziar e secar o depósito de água e o espaço de cozedura.

Esvaziar o depósito de água

⚠ AVISO-Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- No final do funcionamento anterior do aparelho, aguardar que o depósito de água arrefeça.
- Retirar o depósito de água do compartimento do depósito.

⚠ CUIDADO

A lavagem do depósito de água na máquina de lavar loiça provoca danos.

- Não lavar o depósito de água na máquina de lavar louça.
- Limpar o depósito de água com um pano macio e um detergente comum.

Esvaziar o depósito

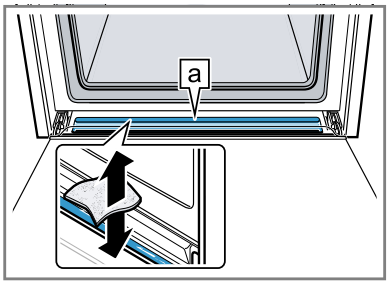
1. Abrir o painel de controlo com o botão adequado no painel de instrumentos
2. Retirar o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, limpe-o com detergente e enxagúe-o bem com água limpa.
5. Secar todos os componentes com um pano macio.
6. Secar bem a junta da tampa.
7. Deixar secar o depósito com a tampa aberta.
8. Colocar e pressionar a tampa do depósito de água.
9. Introduzir o depósito de água e fechar o painel de controlo.

Secagem do conduto de escoamento

⚠ AVISO-Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento.
Deixar arrefecer antes de limpar.

1. Abrir a porta do forno
2. **NOTA:** O conduto de escoamento de cozedura está situada na parte inferior do forno, entre a porta e a frente do forno



Retirar a água do conduto de escoamento da porta [a], com um pano de esponja e limpar cuidadosamente. Em seguida, limpe o conduto de escoamento do fundo do forno e limpe-o cuidadosamente.

Secagem do compartimento do forno

Após cada operação de vapor, secar o espaço de cozedura.

Secagem manual do compartimento de cozedura

⚠ AVISO-Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento.

- Deixar arrefecer antes de limpar.

⚠ CUIDADO

A presença de água no fundo do espaço de cozedura, em caso de funcionamento do aparelho a temperaturas superiores a 120 °C, pode provocar danos na superfície esmaltada.

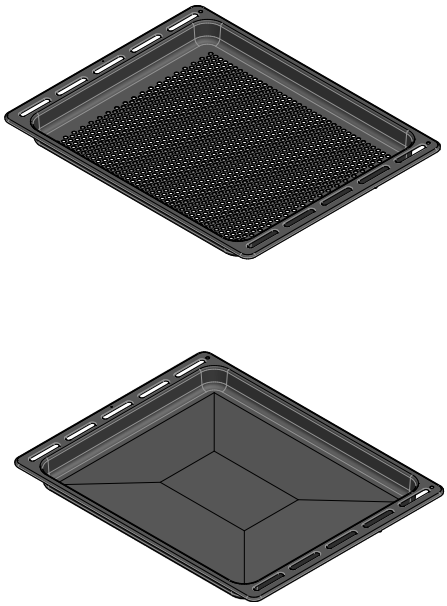
- Não utilizar se houver água no fundo do espaço de cozedura.
- Antes da colocação em funcionamento, retirar a água do fundo do espaço de cozedura.

REQUISITO: O compartimento de cozedura é arrefecido.

1. Retirar a sujidade do compartimento de cozedura.
2. Secar o compartimento do forno com uma esponja.
3. Deixar secar o espaço de cozedura, deixando a porta aberta durante 1 hora.
4. Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, enxagúe com água e seque com um pano macio.
5. Deixar a porta do aparelho aberta durante 1-2 minutos para que o espaço de cozedura seque completamente.

⚠ AVISO - Utilização das funções de vapor

Quase todos os acessórios internos da estufa são adequados para a cozedura a vapor, EXCETO A BANDEJA PRETA ESMALTADA E A BANDEJA ESMALATA PRETA COM FUROS NO FUNDO, que só podem ser utilizados para a cozedura tradicional.



⚠ CUIDADO

Assegurar que a junta do forno esteja sempre limpo e seco cada vez que o forno for utilizado

NOTA É essencial ler atentamente as instruções e avisos para uma utilização correta.

Funcionamento a vapor

A cozedura a vapor é utilizada na maioria das cozinhas orientais, mas é certamente também muito utilizada na nossa.
Não contém gorduras e tem a vantagem de conservar o sabor original dos alimentos.
Neste caso, os alimentos não são cozidos com água, mas com vapor de água.
Cozinhar a vapor é diferente de ferver. De facto, o vapor de água actua no interior das células, o que é fundamentalmente diferente do efeito da água a ferver.
De facto, o vapor também cozinha completamente, mas nada escapa dos alimentos , exceto a gordura.
As paredes das células amo lecem gradualmente, as proteínas coagulam sem fugas, os amidos incham e combinam-se eos açúcares e os minerais são afectados.
O mesmo se aplica aos odores, que são reduzidos ao mínimo, ou às substâncias coradas.
Apenas os líquidos se liquefazem devido ao calor e, por esta razão, nunca é boa idea cozer a vapor grandes pedaços de carne ou de peixe. As vitaminas são outra história, uma vez que o calor tende geralmente a destruí-las; no entanto, dependendo do tempo de cozedura, algumas delas são apenas ligeiramente alteradas. Assim, os alimentos que se prestam a este método de cozedura são, em geral, os que não têm gordura,como, por exemplo, o peixe, certos tipos de carne, leguminosas, batatas, cereais, ovos, pudins, legumes, etc.
Não é recomendado para os legumes com fibras duras ou para a fruta em geral.

Dicas úteis

Quando utilizar o forno a vapor, comece sempre com o forno frio. A utilização de vapor num forno quente (imediatamente após a cozedura tradicional) não é recomendada, uma vez que os benefícios da cozedura a vapor podem ser neutralizados.
Para cozer a vapor, tente utilizar o maior número possível de bandejas microperfuradas em aço inoxidável, juntamente com as respetivas bandejas de recolha de líquidos tambémem açoinoxidável
O primeiro, que assenta no seu suporte sobre o grelhador plano, permite que os alimentos sejam completamente cozinhados a vapor, enquanto o que escapados alimentos durante a cozedura escorre pelos orifícios.
A segunda bandeja inferior, que desliza sob a grelha nas suas guias,recolhe os pingos emantém o interior do forno mais limpo.
Quando terminar de cozinhar, o suporte de bandeja microperfurada pode ser utilizada como suporte para manter a bandeja quente longe do armário enquanto retira os alimentos que acabou de cozinhar.

⚠ CUIDADO

Antes de utilizar qualquer função de vapor, o recipiente de água deve estar cheio.
Se, com o forno ligado, aparecer novisor a mensagem VERIFICAR O RECIPIENTE DE ÁGUA (sinal sonoro), abra a porta, tenha cuidado com o vapor quente que pode sair, retire o recipiente e encha-o. Quando a porta é fechada, o forno entra no modo PAUSA. Prima (OK) para continuar.

NOTA: As funções de vapor só arrancam quando a porta estiver fechada. Se a porta estiver aberta, o visor apresentaa mensagem FECHAR PORTA. Se a porta estiver aberta enquanto o forno estiver ligado, o forno entrará no modo de pausa. Para reiniciar a função, a porta deve ser fechada.

Selecione a função pretendida e confirme com o botão (OK); o circuito será agora preenchido . Assim que a água atingir a temperatura correcta, o vapor gerado pela caldeira entrará no espaço de cozedura.

A função pode ser interrompida em qualquer altura utilizando o botão (OK) , quando é premido novamente (OK) a função é reiniciada.

Cozedura a vapor

VAPOR 100

Através de uma ventilação radial, o vapor é distribuído para assegurar um aquecimento e uma cozedura homogéneo dos alimentos.
Tem a vantagem de poder cozinhar nos três níveis diferentes ao mesmo tempo, tendo o cuidado de colocar os alimentos mais espessos no nível mais alto e os menos densos, como os legumes, nos níveis mais baixos (do primeiro ao terceiro).

NOTA: Quando estiver a cozinhar a vapor, coloque sempre a bandeja de aço inoxidável por baixo da bandeja microperfurada para apanhar quaisquer pedaços de comida ou condensação que possam cair.

VAPOR 180

Durante a regeneração, o espaço de cozedura é aquecido com vapor e ar quente, o que permite que os alimentos sejam aquecidos rápida e uniformemente sem secarem.
Em função do tipo de alimento a aquecer, este programa oferece a possibilidade de alterar temperatura no interior do forno para que possa gerir esta função da forma que preferir. Estetipo de função é, portanto, particularmente adequado para:

- Reaquecer alimentos pré-cozinhados de 70°C a 180°C;
- Preparar refeições prontas ou semi-preparadas, alimentos congelados de 70°C a 180°C.

NOTA: Para este tipo de refeições, lembre-se de colocar pratos adequados (que não sejam de materiais sintéticos ou similares) no forno e de os colocar em cima do grelhador, certificando-se de que retira as eventuais coberturas.

⚠ CUIDADO

Uma vez terminadas as funções, é enviado um pedido de drenagem do circuito (ver secção DESCARGA DE ÁGUA).

LEVEDAÇÃO PARA MASSAS

Com o tipo de aquecimento "Levedação da massa", a massa cresce muito mais rapidamente do que à temperatura ambiente e não seca.

A levedação pode ser regulada entre 30°C e 50°C

ADVERTÊNCIA

Se o depósito de água estiver vazio durante o funcionamento da função "Levedação da massa", o funcionamento pára. Encher o depósito de água.

DESCONGELAÇÃO A VAPOR

Para descongelar produtos congelados e ultracongelados, utilizar a função "Descongelação com vapor".

ADVERTÊNCIA

Se o depósito de água estiver vazio durante a operação de descongelamento, a operação para. Encher o depósito de água.

SOB VÁCUO (SOUS VIDE)

A cozedura em vácuo é uma variante da cozedura a baixa temperatura em que os alimentos embalados em vácuo são cozinhados a baixas temperaturas entre 40° e 95°Ce a 100% de vapor.
A embalagem a vácuo é adequada para carne, peixe, legumes e sobremesas. Os pratos são selados hermeticamente em sacos de cozedura especiais resistentes ao calor, utilizando uma máquina de embalagem com câmara de vácuo. Graças ao invólucro protetor, os nutrientes e os sabores são conservados.

ADVERTÊNCIA

- Se, durante uma operação de vácuo, o depósito de água estiver vazio, a operação pára.
- Durante a cozedura a vácuo, forma-se mais condensação no fundo do espaço de cozedura do que com outros tipos de aquecimento.

VAPOR E CIRCULAR

Este tipo de cozedura é designado por "cozedura profissional" porque os alimentos cozinhados são colocados num compartimento de cozedura frio que não foi pré-aquecido.
Depois de ligar o forno, os alimentos são primeiro cozidos a vapor (ou "vaporizados"). Após um curto período de exposição ao vapor, em função do volume ocupado pelo alimento a cozinhar e, portanto, do seu tamanho, o aparelho passa automaticamente à segunda fase de aquecimento do ar.

Este tipo de função é particularmente adequado, por exemplo, para grandes pratos de carne e marisco; grandes pães feitos de farinha branca ou integral, com fermento ou massa fermentada a 190°C até 210°C, bem como folhados vazios ou recheados, tanto frescos como congelados de 190°C a 210°C.

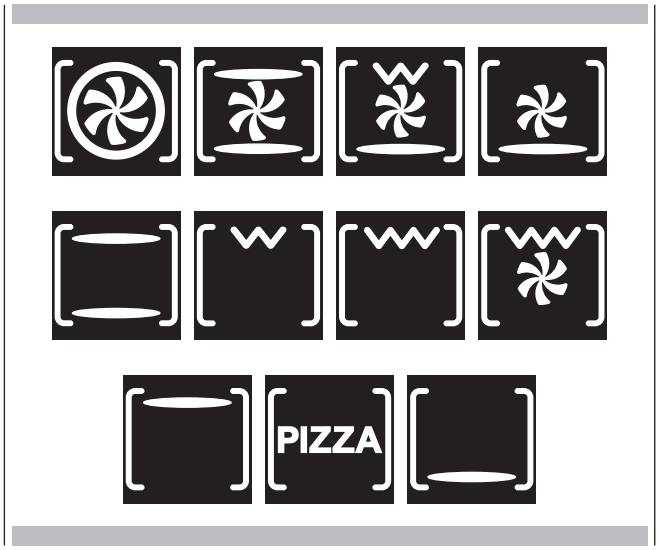
NOTA: Para obter os melhores resultados quando se utilizam dois programas de "cozedura profissional" consecutivamente, o forno deve ser arrefecido antes de inserir o segundo prato.

CUIDADO

Uma vez terminadas as funções, é enviado um pedido de drenagem do circuito (ver secção DESCARGA DE ÁGUA).

Função assistida por vapor

Esta função específica só pode ser utilizada com as funções do forno tradicional.



Uma vez ligado o forno, a função de vapor assistido só estará disponível quando a temperatura interna tiver ultrapassado os 100°C. Só nessa altura é que o símbolo aparece na parte inferior do visor.

NOTA: ESTA FUNÇÃO NÃO É ATIVADA DURANTE A COZEDURA A VAPOR E A COZEDURA ESPECIAL.

Para injetar vapor na cavidade, prima , selecione o ícone com as setas ◁▷ e confirme com (ok).

A função de vapor assistido será activada e a mudança de estado pode ser vista no ecrã animado. A função de assistência ao vapor continua durante 5 minutos, humedecendo os alimentos para que não sequem durante a cozedura. Ideal para assados em geral, pratos grandes de carne/marisco e cozinhados mais suaves.

Após 5 minutos, o forno retorna à função de cozimento definida anteriormente.

Cozedura especial

COZEDURA LENTA

A função de cozedura lenta a baixa temperatura é regulável entre 60°C e 130°C. A cozedura lenta a baixa temperatura da carne consiste em cozer os vários géneros alimentícios a uma temperatura constante inferior a 130° - de preferência entre 60° e 70° - de modo a que o calor possa penetrar eficazmente e de forma homogénea mesmo no centro dos pedaços mais grossos de alimentos.

DESCONGELAMENTO

A função ativa a ventilação interna, sem ativar qualquer aquecimento.

PRÉ-AQUECIMENTO DE PRATOS

A função é utilizada para manter quentes os pratos e a loiça. A função é regulável entre 30°C e 100°C. O aquecimento é efectuado sem ventilação interna, mas apenas com um elemento de aquecimento inferior.

COZEDURA ECO

Este modo destina-se a poupar energia.
Ideal para pratos congelados ou pré-cozinhados e refeições em pequenas porções.
O tempo de pré-aquecimento é muito curto e a cozedura tende a ser mais lenta.
Não é recomendado para cargas pesadas, tais como grandes porções ou preparação de grandes refeições.

SECAGEM

A função é regulável entre 50°C e 230°C. É utilizada para desidratar os alimentos, eliminando a água que contêm.

Um único botão de luz ativa as luzes.
Prima para ligar ou desligar as luzes.
As luzes do forno acendem-se automaticamente quando a porta está aberta.
Quando se utiliza um forno, as luzes acendem-se automaticamente quando se inicia um modo de cozedura.
As luzes do forno apagam-se automaticamente quando um modo de cozimento é cancelado.

NOTA: Uma vez ligadas, as luzes apagam-se automaticamente após 3 minutos. Para os voltar a ligar, prima o botão ou abra a porta.

Certifique-se de que a data e a hora estão corretamente definidas.
O modo de tempo desliga o forno no final do tempo de cozedura.

⚠ CUIDADO

Nunca deixe os alimentos no forno durante mais de uma hora antes e depois da cozedura. Isto pode provocar a deterioração dos próprios alimentos.

NOTA: As funções de tempo não podem ser utilizadas se a sonda de temperatura da carne estiver ligada. O tempo máximo de cozedura que pode ser definido é de 12 h.

Tempo de cozedura

Utilizar a função "Tempo de cozedura" para fazer funcionar o forno durante um período de tempo específico. O forno arranca imediatamente e desliga-se automaticamente após o fim do tempo.

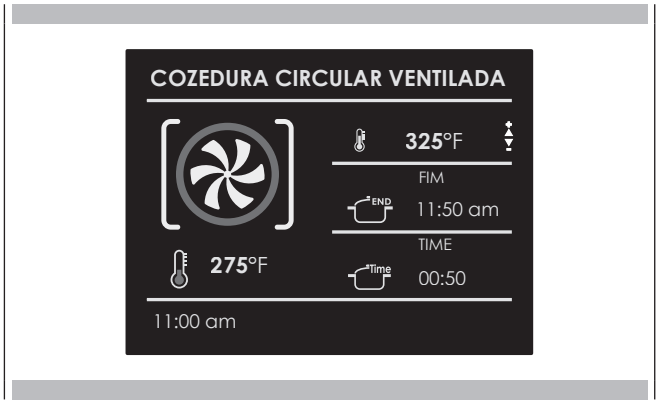
Para definir um modo de tempo

1. Selecionar o modo de cozedura e a temperatura.
2. Existem duas formas de definir a função.

a) Selecionar Time para definir a duração e premir OK.

b) Marque END para definir a hora de paragem e prima OK.

3. Depois de selecionar uma das opções acima, defina a hora utilizando as setas △ ▽ e confirme com OK.
4. Depois de premir a tecla OK, a cozedura é iniciada as definições sobre o tempo de cozedura aparecem no ecrã.
   - Modos de cozedura
   - Temperatura
   - Tempo de cozedura
   - Fim do tempo de cozedura



5 Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para alterar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir o botão ⌄ e introduzir o novo tempo de cozedura antes de premir novamente o botão OK.

Fim do tempo

Utilize a função "Tempo final" para atrasar o início da cozedura temporizada. Introduzir o tempo de paragem da cozedura e o forno calcula automaticamente o tempo de arranque. O forno liga-se e desliga-se automaticamente.

Para atrasar o início do modo de tempo

1 Em primeiro lugar, definir o tempo de cozedura necessário, como indicado na secção "TEMPO DE COZEDURA".

2 Marque para END definir a hora de paragem e prima OK.

3 Defina a hora de paragem da cozedura por meio das setas △ ▽ e confirmar com a tecla OK.

4 Depois depremir OK, a função é coloca em standby e os detalhes da cozedura retardada são apresentados no ecrã.
   - Modos de cozedura
   - Temperatura
   - Fim do tempo de cozedura
   - Hora de começar a cozinhar

Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para alterar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir o botão Time e introduzir o novo tempo de cozedura antes de premir novamente o botão OK.

Quando se cozinham assados, bifes ou aves, esta é amelhor forma de ver se o prato está bem cozinhado.
Este forno está opcionalmente equipado com a função de sonda de temperatura da carne para detetar a temperatura interna da carne e parar a cozedura assim que o valor definido for atingido.
Quando a sonda de temperatura é utilizada, o forno controla automaticamente o tempo de cozedura.

NOTA: a sonda térmica para alimentos é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto.
A ternura, o sabor o aroma são o resultado de um controlo preciso e funcional.
A sonda de temperatura alimentar é um termómetro que, quando introduzido no alimento, permite verificar a sua temperatura interna e determinar o fim da cozedura.
A carne, por exemplo, pode parecer cozida por fora, mas por dentro pode ainda estar cor-de-rosa!

A temperatura atingida pelos alimentos durante acozedura está intimamente ligada a problemas de saúde e higiene. As bactérias podem estar presentes em qualquer tipo de carne, aves, peixe, bem como em ovos crus.
Alguns tipos de bactérias causam a deterioração dos alimentos, outros, como a Salmonella, Campylobacterjejuni, Listeriamonocytogenes, Escherichia coli e Staphylococcus aureus, podem prejudicar gravementea saúde. As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima dos 4,4º até aos 60ºC. A carne picada está particularmente em risco neste domínio.
Para evitar a multiplicação de bactérias, devem ser tomadas as seguintes medidas

- Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente, mas sempre no frigorífico ou no forno, utilizando a função de descongelação. Neste último caso, cozer os alimentos imediatamente a seguir.
- Rechear as aves imediatamente antes de as comer. Nunca compre aves recheadas embaladas e compre aves recheadas já cozinhadas quando tenciona comê-las no prazo de 2 horas.
- Marinar os alimentos no frigorífico, não à temperatura ambiente.
- Utilize uma sonda de temperatura dos alimentos para verificar a temperatura da carne, do peixe e das aves , se tiverem uma espessura superior a 5 cm, para garantir que são atingidas as temperaturas mínimas de cozedura.
- Os maiores perigos provêm de aves mal cozidas, que são particularmente perigosas devido à Salmonella.
- Evitar interromper o processo de cozedura, por exemplo, cozinhando parcialmente os alimentos, guardando-os e terminando-os mais tarde. Esta sequência aumenta a proliferação de bactérias devido às temperaturas "quentes" atingidas no interior das placas.
- Assar a carne e as aves num forno a uma temperatura de, pelo menos,165°C.

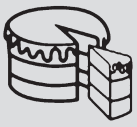
⚠ IMPORTANTE

Utilizar apenas a sonda térmica para carne fornecida com o aparelho.

Em todo o caso, recomendamos a consulta da seguinte tabelaretirada da National Food Safety Database (EUA).

Prato	Temperatura interior mínima
Moídos	
Hambúrgueres	71° C
Carne de vaca, vitela, borrego, porco	74° C
Galinha, peru	74° C
Carne de vaca, vitela, borrego	
Assados e bifes:	
Ao sangue	A temperatura para cozinhar mal passado não é comunicada pelo NFSD porque não é segura do ponto de vista da saúde.
Pouco cozida	63° C
Média	71° C
Bem cozida	77° C
Carnede porco	
Costeletas, assados, costeletas:	
Média	71° C
Bem cozida	77° C
Fiambre fresco	71° C
Salsichas frescas	71° C
Aves	
Frango inteiro oupicado	82° C
Pato	82° C
Peru inteiro(não recheado)	82° C
Peitode peru	77° C

A função de receitas do seu forno dá-lhe a possibilidade de cozinhar pratos sem ter de regular oforno manualmentede cada vez. Ao selecionar uma receita "DEFINIDA", o modo de cozedura, a temperatura e o tempo são automaticamente ajustados de acordo com a receita selecionada no menu.

Lista de receitas	Tipo de alimento	Condição do alimento	Lista de receitas	Informações apresentadas
PREDEFINIDAS OU PESSOAIS		FRESCO	MASSA PIZZA PRATOS DE MASSA	TIPO DE ACESSÓRIO POSIÇÃO DE NÍVEL PESO DO ALIMENTO TEMPO DE COZEDURA PRÉ-AQUECIMENTO NECESSÁRIO (SIM/NÃO)
		CONGELADO		
		INTEIRO	CARNE	
		EM PEÇAS		
		INTEIRO	AVES	
		EM PEÇAS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEÇAS		
		-	VEGETAIS	
		-		
		-	BOLOS	
		-		

Selecionar uma receita já definida:

1. Ligar o forno, selecionar o ícone 📖 e premir obotão (OK).
2. Com as setas △ ▽, selecionar a lista "PREDEFINIDAS" ou "PESSOAIS" e confirmar com (OK).
3. Escolha o tipo de alimento a cozinhar utilizando as setas △ ▽ e as setas ◁ ▷ e confirme premindo (OK).
4. Com as setas △ ▽, escolha entre " FRESCO" ou "CONGELADO" ou, noutros casos, entre "INTEIRO" ou "EM PEÇAS" e confirme com (OK).
5. Selecionar a receita pretendida com as setas △ ▽ e confirmar com (OK).
6. Quando a receita é selecionada, o ecrã seguinte aparece no visor:

7. Para iniciar uma receita, confirmar com (OK).

   Durante uma receita, uma série de mensagens sonoras e visuais pedem-lhe que efectueos seguintes passos. Basta seguir as instruções apresentadas no ecrã.

8. Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a receita está terminada.

Guardar uma receita personalizada:

Uma vez selecionada a receita, as definições de "Tempo" e "Peso" podem ser alteradas e a receita guardada como "PESSOAIS".

1. Uma vez selecionada a receita, prima o botão △ e confirme com (OK).
2. Para alterar o peso, introduza o peso pretendido utilizando as seta △ ▽ se confirme com (OK).

3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para alterar esta hora, utilize as seta △ ▽ se confirme novamente com (OK).

4. Nesta fase, a receita pode ser guardada em "PESSOAIS" seleccionando "GUARDAR" e confirmando com (OK) .

NOTA: Se os valores de tempo e peso forem alterados e não forem guardados imediatamente, aparece uma mensagem no final da receita a perguntar se devem ou não ser guardados.

5. Para iniciar areceita, prima o botão (OK).

Eliminar uma receita personalizada:

1. Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, seleccione a receita.
2. Prima ◁ e seleccione a sua escolha e confirme com (OK).

Dicas e técnicas para cozinhar

Cozinhar significa preparar alimentos com ar aquecido. Os elementos superior e inferior do forno são utilizados para aquecer o ar, mas o ventilador não é utilizado para fazer circular o ar.
Siga a receita ou as instruções dos alimentos pré-cozinhados para saber a temperatura, o tempo e a posição do grelhador. O tempo de cozedura varia consoante a temperatura dos ingredientes, o tamanho, a forma e o acabamento dos utensílios de cozedura.

Orientações gerais

- Para obter melhores resultados, cozer os alimentos numa única grelha com um espaço mínimo de 2,5 a 3 cm entre os utensílios e as paredes do forno.
- Utilize uma grelha quando selecionar o modo de cozedura.
- Verificar se estão cozidos até ao tempo mínimo de cozedura.
- Utilizar produtos metálicos (antiaderentes ou antiaderentes), vidro resistente ao calor, cerâmica ou outros utensílios adequados à cozedura.
- Quando utilizar vidro resistente ao calor, reduza a temperatura recomendada em 25°F (15°C).
- Utilize tabuleiros de forno com ou sem rebordo.
- Os tabuleiros de metal escuro ou as coberturas antiaderentes cozinham mais depressa e ficam mais douradas. Os tabuleiros de cozedura isolados prolongam ligeiramente o tempo de cozedura da maioria dos alimentos.
- Não utilizar papel de alumínio ou bandejas de alumínio descartáveis para cobrir partes do forno. O alumínio é um excelente isolante e o calor ficaria retido por baixo dele. Tal alteraria a execução da cozedura e poderia danificar o acabamento do forno.
- Evitar utilizar a porta aberta para colocar tabuleiros.
- Dicas para resolver problemas de cozedura podem ser encontradas na página 39.

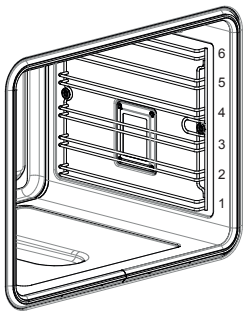
Conselhos e técnicas para a cozedura circular ventilada

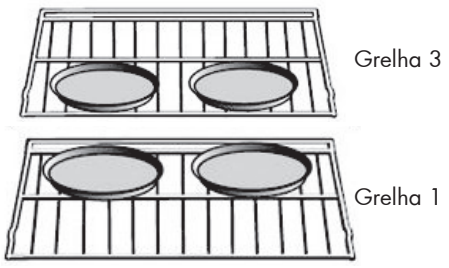
- Reduzir a temperatura da receita de cozedura em 25°F (15°C).
- Para obter melhores resultados, os alimentos devem ser cozinhados destapados, em tabuleiros com bordos baixos, para aproveitar ao máximo a circulação do ar. Utilizar tabuleiros de alumínio brilhante para obter melhores resultados, exceto se especificado de outra forma.
- Pode ser utilizado vidro resistente ao calor ou cerâmica. Reduzir a temperatura em mais 25°F (15°C) se utilizar pratos de vidro resistentes ao calor, para uma redução total de 50°F (30°C).
- Podem ser utilizados tabuleiros de metal escuro. Note-se que os alimentos podem escurecer mais rapidamente com a utilização de tabuleiros de metal escuro.
- O número de grelhas utilizadas é determinado pela altura dos alimentos a cozinhar.
- Os produtos de pastelaria, na sua maioria, cozinham muito bem em convecção. Não tente converter receitas como cremes, quiches, tarte de abóbora ou cheesecake que não beneficiam do processo de aquecimento ventilado. Para este tipo de alimentos, utilizar o modo normal de cozedura no forno.
- A cozedura em grelhas múltiplas é efetuada nas grelhas das posições 1, 2, 3 e 4. As quatro grelhas podem ser utilizadas para doces, biscoitos e aperitivos.
  - Cozedura em 2 grelhas Utilizar as posições 1 e 3.
  - Quando cozer um bolo de quatro camadas ao mesmo tempo, espalhe os tabuleiros de forma a que um tabuleiro não fique diretamente em cima do outro. Para obter melhores resultados, coloque os bolos na parte da frente da grelha superior e na parte de trás da grelha inferior (ver diagrama à direita). Deixar um espaço de 2,5 a 3 cm à volta do tabuleiro.
- Converter as suas receitas pode ser fácil. Escolha uma receita que possa funcionar bem em cozedura ventilada.
- Se necessário, reduzir a temperatura e o tempo de cozedura. Poderá ser necessário um pouco de tentativa e erro para obter um resultado perfeito. Mantenha um registo da sua técnica para a próxima vez que quiser preparar a receita utilizando a cozedura ventilada.
- Dicas para resolver problemas de cozedura podem ser encontradas na página 39.

Alimentos recomendados para o modo de cozedura inferior ventilada:

Aperitivos Café Biscoitos
Doces (2 a 4 grelhas) Pão fresco com fermento fresco
Pastéis de nata
Muffins
Guisados e entradas
Produtos de panificação (posição na grelha 1, 2, 3)
Produtos levedados a ar (Soufflé, Sobremesas com cobertura de merengue, Bolo Paraíso, Bolo Chiffon)

POSIÇÃO DA GRELHA





Sugestões de receitas rápidas e fáceis

Converter de COZEDURA INFERIOR padrão para COZEDURA VENTILADA:

- Reduzir a temperatura em 25°F (15°C).
- Utilizar o mesmo tempo que para a cozedura se for inferior a 10 a 15 minutos.
- Os pratos com um tempo de cozedura inferior a 30 minutos devem ser controlados 5 minutos mais cedo do que nas receitas de cozedura normais.
- Se os pratos forem cozinhados durante mais de 40 a 45 minutos, o tempo de cozedura deve ser reduzido em 25 por cento.

Conselhos e técnicas para cozinhar em ambiente ventilado

- Não pré-aquecer para a cozedura ventilada
- Assar num tabuleiro descoberto e com a face baixa.
- Quando assar frangos ou perus inteiros, coser as asas atrás das costas e atar as pernas não muito apertadas com fio de cozinha.
- Utilize um tabuleiro de duas peças para cozer um assado descoberto.
- Utilize a sonda de temperatura ou um termómetro de carne para determinar a cozedura interna à temperatura "FINAL".
- Volte a verificar a temperatura interna da carne ou das aves, introduzindo o termómetro de carne noutro ponto.
- As aves grandes podem ter de ser cobertas com papel de alumínio (e douradas na frigideira) durante parte do tempo de assadura para evitar que dourem demasiado.

Sugestões de receitas rápidas e fáceis

Converter de **COZEDURA INFERIOR** padrão para **COZEDURA VENTILADA**:

- As temperaturas não devem ser reduzidas.
- Os assados, os grandes cortes de carne e as aves em geral necessitam de 10-20% menos tempo de cozedura. Verificar a cozedura com antecedência.
- Os guisados ou refogados cozidos no forno cobertos durante **COZEDURA VENTILADA** cozem aproximadamente no mesmo tempo.
- Por razões higiénicas, a temperatura mínima para as aves recheadas é de 75°C (165°F).
- Depois de retirar o produto do forno, coloque uma folha de alumínio sobre ele durante 10 a 15 minutos antes de o cortar, se necessário, para aumentar a temperatura final dos alimentos em 5° - 10°F (3° - 6°C).

Os tempos de cozedura são aproximados e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Conselhos e técnicas para a Cozedura Grelhador Ventilado

- Colocar a grelha na posição pretendida antes de ligar o forno.
- Utilizar o Grelhador Ventilado com a porta do forno fechada.
- Não pré-aquecer o forno.
- Utilizar um tabuleiro de duas peças.
- Vire a carne a meio da cozedura (ver tabela de cozedura grelhador ventilado).

Os tempos de cozedura em grelhador normal ou ventilado são aproximados e podem variar ligeiramente.
Os tempos de cozedura são aproximados e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas para grelhar

- Colocar a grelha na posição pretendida antes de ligar o forno.
- Utilizar a cozedura em grelha com a porta do forno fechada.
- Pré-aquecer o forno 5 minutos antes da utilização.
- Utilizar um tabuleiro de duas peças.
- Vire a carne a meio da cozedura (ver tabela de cozedura grelhador ventilado).

Os tempos de cozedura em grelhador normal ou ventilado são aproximados e podem variar ligeiramente.
Os tempos de cozedura são aproximados e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas para a desidratação

- A secagem pode ser efectuada através do modo de desidratação. É utilizada uma temperatura mais baixa e o ar aquecido em circulação remove lentamente a humidade para a conservação dos alimentos.
- A temperatura do modo de secagem está pré-programada para 60°C (140°F).
- As temperaturas disponíveis no modo de secagem variam entre 120°F (50°C) e 160°F (70°C).
- Podem ser utilizadas várias grelhas ao mesmo tempo.
- Alguns alimentos demoram até 14-15 horas a secar completamente.
- Consulte um livro de conservação de alimentos para saber o momento específico e o manuseamento dos diferentes alimentos.
- Este modo é adequado para uma variedade de frutas, legumes, especiarias e tiras de carne.
- As redes de secagem podem ser adquiridas em lojas especializadas em cozinha.
- Ao utilizar toalhas de papel, a humidade de alguns alimentos (como tomates cortados ou pêssegos cortados) pode ser absorvida antes de se iniciar a secagem.

Tabela de secagem

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE SECAGEM APROXIMADO* (horas)	CONTROLO DA SECAGEM
FRUTA			
Maçãs	Mergulhadas em ¼ de chávena de sumo de limão e 2 chávenas de água, ¼ de fatias	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Bananas	Mergulhadas em ¼ de chávena de sumo de limão e 2 chávenas de água, ¼ de fatias	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Cerejas	Lavar e secar. Para as cerejas frescas, retirar os caroços	10 - 15	Maleável, coriáceo, borrachudo
Cascas e rodelas de laranjas	¼ de rodelas de laranja; parte de casca de laranja finamente descascada	Cascas: 2 - 4 Fatias: 12 - 16	Casca de laranja: seca e esfarelada Rodelas de laranja: a casca está seca e esfarelada, a fruta está ligeiramente húmida
Anéis de ananás	Ligeiramente secados	Em caixa: 9 - 13 Frescos 8 - 12	Suaves e maleáveis
Morangos	Lavar e secar. Cortadas em fatias de ½" de espessura , casca (no exterior) na grelha	12 - 17	Secas, friáveis
LEGUMES			
Pimentos	Lavar e secar. Retire a membrana do pimento, corte-o grosseiramente em pedaços de cerca de 1"	16 - 20	Duros não húmidos dentro de
Cogumelos	Lavar e secar. Cortar o caule Cortar em fatias de 1/8	7 - 12	Duro e coriáceo, seco
Tomates	Lavar e secar. Cortar em fatias de 1/8" de espessura, secar bem	16 - 23	Secos, cor vermelho-tijolo
ESPECIARIAS			
Orégãos, salva, salsa, tomilho e funcho	Enxaguar e secar com uma toalha de papel	Secar a 60°C (120°F) 3 - 5	Estaladiços e friáveis
Manjericão	Utilize folhas de manjericão a 3 - 4 polegadas da ponta. Pulverizar com água, sacudir a humidade e secar.	Secar a 60°C (120°F) 3 - 5	Estaladiços e friáveis

A função do modo Sabbath do seu forno está em conformidade com as normas judaicas. Esta função permite que o forno efectue apenas a função estática.
Quando a função Sabbath é selecionada, as seguintes funções são desactivadas:

- Luzes do forno
- Todos os botões exceto ON/OFF
- Função da sonda de carne
- Funções de cozedura temporizadas
- Função de temporizador
- O ícone no ecrã de visualização é fixo e não animado como no modo de cozedura tradicional.
- Ecrã de visualização e principais sinais acústicos.

Para definir a função Modo Sabbath, ligar o forno, selecionar o ícone e premir (OK). Em seguida, selecionar "ícone de função especial", a função Sabbath utilizando as setas ◁▷ e confirmar com (OK).
A função inicia-se com a apresentação do ícone no ecrã de visualização.

NOTA A função tem uma duração máxima de 72 horas.
A temperatura é ajustável de 50°C (112 °F) a 250°C (482 °F). A função pode ser desativada em qualquer altura premindo o botão OFF.

Funções de limpeza do forno a vapor

Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos ou máquinas de limpeza a vapor para a limpeza.

⚠ CUIDADO

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.

Remoção da porta

⚠ CUIDADO

Assegurar que:

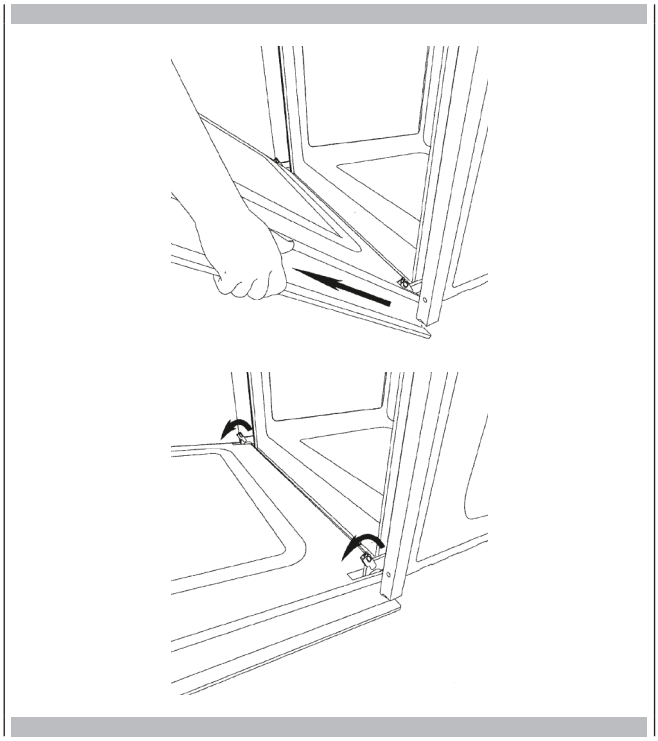
- O forno esteja frio e a alimentação elétrica está desligada antes de retirar a porta. Caso contrário, existe o risco de eletrocussão ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilizar as duas mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é de vidro. Manuseie-a com cuidado para não o partir.
- Agarrar apenas os lados da porta. Não agarrar na pega, pois esta pode escorregar na mão e causar danos ou ferimentos.
- Se a porta do forno não for agarrada com firmeza e corretamente, podem ocorrer ferimentos pessoais ou danos no produto.

Desmontagem da porta do forno standard

A porta do forno pode ser retirada rápida e facilmente. Para o fazer, proceda da seguinte forma:

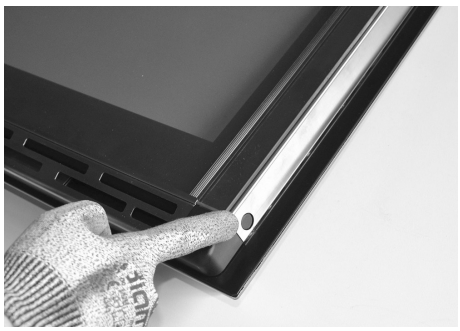
- Abrir completamente a porta.
- Levantar as duas alavancas indicadas abaixo.
- Fechar a porta até ao primeiro batente (provocado pelas alavancas levantadas).
- Levantar a porta para cima e para fora para a retirar dos suportes de fixação.

Para voltar a montar a porta, colocar as dobradiças nos suportes e baixar as duas alavancas.

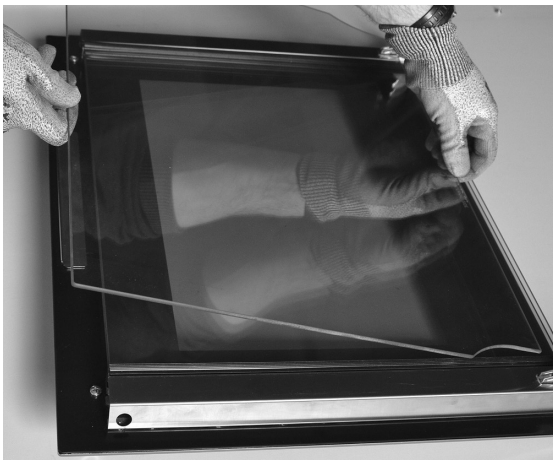


Como desmontar os vidros interiores da porta panorâmica "FULL GLASS

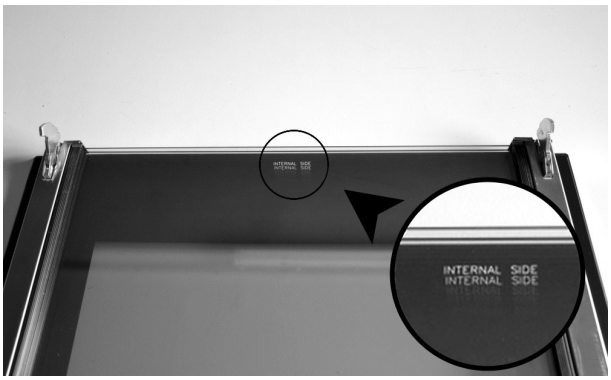
1. Usar luvas de proteção.
2. Colocar a porta numa superfície horizontal, colocando-a sobre um pano macio para evitar riscos na parte visível.
3. Retirar as duas tampas laterais, puxando a faixa superior para fora.



4. Retirar o vidro interior como indicado abaixo. Retirar o segundo e o terceiro vidro (painéis intermédios) para limpeza.

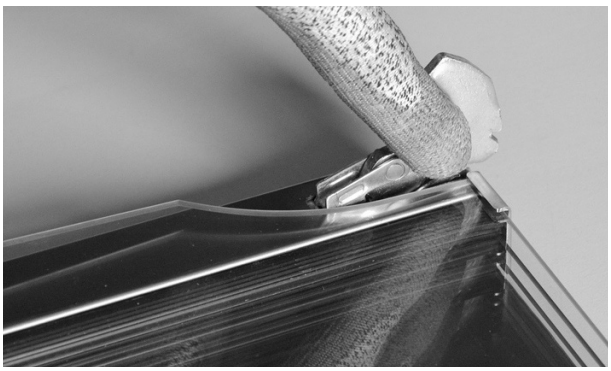


5. Após a limpeza, para reposicionar os vidros intermédios, proceder pela ordem inversa, verificando se os vidros têm a inscrição INTERNAL SIDE orientada de modo a ser corretamente legível.



NOTA: uma ligeira folga entre os vidros intermédios e os suportes laterais deve ser considerada normal, pois serve para compensar a dilatação térmica dos vidros.

6. Colocar o vidro interior entre os dois montantes e reposicionar a ripa superior.

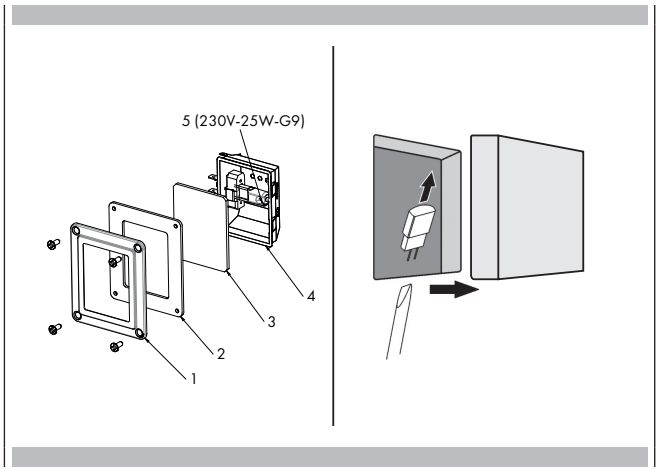


Substituir a luz do forno

⚠ CUIDADO

Assegurar que:

- O forno e as luzes estão frias e a alimentação elétrica está desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, existeo risco de eletrocussão ou queimaduras.
- Os protetores de luz devem estar colocados quando se utiliza o forno.
- Os protetores de luz servem para proteger a lâmpada contra a quebra.
- Os protetores de luz são feitos de vidro. Manuseie-os com cuidado para não os partir. A quebra de vidros pode causar ferimentos.



1 Cortar a alimentação da fonte de alimentação principal (fusível ou quadro elétrico)
2 Desapertar os 4 parafusos com uma chave de fendas Phillips
3 Retirar o aro (1), retirar a junta de silicone (2) e o vidro (3)
4 Retirar a lâmpada da caixa (4) com uma chave de fendas de cabeça plana
5 Introduzir uma nova lâmpada G9 (5) com a mesma tensão e potência (ver figura).
6 Volte a montar a estrutura, a junta e o vidro e fixe-os com os 4 parafusos Phillips
7 Restabelecer a alimentação eléctrica (fusível ou quadro elétrico)

Tanto na cozedura tradicional como na cozedura ventilada, podem ocorrer resultados insatisfatórios por várias razões para além do mau funcionamento do forno. Consulte o quadro seguinte para conhecer as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozinha afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução poderá ser substituir os utensílios antigos que escureceram ou se deformaram com o tempo e a utilização.

Problema de cozedura	**Causa**
Os pratos não douram uniformemente	- O forno não está pré-aquecido - Folha de alumínio no grelhador ou no fundo do forno - Utensílios de cozinha demasiado grandes para a receita - Tabuleiros em contacto uns com os outros ou com as paredes do forno
Pratos demasiado escuros sob	- O forno não está pré-aquecido - Utilização de tabuleiros de vidro ou de metal opaco ou escurecido - Posição incorrecta da grelha - Tabuleiros em contacto uns com os outros ou com as paredes do forno
Louça seca ou excessivamente encolhida	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não está pré-aquecido - Abrir frequentemente a porta do forno - Selado hermeticamente com folha de alumínio - Tamanho do tabuleiro demasiado pequeno
Os pratos são cozinhados ou assados demasiado lentamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não está pré-aquecido - Abrir frequentemente a porta do forno - Selado hermeticamente com folha de alumínio - Tamanho do tabuleiro demasiado pequeno
A massa da tarte não escurece no fundo ou fica com uma crosta mole	- Tempo de cozedura insuficiente - Utilização de tabuleiros de aço brilhante - Posição incorrecta da grelha - Temperatura do forno demasiado baixa
Bolos pálidos, achatados e provavelmente não cozidos no interior	- Temperatura do forno demasiado baixa - Tempo de cozedura incorreto - Experimentar um bolo demasiado cedo - Porta do forno aberta com demasiada frequência - Tamanho do tabuleiro provavelmente demasiado grande
Bolos altos no meio e crepe no topo	- Temperatura de cozedura demasiado elevada - Tempo de cozedura demasiado longo - Tabuleiros em contacto uns com os outros ou com as paredes do forno - Posição incorrecta da grelha - Tamanho do tabuleiro demasiado pequeno
Bordos da massa de tarte demasiado dourados	- Temperatura do forno demasiado elevada - Bordos da côdea demasiado finos

23 - Resolução de problemas funcionais

Antes de contactar o centro de assistência, verifique o seguinte para evitar custos de assistência desnecessários.

Problema no forno	Etapas de resolução de problemas
Outros erros __F aparecem no ecrã de visualização.	Desligue a alimentação e volte a ligá-la após alguns segundos. Se o problema persistir, anote o número de código (na lista do REGISTO DE EVENTOS) e contacte o centro de assistência.
O ecrã do forno permanece desligado.	Cortar a alimentação da fonte de alimentação principal (fusível ou quadro elétrico). Voltar a ligar o quadro de distribuição. Se o problema persistir, contacte um centro de assistência autorizado.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo quando o forno está desligada	O ventilador desliga-se automaticamente quando os componentes eléctricos tiverem arrefecido o suficiente.
O forno não aquece	Verifique o disjuntor ou a caixa de fusíveis da sua casa. Certifique-se de que o forno é adequadamente alimentada com eletricidade. Certifique-se de que a temperatura do forno foi selecionada.
O forno não aquece uniformemente	Consulte as tabelas para obter o posicionamento correto da grelha. Reduza sempre a temperatura da receita em 25°F (15°C) quando cozinhar com o modo de Cozedura Inferior Ventilada.
A luz do forno não funciona corretamente.	Substituir ou reinserir a lâmpada se estiver solta ou com defeito. Ver página 38. Evite tocar no vidro da lâmpada com as mãos desprotegidas, pois o sebo dos seus dedos pode fazer com que a lâmpada se queime prematuramente.
A luz do forno permanece acesa	Verificar se existem obstruções na porta do forno. Verificar se a dobradiça está dobrada ou se o interruptor da porta está avariado.
O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que o forno é adequadamente alimentada com eletricidade. Ver as secções Relógio na página 12.
Humidade excessiva	Quando utilizar o modo Cozedura, pré-aqueça primeiro o forno. A cozedura inferior ventilada e a cozedura ventilada eliminam qualquer humidade no forno (esta é uma das vantagens da convecção).
A porcelana racha	Quando os grelhadores do forno forem retirados ou reposicionados, levante-os sempre para cima e não os force para evitar que a porcelana se lasque.

Antes de contactar o centro de assistência, consulte "Resolução de problemas". Pode poupar-lhe o custo de uma chamada de serviço.
Se ainda precisar de ajuda, siga as instruções abaixo. Ao telefonar, é favor indicar a data de compra, o modelo completo e o número de série do seu aparelho. Esta informação ajudar-nos-á a responder melhor ao seu pedido.

Registo de dados de manutenção

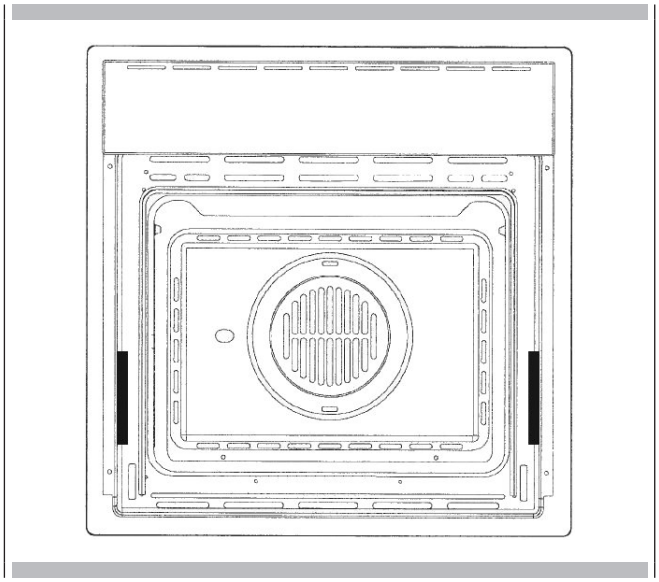
Para obter assistência técnica ou peças autorizadas, consulte a secção "GARANTIA dos eletrodomésticos".

Para obter assistência técnica ou peças autorizadas, consulte a secção "GARANTIA dos eletrodomésticos".
Para a localização da placa de série, ver página 2. Agora é uma boa altura para escrever esta informação no espaço fornecido abaixo.
Conservar a fatura para validação da garantia.

Registo de dados de manutenção
Número do modelo _____
Número de série _____
Data de instalação ou de tomada de posse _____

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
1 - Veiligheidsinstructies	**2**
2 - Producteigenschappen	**3**
3 - Installatie van de oven	**4**
Elektrische eigenschappen	4
Milieuvriendelijkheid	4
Aansluiting op het elektriciteitsnet	6
4 - Gebruiksaanwijzing	**7**
Eerste gebruik van de oven	7
Verschillende uittrekbare geleiders (indien aanwezig)	7
5 - Bedieningspaneel	**8**
Toetsenbord	8
Pictogrammen bedieningspaneel	8
6 - Algemene informatie oven	**9**
Foutcodes	9
Geluidssignalen	9
Standaardinstellingen	9
Nummer F-foutcodes	9
Voorverwarmen en snel voorverwarmen	9
Timer	9
7 - Algemene tips oven	**10**
De oven voorverwarmen	10
Tips voor gebruik	10
Bakgerei	10
Condensatie en oventemperatuur	10
Bakken op grote hoogte	10
8 - Inleiding	**11**
Instructies voor de eerste ingebruikname	11
9 - Gebruikersinstellingen	**12**
Taal	12
Temperatuur en gewicht	12
Tijd	12
Datum	13
Helderheid	13
Volume	13
10 - Verzorging en reiniging van de oven	**14**
Ontkalken	14
Reinigingsmiddelen	15
Reinigen stoomcircuit	15
Reinigen stoomoven	15
Waterafvoer	15
11 - Systeeminstellingen	**16**
Gebeurtenislogboek	16
Demo	16
12 - De oven starten	**17**
De oven aan- en uitzetten	17
De kookstand kiezen	17
De kookstand wijzigen	18

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Airfry	18
De temperatuur wijzigen	18
13 - Tabel kookstanden	**19**
Snelkeuzemenu bereidingen	20
Voorverwarmingsfase	20
Snel voorverwarmen	20
14 - Stoomkoken	**22**
Het waterreservoir vullen	22
Soorten stoomverwarming	22
Na elke stoombeurt	22
De afvoergoot drogen	22
De ovenruimte drogen	23
De ovenruimte handmatig drogen	23
Stomen	24
Stoomkoken	24
Stoomondersteunde functie	26
Speciale bereiding	26
15 - Gebruik ovenverlichting	**27**
16 - Werking van de oven met de timerfunctie	**28**
Bereidingstijd	28
Eindtijd	28
17 - Instellen vleesthermometer (indien aanwezig)	**29**
18 - Recepten	**30**
19 - De verschillende gebruiksstanden van de oven begrijpen	**32**
Kooktips en -technieken	32
Algemene richtlijnen	32
Tips en technieken voor koken met heteluchtcirculatie	32
Tips en technieken voor geventileerd koken	33
Tips en technieken voor geventileerd grillen	33
Tips en technieken voor het grillen	33
Tips en technieken voor het drogen	33
Droogtabel	34
20 - Instructies sabbat-functie (op sommige modellen)	**35**
21 - Ovendeur	**36**
Functies voor reiniging van de stoomoven	36
Verwijderen van de deur	36
Verwijderen van de deur van de standaardoven	36
Het glas aan de binnenkant van de 'FULL GLASS' panoramische deur verwijderen	37
De ovenverlichting vervangen	38
22 - Het oplossen van bakproblemen	**39**
23 - Het oplossen van functionele problemen	**40**
24 - Service en onderhoud	**41**
Gegevensoverzicht onderhoud	41



⚠ BELANGRIJK

Het typeplaatje met de identificatiegegevens van de oven moet toegankelijk zijn, ook nadat het apparaat geïnstalleerd is. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur wordt geopend. Vermeld bij het bestellen van reserveonderdelen altijd de identificatiegegevens van het apparaat.

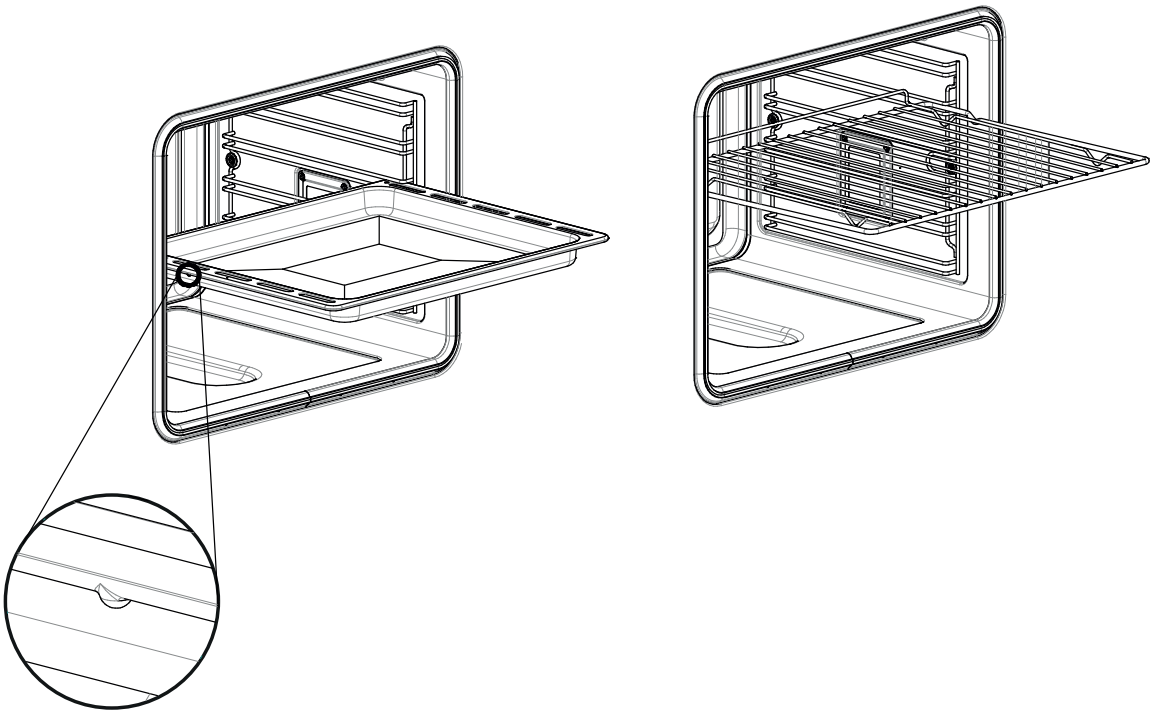
- **Demonteer geen onderdelen voordat u de oven van het lichtnet heeft losgekoppeld.**
- **Gebruik het apparaat niet als er onderdelen kapot zijn (bijvoorbeeld het glas). Haal de stekker uit het stopcontact en schakel technische hulp in.**
- Voordat u de oven gebruikt, moet u hem ongeveer een uur lang leeg op de maximale temperatuur laten werken om de geur van het isolatiemateriaal te neutraliseren.
- Houd bij alle modellen de deur gesloten wanneer u de grill gebruikt.
- Zolang de oven warm is, kan de koelventilator blijven draaien, ook nadat de oven is uitgeschakeld.
- **Het apparaat wordt erg heet tijdens gebruik: raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.**
- Ouders en volwassenen moeten extra voorzichtig zijn wanneer ze het apparaat gebruiken in het bijzijn van kinderen.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- **Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze continu onder toezicht staan.**
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (**inclusief kinderen ouder dan 8 jaar**) met verminderde zintuiglijke of mentale capaciteiten, of zonder ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat er toezicht is.**
- Bedek, om beschadiging van het glazuur te voorkomen, de bodem van de ovenruimte op geen enkele manier (bijv. met aluminiumfolie, ovenschalen en dergelijke).
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen; deze kunnen het oppervlak bekrassen en het glas doen versplinteren.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of stoomreinigers voor het reinigen.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter sierdeuren worden geïnstalleerd.
- **LET OP: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico van elektrocutie te voorkomen.**
- De oven moet helemaal afgekoeld zijn en de stroom moet uitgeschakeld zijn voordat u de deur verwijdert. Anders bestaat er gevaar voor elektrocutie of brandwonden.
- Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde vleesthermometer.

⚠ BELANGRIJK

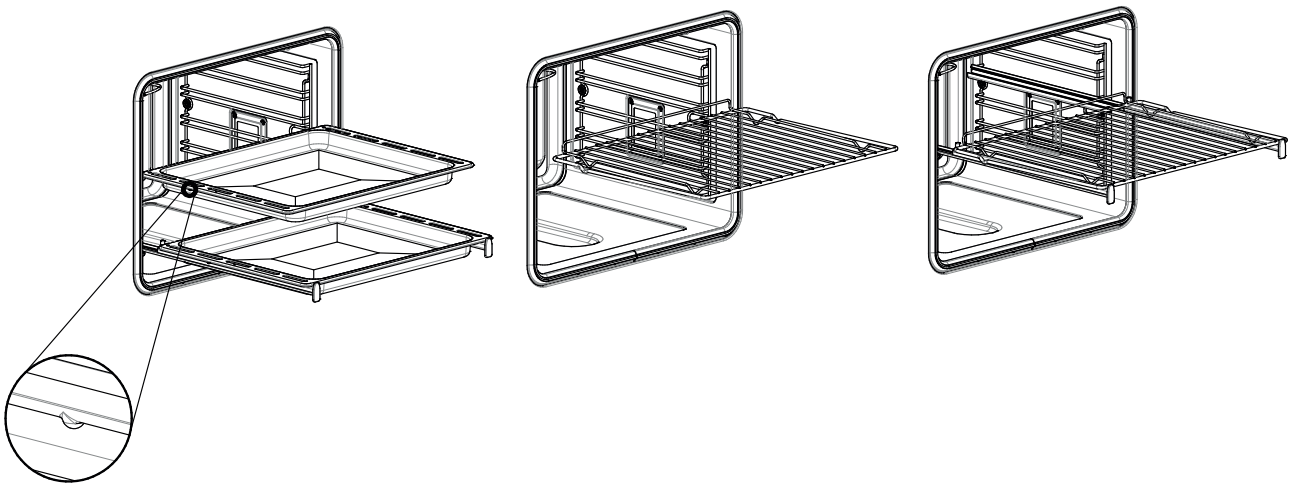
Als de oven wordt geïnstalleerd bij een omgevingstemperatuur die lager is dan 3°C (37°F), kan de foutmelding F*0117 verschijnen. Zodra de omgevingstemperatuur hoger is, verdwijnt de foutmelding.

Zie onderstaande afbeeldingen voor het op de juiste manier plaatsen van de roosters.

VASTE GELEIDERS



UITTREKBARE GELEIDERS



Wanneer u de oven in de keuken installeert, moet u een nis maken volgens de afmetingen in de afbeelding 'Nissen en afmetingen'.
Het apparaat moet aan de kast erboven worden bevestigd met de twee bijgeleverde schroeven, door de gaten in de stijlen van de oven.

⚠ LET OP

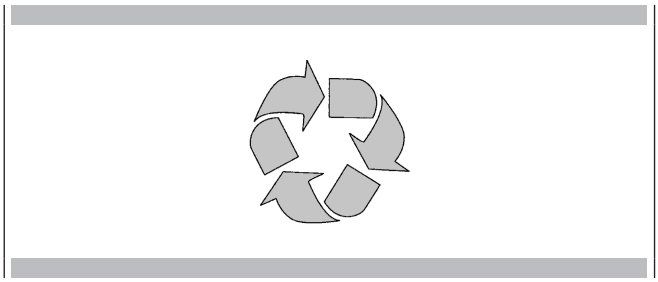
Aangezien dit apparaat wordt ingebouwd in de keuken, moet u ervoor zorgen dat elk oppervlak dat in contact komt met de oven bestand is tegen een temperatuur van ongeveer 90°C.

Elektrische eigenschappen

Maximaal ingangsvermogen: (zie het typeplaatje)
Voedingsspanning: (zie het typeplaatje)

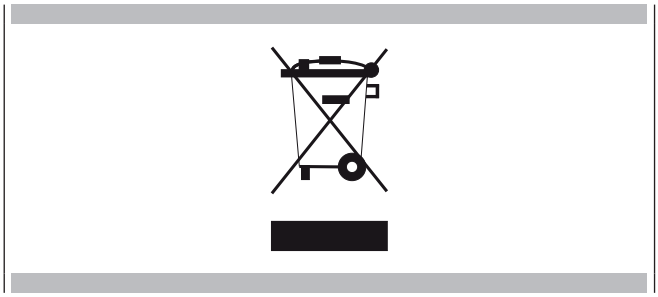
Milieuvriendelijkheid

Voor de documentatie van dit apparaat wordt chloorvrij gebleekt papier of gerecycled papier gebruikt om het milieu te helpen beschermen. De verpakkingen zijn zo ontworpen dat ze niet schadelijk zijn voor het milieu; het zijn milieuvriendelijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden. Door verpakkingen te recyclen, draagt u bij aan besparingen op grondstoffen en een vermindering van de hoeveelheid industrieel en huishoudelijk afval.

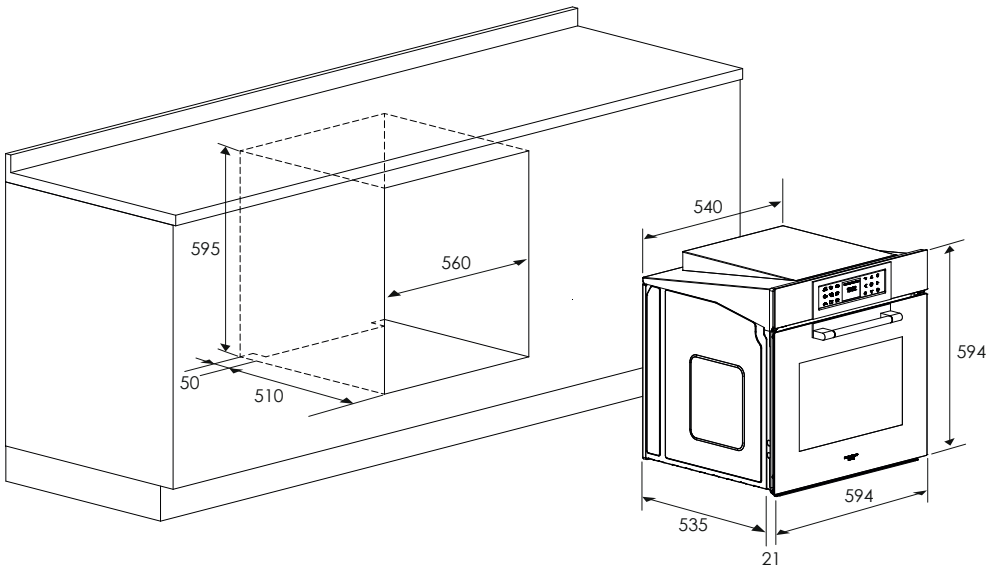


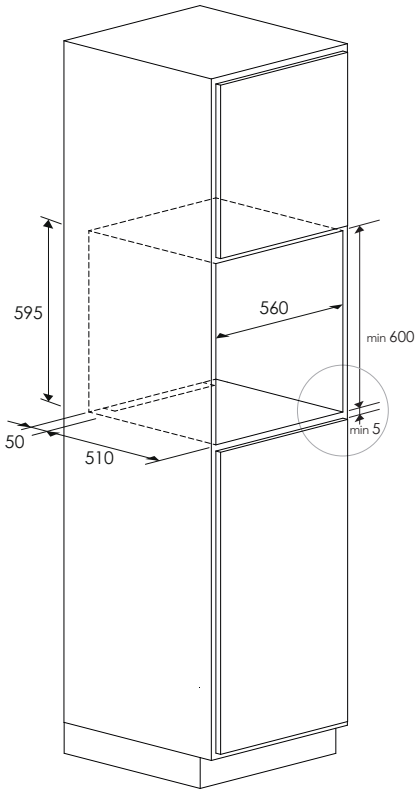
HET VERPAKKINGSMATERIAAL is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recyclingsymbool. Volg de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen onderdelen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat het gevaarlijk kan zijn. DIT HUISHOUDELIJKE APPARAAT is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/96/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, helpt de gebruiker mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

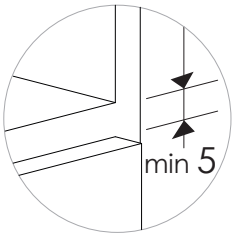
HET SYMBOOL op het product of in de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij het daarvoor bestemde inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

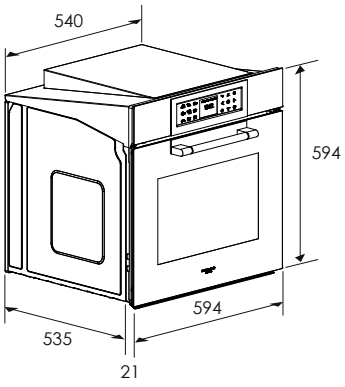


MOD. 60









Afmetingen zijn in millimeters

Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ LET OP

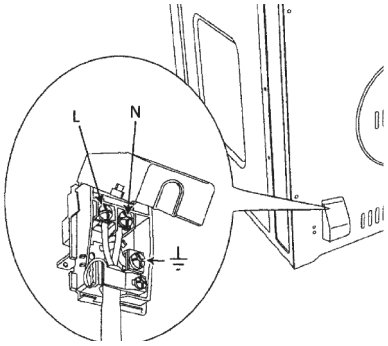
Het apparaat moet worden geaard.

De oven is alleen voor huishoudelijk gebruik.
De voedingsspanning en het stroomverbruik worden aangegeven op het typeplaatje op de linkerstijl, dat zichtbaar is als de deur open is.
De aansluiting moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de geldende voorschriften.
Niet-naleving ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of eigendommen.
Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, een technicus van de fabrikant of een andere gekwalificeerde persoon, om risico's te voorkomen.
De oven moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopeningsafstand van minstens 3 mm, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat de aardedraad niet wordt onderbroken. Gebruik een flexibele kabel voor de aansluiting en denk eraan dat de kabel lang genoeg moet zijn om de oven uit de nis te kunnen trekken als er onderhoud nodig is.
Dit apparaat moet zijn uitgerust met een stroomvoorziening die voldoet aan de regelgeving voor elektrische installaties.

Het stopcontact of de schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de oven geïnstalleerd is.

KABELTYPEN EN MINIMALE DIAMETERS

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



Eerste gebruik van de oven

Reinig de oven grondig met een sopje en spoel hem goed af.
Laat de oven ongeveer 30 minuten op de maximumtemperatuur werken om alle vetresten te verbranden die anders tijdens het koken voor onaangename geurtjes zouden kunnen zorgen.

⚠ LET OP

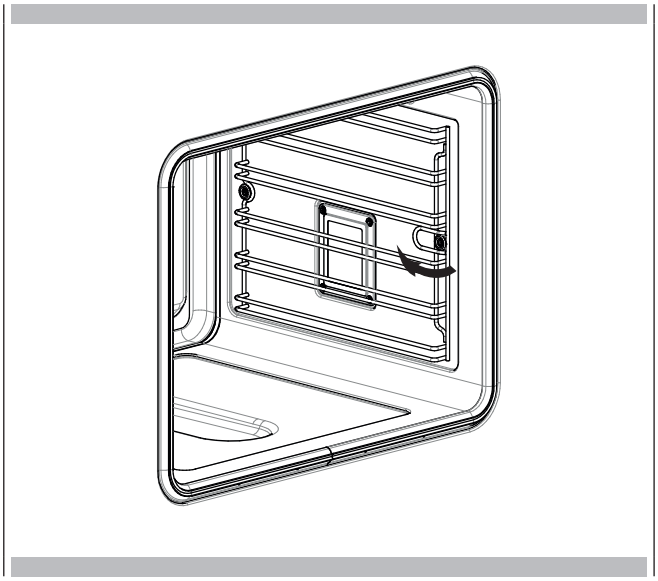
Gebruik nooit aluminiumfolie om ovenroosters af te dekken of de oven te bekleden. De ovenbekleding kan beschadigd raken als de warmte onder de folie wordt vastgehouden.

⚠ LET OP

Forceer het rooster niet om beschadiging van het glazuur te voorkomen.

Verschillende uittrekbare geleiders (indien aanwezig)

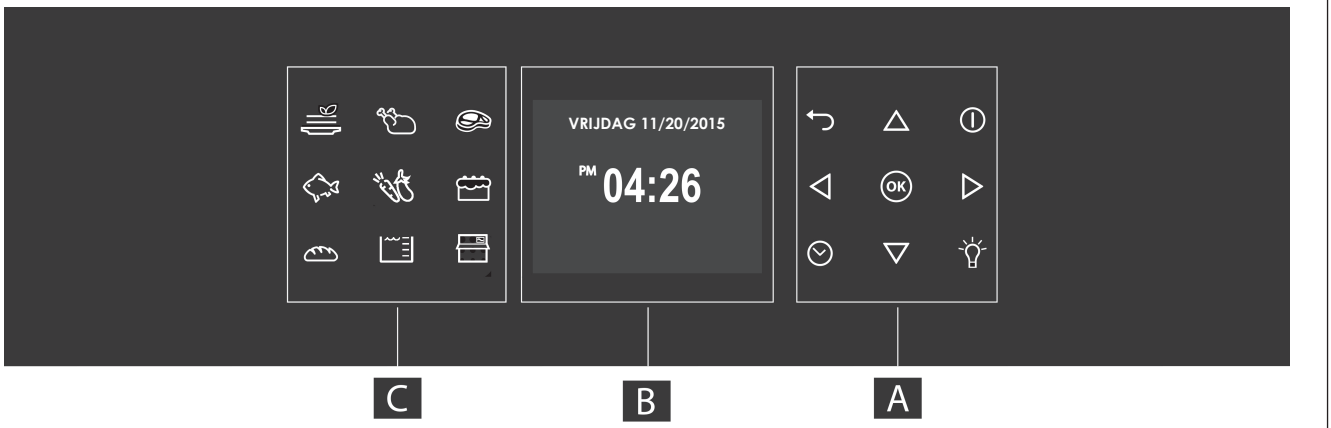
Om de zijframes van gladwandige ovens te verwijderen, gaat u te werk zoals weergegeven in de afbeelding.



5 - Bedieningspaneel

Uw apparaat kan enigszins afwijken van de onderstaande illustraties.

A - Functietoetsen
B - Weergavescherm
C - Sneltoetsen



Toetsenbord

Druk de toetsen licht in om ze te laten werken. Het toetsenbord werkt niet als meerdere toetsen tegelijk worden ingedrukt.

	- Navigatiepijlen.
	- Instellen van de timer. - Toegang tot het functiemenu tijdens de bereiding.
	- De binnenverlichting van de oven in- en uitschakelen. Het licht kan niet worden ingeschakeld tijdens de zelfreinigingscyclus.
	- De oven aan- en uitzetten.
OK	- Bevestigen van de instellingen en het starten van de bereiding. Wanneer deze wordt ingedrukt tijdens een bereiding, wordt de functie gepauzeerd. Door nogmaals op deze toets te drukken, wordt de functie opnieuw gestart.
	- Terugkeren naar het vorige scherm. Ingedrukt houden om terug te keren naar het hoofdscherm.

Pictogrammen bedieningspaneel

	Snelkeuzemenu bereidingen
	Bedieningspaneel openen
	Waterniveau: 0 leeg 1e niveau (minimum) - 1 golfje 2e niveau (gemiddeld) - 3 golfjes 3e niveau (maximum) - 5 golfjes

Verwijder alle verpakking en vreemde voorwerpen uit de oven(s) voordat u deze voor het eerst gebruikt. Materiaal dat in het apparaat achterblijft, kan smelten of verbranden tijdens het gebruik van het apparaat.

Foutcodes

Deze code verschijnt als de elektrische besturing een fout aangeeft. Wanneer de fout verschijnt, wordt de huidige functie geblokkeerd. Als het type fout betrekking heeft op een veiligheidsfunctie, wordt de oven onbruikbaar en verschijnt dezelfde fout bij elke poging om hem te starten (bel in dat geval de klantenservice), terwijl als de fout betrekking heeft op een kleine storing, de oven na het opnieuw starten kan worden gebruikt voor functies waarbij het beschadigde onderdeel (bijv. een verwarmingselement) niet wordt gebruikt.

Geluidssignalen

Bevestiging dat de opdracht is ontvangen na het indrukken van een toets.
Het geeft ook aan dat een bepaalde tijdfunctie is voltooid (bijv. timer of koken op tijd). Tijdens het uitvoeren van een recept waarschuwt een geluidssignaal de gebruiker dat de oven wacht op handelingen die de gebruiker moet uitvoeren (bijv. gerecht erin doen of omkeren).
Een storing in de oven wordt ook door geluidssignalen aangegeven.

Standaardinstellingen

De kookstanden kiezen automatisch een geschikte temperatuur; indien nodig kan deze worden gewijzigd.

Nummer F-foutcodes

Deze codes worden weergegeven wanneer de elektronische besturing een probleem detecteert in de oven of de elektronica.
De foutcode wordt opgeslagen in het foutenlogboek in het menu Instellingen. Deze fout kan worden gemeld aan de servicetechnicus zodat hij of zij de mogelijke oorzaken van het probleem van tevoren kan inschatten.

Voorverwarmen en snel voorverwarmen

Wanneer een kookstand is ingesteld en de oven gaat opwarmen, wordt het voorverwarmen gestart; gedurende deze tijd wordt de huidige temperatuur samen met het thermometersymbool weergegeven.
Zodra deze de 100% bereikt, geeft de bediening een 'einde voorverwarmen'-geluid en verdwijnt de huidige temperatuurwaarde.
Wanneer de oven snel moet worden opgewarmd, is er een snelle voorverwarmingsmodus; deze gebruikt de verwarmingselementen en ventilator op een specifieke manier om de opwarmtijd zo kort mogelijk te houden.
Na het instellen van een van de kookfuncties waarvoor voorverwarming beschikbaar is en het instellen van de gewenste temperatuurwaarde, drukt u op ⌄. Nadat u het functiemenu hebt geopend, selecteert u het pictogram ⌃⌃ met de toetsen ◁ ▷ en bevestigt u met toets OK.
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt het geluidssignaal en verdwijnen zowel het pictogram 'snel voorverwarmen' als 'huidige temperatuur'.
De oven schakelt automatisch over naar de gewenste kookstand die eerder is ingesteld: zet het gerecht nu in de oven.

Timer

⚠ LET OP

De timer in de oven schakelt het apparaat niet in of uit; het enige doel is om u te waarschuwen via het belletje. Als u de oven automatisch wilt uitschakelen, gebruik dan de functie 'einde bereiding' of 'uitgestelde bereiding'.

OPMERKING Als u op de toets OFF drukt, wordt de timer niet gereset of gestopt.

1. Druk op de knop ⌄ en stel de gewenste tijd in met de pijlen △ ▽ en bevestig met OK. Om te wisselen tussen uren en minuten gebruikt u de pijlen ◁ ▷.
2. De tijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten en als de tijd is ingesteld, is de resterende tijd altijd zichtbaar in de onderste statusbalk totdat de tijd om is of wordt gereset.
3. Om de ingestelde tijd te wijzigen of te wissen, moet u de timer resetten door de toets ⌄ enkele seconden ingedrukt te houden.
4. De timerindeling is meestal HR MIN en verandert in MIN SEC tijdens de laatste minuut.
5. Wanneer de tijd verstrijkt, toont het display 00:00 en rinkelt de bel gedurende één minuut of totdat de knop ⌄ wordt ingedrukt.

De oven voorverwarmen

- Verwarm de oven voor als u de standen 'onderwarmte', 'geventileerde onderwarmte' en 'geventileerd' gebruikt.
- Gebruik de stand 'snel voorverwarmen' als u de oven in kortere tijd wilt voorverwarmen.
- Het selecteren van een hogere temperatuur verkort de voorverwarmingstijd niet.
- Voorverwarmen is nodig voor het bakken van gebak, koekjes, taart en brood.
- Voorverwarmen helpt om vlees bruin te krijgen en zorgt ervoor dat de vleessappen niet verloren gaan.
- Schuif de ovenrekken op hun plaats vóór het voorverwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen wordt de geselecteerde bereidingstemperatuur altijd weergegeven.
- Een geluidssignaal geeft aan dat de oven is voorverwarmd en de 'gemeten temperatuur' wordt niet meer weergegeven.

Tips voor gebruik

- Plaats geen bakblikken op de open ovendeur.
- Gebruik de verlichting in de oven om het gerecht door het glas van de ovendeur te zien in plaats van de deur steeds te openen.

Bakgerei

- Glazen ovenschalen absorberen warmte. Verlaag de oventemperatuur met 15°C (25°F) als het gerecht in een glazen schaal wordt bereid.
- Gebruik bakblikken die de gewenste bruining geven. De afwerklaag van het bakblik bepaalt mede de mate van bruining.
- Een glanzend, glad metalen bakblik met een lichte antiaanbaklaag reflecteert de warmte, waardoor deze een lichtere en subtielere bruining geeft. Voor gebak en koekjes moet u dit soort bakgerei gebruiken.
- Een donker, ruw of ondoorzichtig bakblik absorbeert de hitte, waardoor de korst goudkleuriger en knapperiger wordt. Gebruik dit type bakplaat voor taarten.
- Gebruik voor donkere, knapperige korsten antiaanbak-/geanodiseerd of donker, mat metalen bakgerei of glazen bakvormen. Geïsoleerde bakvormen kunnen de baktijd verlengen.
- Gebruik de bereidingsfuncties niet met een lege bakplaat in de oven, omdat dit de bereidingsresultaten kan veranderen.
- Laat de grillpan niet in de oven staan.

Condensatie en oventemperatuur

- Het is normaal dat een bepaalde hoeveelheid vocht uit het voedsel verdampt tijdens een bereidingsproces. De hoeveelheid hangt af van het vochtgehalte van het voedsel. Vocht kan op elk oppervlak dat kouder is dan de binnenkant van de oven condenseren, bijvoorbeeld op het bedieningspaneel.
- Uw nieuwe oven heeft een elektronische temperatuursensor om de temperatuur constant te houden. Uw vorige oven had mogelijk een mechanische thermostaat die na verloop van tijd geleidelijk een hogere temperatuur aannam. Het is normaal dat u uw recepten moet aanpassen wanneer u een nieuwe oven gebruikt.

Bakken op grote hoogte

- Als u op grote hoogte kookt, kunnen recepten en kooktijden variëren.

Instructies voor de eerste ingebruikname

Zodra de oven voor de eerste keer op het lichtnet is aangesloten, bereidt de besturing zich automatisch voor om een reeks gebruikersinstellingen in te stellen, die opgeslagen blijven voor volgende keren dat de oven wordt ingeschakeld.

- Taal
- Temperatuur en gewicht
- Tijd
- Datum

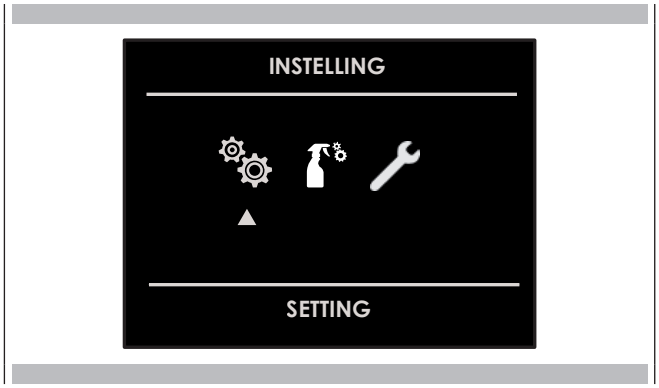
Zie paragraaf GEBRUIKERSINSTELLINGEN voor meer informatie over het instellen.

Nadat de gebruikersinstellingen zijn ingevoerd, gaat de bediening automatisch naar het scherm 'Stand-by' van het display.

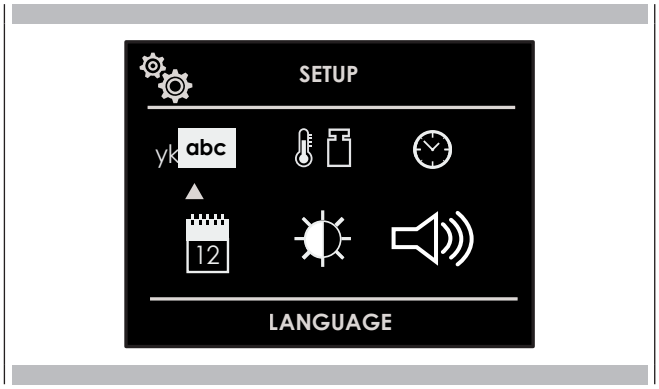
Terwijl de oven is ingeschakeld, selecteert u het pictogram ⚙ en bevestigt u met (OK) om het menu INSTELLINGEN te openen. Met dit menu kunt u de instellingen van uw oven aanpassen. Om het menu te openen, mogen er geen bereidings- of tijdfuncties bezig zijn.

OPMERKING Het instellingenmenu kan niet worden ingesteld als er al een tijdfunctie is ingesteld: wis eerst alle actieve tijdfuncties.

1. Druk op de toetsen ◁ ▷ om het submenu te selecteren en bevestig met (OK).



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:
   Druk op de toetsen ◁ ▷ of △ ▽ om instellingen te selecteren of een submenu te wijzigen uit de zes beschikbare menu's en bevestig met (OK).

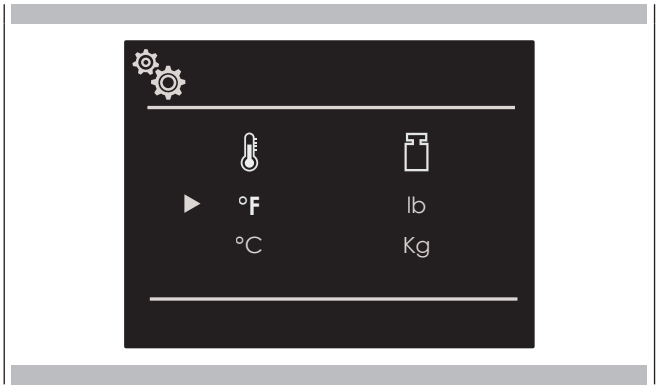


Taal

Druk op de pijlen △ ▽om de taal te selecteren uit de beschikbare talen en bevestig met (OK).

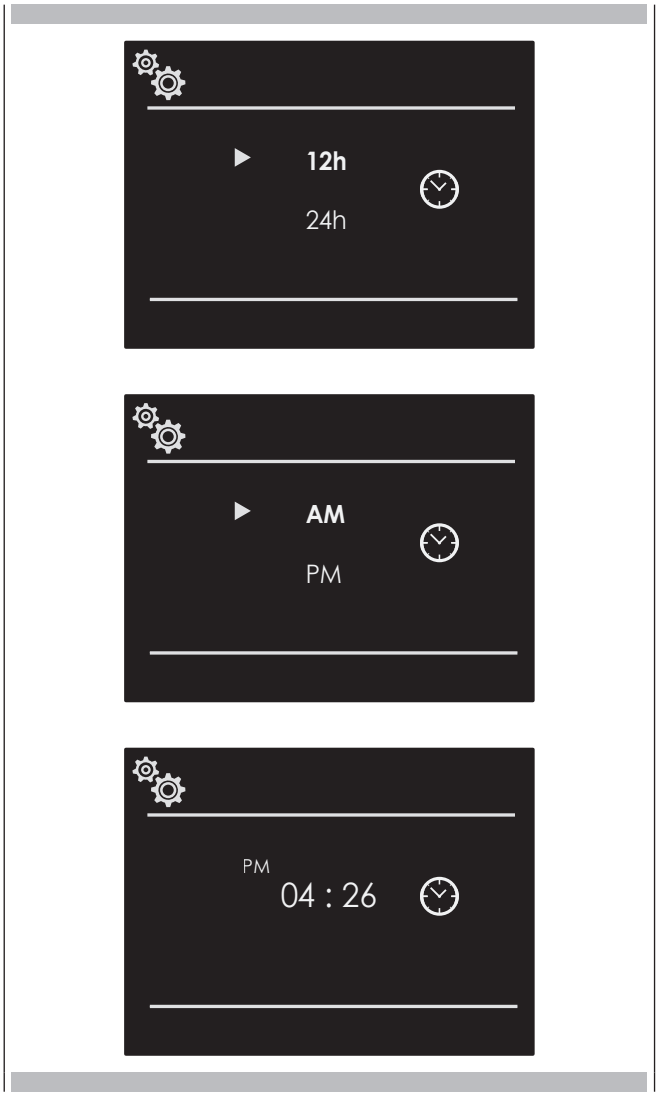
Temperatuur en gewicht

Druk op de pijlen ◁ ▷ en △ ▽ om een van de twee temperatuuropties '°C/°F' of de gewichtsopties kg/lb te selecteren en bevestig met (OK).



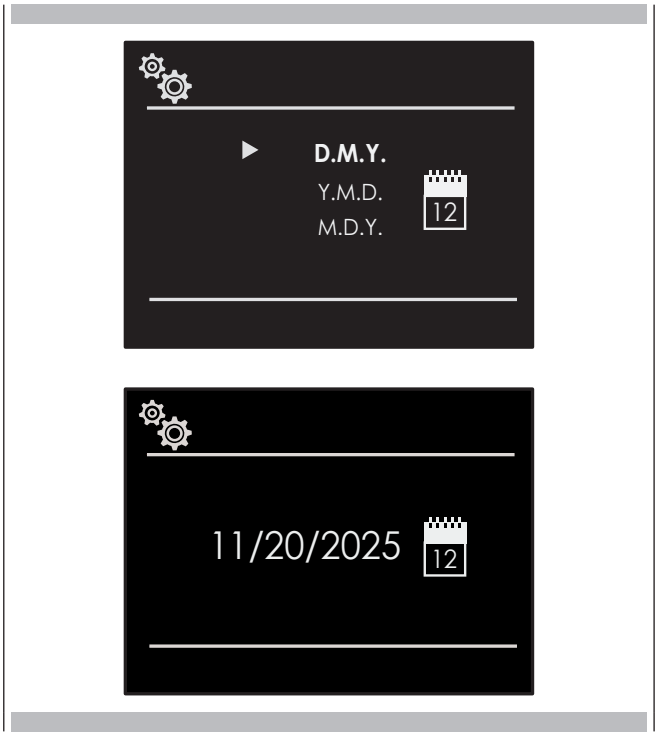
Tijd

Druk op de pijlen △ ▽ om de tijdnotatie te kiezen uit de opties '12h AM/PM of 24h' en bevestig met (OK). Stel vervolgens de tijd in door op de pijlen △ ▽ te drukken en bevestig met (OK).



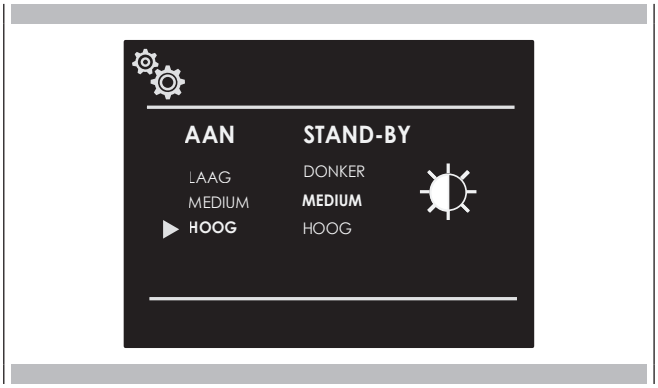
Datum

Druk op de pijlen △ ▽ om het datumformaat te selecteren uit de opties 'D.M.Y., Y.M.D. en M.D.Y.' en bevestig met (OK). Stel vervolgens de waarde in door op de pijlen △ ▽ te drukken en bevestig met (OK).



Helderheid

Druk op de pijlen ◁ ▷ om te schakelen tussen ON en STAND-BY en stel vervolgens het helderheidsniveau in met de pijlen △ ▽; bevestig met (OK).



Volume

Druk op de pijlen △ ▽ om het gewenste volumeniveau te selecteren en bevestig met (OK).

Ontkalken

Om ervoor te zorgen dat het apparaat langdurig meegaat, moet u het regelmatig ontkalken.

Het ontkalkingsproces bestaat uit verschillende stappen. Om hygiënische redenen moet de ontkalking volledig voltooid zijn voordat het apparaat weer gebruikt kan worden. Ontkalken duurt in totaal ongeveer 70 tot 95 minuten.

- Ontkalken (ongeveer 55 tot 70 minuten), leeg daarna het waterreservoir en vul het opnieuw.
- Voer de eerste spoeling uit (ongeveer 9 tot 12 minuten), leeg daarna het waterreservoir en vul het opnieuw.
- Voer een tweede spoeling uit (ongeveer 9 tot 12 minuten), leeg daarna het waterreservoir en droog het af.

Als het ontkalkingsprogramma wordt onderbroken (bijvoorbeeld door een stroomstoring of als het apparaat wordt uitgeschakeld), wordt u gevraagd om twee keer te spoelen nadat u het apparaat weer heeft ingeschakeld. Het apparaat blijft vergrendeld en kan geen andere standen activeren tot het einde van de tweede spoelcyclus.
Hoe vaak het apparaat ontkalkt moet worden, hangt af van de hardheid van het gebruikte water.
Zodra er nog 1 tot 5 keer stoom beschikbaar is, herinnert het apparaat u eraan om te ontkalken door een melding op het display.
De resterende bedrijfsduur wordt aangegeven op het moment van inschakelen. Op deze manier kan het ontkalken op tijd worden voorbereid.

Start

LET OP

- Beschadiging van het apparaat: gebruik voor het ontkalken alleen het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. De werkingstijden van de ontkalkingsbehandeling worden op het ontkalkingsmiddel aangegeven. Andere producten kunnen het apparaat beschadigen.
- Ontkalkingsoplossing: Gebruik geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat. De oppervlakken raken hierdoor beschadigd. Mocht dit toch gebeuren, verwijder de ontkalkingsoplossing dan onmiddellijk met water.

Als er vóór de ontkalking stoom is gebruikt, schakel het apparaat dan uit zodat het restwater uit het stoomsysteem wordt gepompt.

1. Meng 400 ml water met 200 ml vloeibare ontkalker om een ontkalkingsoplossing te maken.
2. Druk op de aan/uit-toets om de oven in te schakelen.
3. Druk op de toets om het bedieningspaneel te openen.
3. Haal het waterreservoir eruit en vul het met ontkalkingsoplossing.
4. Zet het volledig met ontkalkingsoplossing gevulde waterreservoir weer op zijn plaats.
5. Sluit het paneel.
6. Selecteer Instellingen en Verzorging in het menu. Het menu Instellingen wordt geopend.
7. Selecteer de modus Reinigen.
8. Selecteer vervolgens Ontkalken. Als u op OK drukt, verschijnt informatie over het reinigen. Het is niet mogelijk om de duur van het ontkalken te wijzigen.
8. Start het reinigen met de toets OK.

   Het apparaat wordt nu ontkalkt. Zodra de ontkalking voltooid is, wordt er een geluidssignaal gegeven.

Eerste spoelbeurt

1. Druk op de toets om het bedieningspaneel te openen.
2. Haal het waterreservoir eruit, maak het grondig schoon, vul het met water en zet het op de juiste manier terug.
3. Sluit het paneel.

   Het apparaat voert een spoelbeurt uit. Zodra het spoelen voltooid is, wordt er een geluidssignaal gegeven.

Tweede spoelbeurt

1. Druk op de toets om het bedieningspaneel te openen.
2. Haal het waterreservoir eruit, maak het grondig schoon, vul het met water en zet het op de juiste manier terug.
3. Sluit het paneel.

   Het apparaat voert een spoelbeurt uit. Zodra het spoelen voltooid is, wordt er een geluidssignaal gegeven.

Nareiniging

1. Druk op de toets om het bedieningspaneel te openen.
2. Leeg het waterreservoir en droog het af.
3. Zet het apparaat uit.

   Het ontkalken is voltooid en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Reinigingsmiddelen

Zorgvuldige verzorging en onderhoud helpen om het apparaat lang in goede staat te houden.
Hier wordt de juiste verzorging en reiniging van het apparaat uitgelegd.

Geschikte reinigingsmiddelen

Let op de aanwijzingen in de tabel om de verschillende oppervlakken niet te beschadigen door ongeschikte reinigingsmiddelen te gebruiken. Afhankelijk van het type apparaat zijn bepaalde velden niet aanwezig op het apparaat.

LET OP

Schade aan oppervlakken
Gebruik geen

- agressieve of schurende reinigingsmiddelen,
- schoonmaakmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- harde of schurende sponzen,
- hogedrukreinigers of stoomreinigers,
- speciale reinigers voor het reinigen bij hoge temperaturen.

Spoel nieuwe sponzen goed uit voordat u ze gebruikt.

Tip: We raden u aan reinigings- en onderhoudsproducten te kopen via de technische dienst.
Volg de instructies van de fabrikant.

WAARSCHUWING - Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet. Raak nooit de hete binnenkant van de ovenruimte of de verwarmingselementen aan. Laat het apparaat altijd afkoelen.
Houd kinderen uit de buurt.

Reinigen stoomcircuit

Deze functie voert een reinigingscyclus van het circuit uit om het schoon en efficiënt te houden.
De circuitreinigingscyclus duurt 9 minuten.

LET OP

Zodra de functies zijn uitgevoerd, wordt er een verzoek tot het legen van het circuit verzonden (zie paragraaf WATERAFVOER).

Reinigen stoomoven

Deze functie voert een reinigingscyclus uit door gedurende 15 minuten stoom in de ovenruimte te injecteren. Aan het einde van de cyclus zullen aangekoekte resten, veroorzaakt door het koken op hoge temperaturen in de ovenruimte, zachter worden en veel gemakkelijker te verwijderen zijn.

LET OP

Zodra de functies zijn uitgevoerd, wordt er een verzoek tot het legen van het circuit verzonden (zie paragraaf WATERAFVOER).

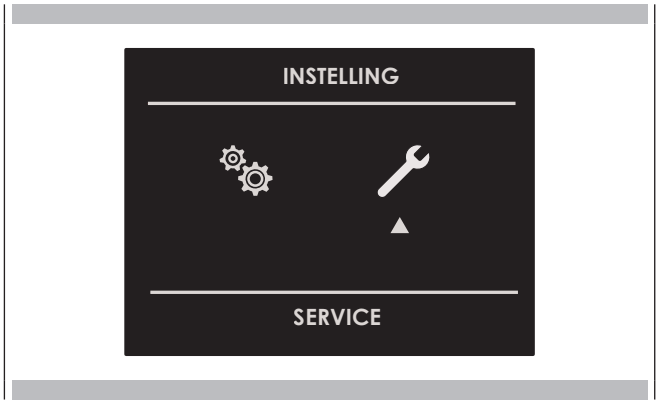
Het apparaat controleert en houdt het hydraulische circuit in schone toestand, waardoor een correcte en betrouwbare werking op lange termijn wordt gewaarborgd.
Tijdens de bedrijfs- en stopfasen kan de software interne componenten van het hydraulische circuit activeren. Dit kan lichte brom- of bedrijfsgeluiden veroorzaken; deze verschijnselen worden als normaal beschouwd en duiden niet op een storing.

Waterafvoer

Aan het einde van elke functie met stoom wordt het interne watercircuit ongeveer 1-2 minuten afgetapt om het circuit altijd vrij te houden van kalk en stilstaand water.

Terwijl de oven is ingeschakeld, selecteert u het pictogram ⚙ en bevestigt u met (OK) om het menu INSTELLINGEN te openen. In dit menu kunnen een aantal parameters of speciale functies worden ingesteld. Het geeft ook toegang tot de lijst met foutmeldingen.

1. Druk op de toetsen ◁ ▷ om het submenu te selecteren en bevestig met (OK).



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:
   Druk op de toetsen △ ▽ om uit de drie keuzemogelijkheden de in te stellen of op het display weer te geven optie te kiezen en bevestig met (OK).

Gebeurtenislogboek

Via het menu kan elke geregistreerde fout worden gecontroleerd. Deze codes kunnen worden doorgegeven aan de aftersales-service.

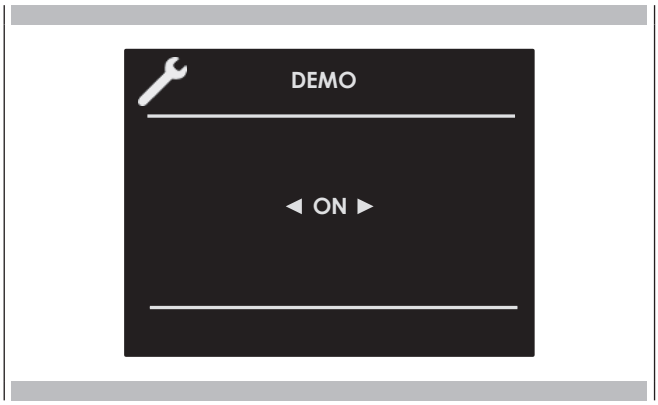
Demo

Het doel van deze functie is om de DEMO-modus in te stellen, waarin de oven automatisch functies demonstreert; in de deze modus kan de oven niet voor het koken worden gebruikt.

1. Druk op de toetsen ◁ ▷ om ON te selecteren.
2. Bevestig met (OK).
3. Druk op de toets ⏻.

Na ongeveer 30 seconden gaat de oven in deze modus werken.
Om de DEMO-functie tijdelijk te stoppen, houdt u een willekeurige toets enkele seconden ingedrukt tot de oven in stand-bymodus gaat. Om opnieuw te starten, drukt u op de toets ⏻.
Om de functie uit te schakelen, gaat u naar het DEMO-scherm en zet u dit op OFF. Bevestig met (OK).

OPMERKING Eenmaal ingesteld, blijft de functie ingeschakeld, zelfs als de oven is losgekoppeld van de stroom.



De oven aan- en uitzetten

BELANGRIJK

- De toets (OK) stopt de functie niet.
- Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator draaien tot de binnenkant van de oven is afgekoeld.

Druk op ⏻ om de oven aan te zetten en druk er nogmaals op om hem uit te zetten. De oven keert terug naar de stand-bymodus.

De kookstand kiezen

BELANGRIJK

- Laat de deur niet te lang openstaan tijdens het koken.
- De deur moet gesloten blijven tijdens het GRILLEN.
- Plaats het rooster of de roosters op het juiste niveau.

CONVENTIONEEL KOKEN
HETELUCHTCIRCULATIE
KOKEN
GRILL
ONDERWARMTE
DUBBELE GRILL
GEVENTILEERDE ONDERGRILL
BOVENWARMTE
GEVENTILEERDE DUBBELE GRILL
GEVENTILEERDE ONDERWARMTE
PIZZA
GEVENTILEERD KOKEN

STOOMKOKEN
STOOM 100
STOOM 180
STOOM EN HETELUCHTCIRCULATIE
SOUS-VIDE
DEEG LATEN RIJZEN
ONTDOOIEN MET STOOM

SPECIALE BEREIDING
SLOWCOOKING
ONTDOOIEN
VOORVERWARMEN VAN SERVIES
ECO-KOKEN
SABBAT (op sommige modellen)
DROGEN
AIRFRYEN

1. Selecteer het pictogram ▦ en druk op (OK). Selecteer de juiste kookstand voor het te bereiden gerecht met de pijlen ◁ ▷ en bevestig met (OK).
2. Op het display is het nog steeds mogelijk om de kookstand te wijzigen met de toetsen ◁ ▷.
3. Als de voorgestelde temperatuur goed is, bevestig dan met (OK) om de bereiding te starten. Als de toets (OK) echter niet binnen 10 seconden wordt ingedrukt, schakelt de oven over op de automatische modus en gaat het pictogram van de kookstand bewegen.

De kookstand wijzigen

1. Tijdens niet-getimed koken kan een kookpauze worden ingesteld door op de toets (OK) te drukken. Alle instellingen van de ingestelde kookfunctie blijven behouden en kunnen opnieuw worden geactiveerd door nogmaals op dezelfde toets te drukken.
2. Om de kookstand te wijzigen terwijl de oven in werking is, drukt u op (OK) en vervolgens op ⮌. Op dit punt kan een andere kookstand uit de lijst worden geselecteerd met de pijlen ◁ ▷.

[☞] Airfry-functie

Met de airfry- of frituurfunctie krijgt u, dankzij een optimaal verdeelde luchtstroom, perfect gare en knapperige gerechten met heel weinig olie en in sommige gevallen zelfs helemaal geen olie. Het is mogelijk om gezond te eten, waarbij het eten op een smakelijke manier wordt bereid zonder een overdaad aan vet en kruiden.
Met de airfryer van Fulgor Milano kunt u de functie en temperatuur via het bedieningspaneel instellen, van 150° tot 250°C, met een standaardtemperatuur van 180°C. De speciale bakplaat, die wordt meegeleverd of apart kan worden gekocht, heeft kleine openingen waardoor de lucht gelijkmatig door de oven kan circuleren.

De temperatuur wijzigen

⚠ BELANGRIJK

- Bij alle kookstanden met een vaste temperatuur wordt de temperatuur niet weergegeven op het scherm.
- Aan het einde van een functie toont het scherm de interne resttemperatuur in het stand-byscherm.

1. Vanuit het instellingenscherm van de kookstand kunt u de temperatuur wijzigen met de pijlen △ ▽ en vervolgens bevestigen met (OK).
2. Nadat de bereiding is gestart, kan de temperatuur nog steeds op elk moment worden gewijzigd met de pijlen △ ▽.

STOOMOVEN 60 cm						
KOOKSTAND	**PICTOGRAM**	**SNEL** VOORVERWARMEN	**VLEESTHERMOMETER**	**Min.** ***	**TEMPERATUUR** Preset ***	**Max.** ***
ONTDOOIEN						
BOVENWARMTE		⌃⌃		50° C	180° C	250° C
ONDERWARMTE		⌃⌃		50° C	180° C	250° C
KOKEN		⌃⌃		50° C	200° C	250° C
ECO-KOKEN				50° C	180° C	250° C
HETELUCHTCIRCULATIE		⌃⌃		50° C	180° C	250° C
PIZZA		⌃⌃		50° C	250° C	250° C
GEVENTILEERD KOKEN		⌃⌃		50° C	180° C	250° C
GEVENTILEERDE ONDERGRILL		⌃⌃		50° C	200° C	250° C
GEVENTILEERDE DUBBELE GRILL		⌃⌃		50° C	230° C	250° C
GEVENTILEERDE ONDERWARMTE		⌃⌃		50° C	180° C	250° C
GRILL (ECO-GRILL)				50° C	230° C	250° C
DUBBELE GRILL				50° C	200° C	250° C
SLOWCOOKING				60° C	70° C	130° C
AIRFRYEN				150° C	200° C	250° C
SABBAT (Indien aanwezig)				50° C	60° C	250° C
VERWARMEN VAN SERVIES				30° C	70° C	100° C
DROGEN				50° C	50° C	230° C
DEEG LATEN RIJZEN				30° C	30° C	50° C
STOOM 100			40/95°C	30° C	100° C	100° C
STOOM 180				50° C	180° C	180° C
STOOM EN HETELUCHTCIRCULATIE				50° C	180° C	250° C
SOUS-VIDE				40° C	40° C	95° C
ONTDOOIEN MET STOOM				30° C	30° C	60° C

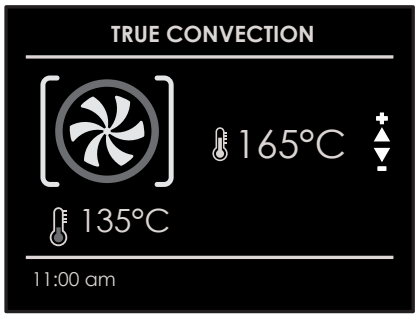
Snelkeuzemenu bereidingen

Het snelkeuzemenu geeft u de mogelijkheid om snel de meest geschikte bereidingswijzen te selecteren voor het soort gerecht dat u wilt bereiden.

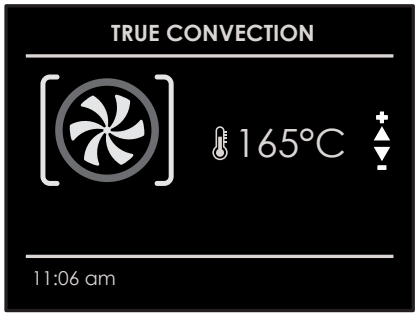
	VOORGERECHTEN/ PASTAGERECHTEN						
	GEVOGELTE						
	VLEES						
	VIS						
	GROENTE						
	GEBAK						
	BROOD/PIZZA		PIZZA				

Voorverwarmingsfase

Terwijl de oven voorverwarmt, wordt de huidige temperatuur weergegeven onder het pictogram van de kookstand.



Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verdwijnt de huidige temperatuur.

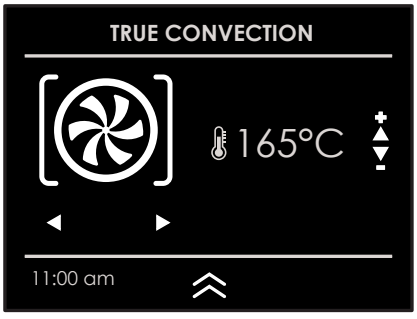


Snel voorverwarmen

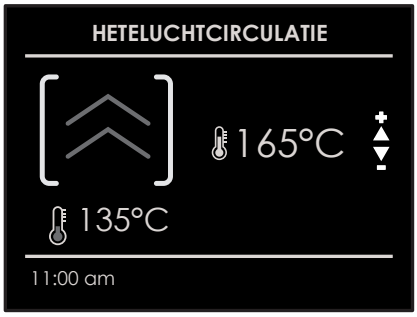
Met de functie SNEL VOORVERWARMEN wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt dan met standaard voorverwarmen. De functie kan worden ingeschakeld voor alle kookfuncties in de groepen ONDERWARMTE (behalve Sabbat en ECO), GEVENTILEERD en PIZZA.

SNEL VOORVERWARMEN selecteren:

1. Selecteer de kookstand zoals hierboven aangegeven en druk op (OK) om het instellingenscherm van de kookstand weer te geven.
2. Druk op de toets ⌄.
   Kies het pictogram ⌄ met de pijlen en bevestig met (OK). Het symbool ⌃⌃ verschijnt onderaan het scherm.



3. Druk opnieuw op (OK) om de functie te starten.
   Het scherm toont het pictogram van de actieve functies totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. De functie schakelt vervolgens automatisch over naar de geselecteerde kookstand.



Gebruik de stoomfunctie voor bijzonder delicate gerechten.
Het is mogelijk om gebruik te maken van stoomverwarming of, bij bepaalde verwarmingstypen, de stoomfunctie ter ondersteuning te activeren.

⚠ WAARSCHUWING - Kans op verbranding!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom ontsnappen. Bij bepaalde temperaturen is de stoom niet zichtbaar.

- Open de ovendeur voorzichtig.
- Houd kinderen uit de buurt.

Het waterreservoir vullen

⚠ WAARSCHUWING - Kans op brand!

In de ovenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen ontsteken als ze in contact komen met hete oppervlakken (deflagratie). De ovendeur kan openspringen als er zeer hete dampen of vlammen ontsnappen.

- Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholische dranken) in het waterreservoir.
- Vul het reservoir alleen met water.

⚠ WAARSCHUWING - Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan het waterreservoir heet worden.

- Wacht nadat het apparaat in gebruik is geweest tot het waterreservoir is afgekoeld.
- Haal het waterreservoir uit het reservoircompartiment.

VEREISTEN: Controleer of het water de standaard hardheid heeft.

1. Druk op de knop om het bedieningspaneel te openen.
   - Het paneel komt automatisch naar voren.
2. Wacht tot het paneel helemaal open is.
3. Pak het waterreservoir vast bij het handvat en trek het uit het reservoircompartiment.
4. Vul het reservoir met water tot het niveau MAX en plaats het terug in het reservoircompartiment. Zorg ervoor dat u het helemaal tegen het einde plaatst.
5. Sluit het ovenpaneel met de hand.

Soorten stoomverwarming

Er zijn verschillende soorten stoomverwarming beschikbaar waarmee gerechten zachtjes kunnen worden bereid met hete stoom.

Rijsniveau
De optie 'rijsniveau' is handig om het deeg veel sneller te laten rijzen dan bij kamertemperatuur zonder dat het uitdroogt.

Opwarmen
Met de functie Opwarmen kunt u reeds gekookt voedsel zachtjes opwarmen of ovenschotels van tevoren bereiden.

1. Druk op de aan/uit-toets van de oven.
2. Selecteer de stoomkookstand.
3. Selecteer het gewenste type stoomverwarming.
4. Selecteer de gewenste temperatuur of laat de vooraf ingestelde temperatuur staan.

Na elke stoombeurt

Na elke stoombeurt pompt het apparaat het resterende water terug in het waterreservoir. Leeg ten slotte het waterreservoir en de ovenruimte en droog ze af.

Het waterreservoir legen

⚠ WAARSCHUWING - Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan het waterreservoir heet worden.

- Wacht nadat het apparaat in gebruik is geweest tot het waterreservoir is afgekoeld.
- Haal het waterreservoir uit het reservoircompartiment.

⚠ LET OP

Het afwassen van het waterreservoir in de vaatwasser veroorzaakt schade.

- Was het waterreservoir niet af in de vaatwasser.
- Reinig het waterreservoir met een zachte doek en een gewoon schoonmaakmiddel.

Legen van het reservoir

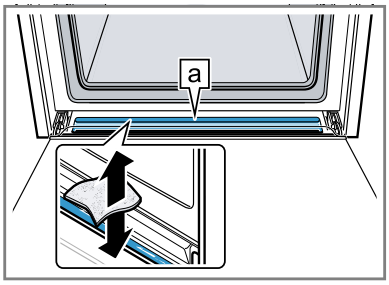
1. Open het bedieningspaneel met de desbetreffende toets op het paneel.
2. Haal het waterreservoir eruit.
3. Verwijder voorzichtig het deksel van het waterreservoir.
4. Leeg het waterreservoir, reinig het met afwasmiddel en spoel het grondig af met schoon water.
5. Droog alle onderdelen af met een zachte doek.
6. Droog de afdichting van het deksel goed af.
7. Laat het reservoir drogen met het deksel open.
8. Plaats het deksel op het waterreservoir en druk het aan.
9. Plaats het waterreservoir terug en sluit het bedieningspaneel.

De afvoergoot drogen

⚠ WAARSCHUWING - Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens gebruik.
Laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

1. Open de ovendeur.
2. **OPMERKING:** De afvoergoot bevindt zich aan de onderkant van de oven, tussen de deur en de voorkant van de oven.



Verwijder water uit de afvoergoot op de deur [a] met een sponsdoek en veeg voorzichtig af. Reinig vervolgens de afvoergoot op de bodem van de oven en veeg deze voorzichtig schoon.

De ovenruimte drogen

Droog de ovenruimte na elke stoombeurt.

De ovenruimte handmatig drogen

⚠ WAARSCHUWING - Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens gebruik.

- Laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

⚠ LET OP

Water op de bodem van de ovenruimte kan, wanneer het apparaat gebruikt wordt bij temperaturen boven 120°C, schade veroorzaken aan het geëmailleerde oppervlak.

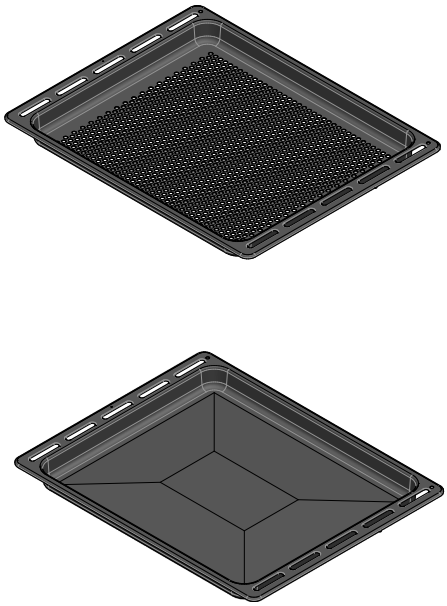
- Gebruik het apparaat niet als er water op de bodem van de ovenruimte ligt.
- Verwijder water van de bodem van de ovenruimte voordat u het apparaat in gebruik neemt.

VEREISTEN: De ovenruimte moet afgekoeld zijn.

1. Verwijder vuil uit de ovenruimte.
2. Droog de ovenruimte met een spons.
3. Laat de ovenruimte drogen door de deur 1 uur open te laten staan.
4. Verwijder kalkvlekken met een doek gedrenkt in azijn, spoel na met water en droog af met een zachte doek.
5. Laat de deur van het apparaat 1-2 minuten open zodat de ovenruimte volledig droogt.

⚠ WAARSCHUWING - Gebruik stoomfuncties

Bijna alle interne accessoires van de stoomoven zijn geschikt voor stomen, BEHALVE DE ZWARTE GEËMAILLEERDE BAKPLAAT EN DE ZWARTE GEËMAILLEERDE BAKPLAAT MET GATEN IN DE BODEM, die alleen voor conventionele kookmethoden kunnen worden gebruikt.



⚠ LET OP

Zorg ervoor dat de afdichting van de oven altijd schoon en droog is wanneer de oven wordt gebruikt.

OPMERKING Voor een correct gebruik is het essentieel dat u de instructies en waarschuwingen zorgvuldig doorleest.

Stomen

Stomen wordt gebruikt in de meeste oosterse keukens, maar wordt zeker ook veel gebruikt in de onze.
Het is vetvrij en heeft het voordeel dat de oorspronkelijke smaak van het voedsel behouden blijft.
Het voedsel wordt hierbij niet gekookt met water, maar met waterstoom.
Stomen is anders dan koken. Waterstoom werkt namelijk aan de binnenkant van de cellen, wat fundamenteel verschilt van het effect van kokend water.
Met stoom gaart het voedsel ook volledig, maar er ontsnapt niets uit het voedsel behalve het vet.
De celwanden worden geleidelijk zachter, eiwitten stollen zonder te ontsnappen, zetmeel zwelt op en vormt een geheel, en suikers en mineralen blijven onaangetast.
Hetzelfde geldt voor geurtjes, die tot een minimum beperkt blijven, en voor kleurstoffen.
Alleen vloeistoffen worden vloeibaar door hitte en daarom is het niet aan te raden om grote stukken vlees of vis te stomen. Vitamines zijn een ander verhaal omdat hitte ze over het algemeen vernietigt, maar afhankelijk van de bereidingstijd worden sommige vitamines slechts licht aangetast. Daarom zijn voedingsmiddelen die zich lenen voor deze manier van koken over het algemeen voedingsmiddelen zonder vet, zoals vis, bepaalde vleessoorten, peulvruchten, aardappelen, granen, eieren, pudding, groenten, enz.
Het is niet aan te raden voor groenten met harde vezels of voor fruit in het algemeen.

Handige tips

Als u de stoomoven gebruikt, begin dan altijd met een koude oven. Het gebruik van stoom in een hete oven (onmiddellijk na een conventionele bereiding) wordt afgeraden omdat de voordelen van het stomen hierdoor teniet kunnen worden gedaan.
Gebruik voor het stomen het liefst roestvrijstalen geperforeerde schalen, in combinatie met bijbehorende eveneens roestvrijstalen opvangbakken voor het vocht.
De eerste schaal, die op zijn houder op het vlakke rooster rust, zorgt ervoor dat het voedsel volledig gaar wordt gestoomd, terwijl alles wat tijdens het koken uit het voedsel loopt, door de gaatjes wordt afgevoerd.
De tweede schaal daaronder, schuift onder het rooster op de geleiders, vangt het vocht op en houdt de binnenkant van de oven schoner.
Als het gerecht klaar is, kan de steun van de geperforeerde schaal gebruikt worden om de schaal warm te houden, buiten de oven, terwijl u het eten dat u net bereid heeft, eruit haalt.

⚠ LET OP

Voordat u een stoomfunctie gebruikt, moet het waterreservoir worden gevuld. Als de melding CONTROLEER WATERRESERVOIR (geluidssignaal) op het display verschijnt terwijl de oven aan staat, open dan de deur (pas op voor hete stoom die kan ontsnappen), trek het reservoir eruit en vul het. Wanneer de deur gesloten is, gaat de oven in de PAUZE-stand. Druk op (OK) om verder te gaan.

OPMERKING: Stoomfuncties starten pas als de deur gesloten is. Als de deur open is, toont het display het bericht DEUR SLUITEN. Als de deur open is terwijl de oven aan staat, gaat de oven in de pauzestand Om de functie opnieuw te starten, moet de deur gesloten zijn.

Selecteer de gewenste functie en bevestig met (OK), waarna het circuit gevuld wordt. Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, komt de stoom die door de boiler wordt gegenereerd in de ovenruimte terecht.

De functie kan op elk gewenst moment worden gepauzeerd met (OK); wanneer u opnieuw op (OK) drukt, wordt de functie opnieuw gestart.

STOOMKOKEN

STOOM 100

Met behulp van radiale ventilatie wordt de stoom verdeeld om een gelijkmatige opwarming en garing van de gerechten te garanderen.
Dit heeft als voordeel dat u op drie verschillende niveaus tegelijk kunt koken, met de dikkere gerechten op het hoogste niveau en de minder dikke, zoals groenten, op de lagere niveaus (van het eerste tot het derde).

OPMERKING: Plaats tijdens het stomen altijd de roestvrijstalen schaal onder de geperforeerde schaal om eventueel eruit gevallen etensresten of condens op te vangen.

STOOM 180

Tijdens het opwarmen wordt de ovenruimte verwarmd met stoom en hete lucht, waardoor gerechten snel en gelijkmatig kunnen worden verwarmd zonder dat ze uitdrogen.
Afhankelijk van het type voedsel dat verwarmd wordt, biedt dit programma de mogelijkheid om de temperatuur in de oven te wijzigen, zodat deze functie op de door u gewenste manier geregeld kan worden. Deze functie is daarom bijzonder geschikt voor:

- Het opwarmen van voorgekookt voedsel van 70°C tot 180°C.
- Het bereiden van kant-en-klare of halfbereide maaltijden en diepvriesmaaltijden van 70°C tot 180°C.

OPMERKING: Zorg ervoor dat u voor dit soort maaltijden geschikte ovenschalen gebruikt (niet van synthetisch of soortgelijk materiaal) en zet deze op het rooster, waarbij u ervoor zorgt dat alle deksels verwijderd zijn.

⚠ LET OP

Zodra de functies zijn uitgevoerd, wordt er een verzoek tot het legen van het circuit verzonden (zie paragraaf WATERAFVOER).

DEEG LATEN RIJZEN

Met het verwarmingstype 'Deeg laten rijzen' rijst het deeg veel sneller dan bij kamertemperatuur en droogt het niet uit.

Het rijzen kan worden ingesteld tussen 30°C en 50°C.

WAARSCHUWING

Als het waterreservoir leeg is terwijl de functie 'Deeg laten rijzen' actief is, stopt de functie. Vul het waterreservoir.

ONTDOOIEN MET STOOM

Gebruik de functie 'Ontdooien met stoom' om bevroren en diepgevroren producten te ontdooien.

WAARSCHUWING

Als het waterreservoir leeg is terwijl de ontdooifunctie actief is, stopt de functie. Vul het waterreservoir.

VACUÜMKOKEN (SOUS-VIDE)

Vacuümkoken is een variant van koken bij lage temperatuur waarbij vacuümverpakt voedsel wordt gegaard bij lage temperaturen tussen 40° en 95°C en 100% stoom.
Vacuümkoken is geschikt voor vlees, vis, groenten en desserts.
Het voedsel wordt hermetisch afgesloten in speciale hittebestendige kookzakken met behulp van een vacuümkamermachine. Dankzij de beschermende verpakking blijven voedingsstoffen en smaken behouden.

WAARSCHUWING

- Als het waterreservoir leeg is terwijl de vacuümkookfunctie actief is, stopt de functie.
- Bij vacuümkoken vormt zich meer condens op de bodem van de ovenruimte dan bij andere soorten verwarming.

STOOM EN CIRCULATIE

Deze manier van koken wordt 'professioneel koken' genoemd omdat het gekookte voedsel in een koude ovenruimte wordt geplaatst die niet is voorverwarmd.
Na het inschakelen van de oven wordt het voedsel eerst blootgesteld aan stoom (of 'gestoomd'). Na een korte blootstelling aan stoom, afhankelijk van het volume van het gerecht dat wordt bereid en dus de grootte ervan, schakelt het apparaat automatisch over op de tweede luchtverwarmingsfase.

Deze functie is bijzonder geschikt voor bijvoorbeeld grote stukken vlees en zeevruchten, grote broden gemaakt van wit of volkorenmeel met gist of zuurdesem op 190°C tot 210°C, en voor lege of gevulde soesjes, zowel vers als bevroren van 190°C tot 210°C.

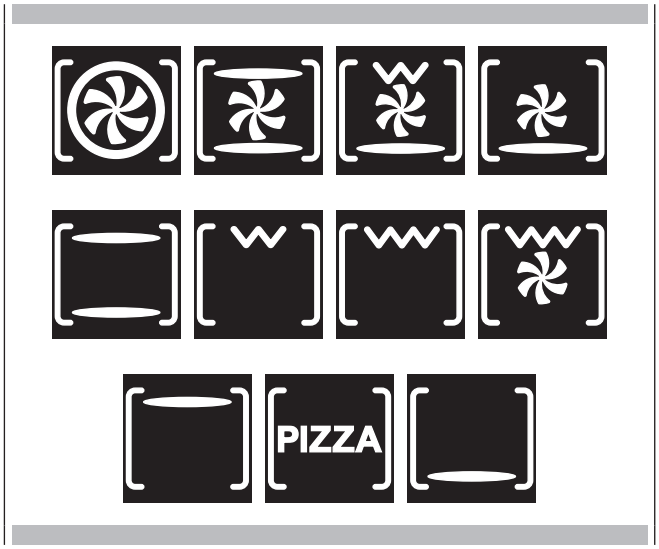
OPMERKING: Als u twee programma's voor 'professioneel koken' na elkaar gebruikt, moet de oven afkoelen voordat u het tweede gerecht plaatst om het beste resultaat te verkrijgen.

LET OP

Zodra de functies zijn uitgevoerd, wordt er een verzoek tot het legen van het circuit verzonden (zie paragraaf WATERAFVOER).

Stoomondersteunde functie

Deze specifieke functie kan alleen worden gebruikt met conventionele ovenfuncties.



Nadat de oven is ingeschakeld, is de stoomfunctie pas beschikbaar als de interne temperatuur boven de 100°C komt. Dan pas verschijnt het symbool in het onderste gedeelte van het display.

OPMERKING: DEZE FUNCTIE IS NIET BESCHIKBAAR TIJDENS STOMEN EN SPECIALE BEREIDINGEN.

Om stoom in de ruimte te injecteren drukt u op de toets ⏲, selecteert u het pictogram met de pijlen ◁ en ▷ en bevestigt u met OK.

De stoomondersteunde functie wordt ingeschakeld en de statusverandering is te zien op het bewegende display. De stoomondersteunde functie werkt 5 minuten door en bevochtigt het voedsel zodat het niet uitdroogt tijdens de bereiding. Ideaal voor gebraad, grote stukken vlees en zeevruchten en voor een wat zachtere bereiding.

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

Speciale bereiding

SLOWCOOKING

De functie voor langzaam garen bij lage temperatuur is instelbaar tussen 60°C en 130°C. Langzaam garen op lage temperatuur van vlees houdt in dat de verschillende voedingsmiddelen op een constante temperatuur van minder dan 130° - bij voorkeur tussen 60° en 70° - worden gegaard, zodat de warmte effectief en gelijkmatig kan doordringen, zelfs in het midden van dikkere delen.

ONTDOOIEN

De functie activeert de interne ventilatie, zonder enige verwarming te activeren.

VOORVERWARMEN VAN SERVIES

De functie wordt gebruikt om gerechten en servies warm te houden. Het verwarmen gebeurt zonder interne ventilatie, maar alleen met het onderverwarmingselement.

ECO-KOKEN

Deze stand is bedoeld om energie te besparen.
Het is ideaal voor diepgevroren of voorgekookte gerechten en maaltijden in kleine porties.
De voorverwarmingstijd is erg kort en het koken gaat langzamer.
Het wordt niet aanbevolen voor grote hoeveelheden, zoals grote porties of de bereiding van grote gerechten.

DROGEN

De functie is instelbaar tussen 50°C en 230°C en wordt gebruikt om voedsel te dehydrateren, waarbij het water dat het bevat eraan wordt onttrokken.

Een enkele lichtknop activeert de verlichting.
Druk op om de verlichting in of uit te schakelen.
De ovenverlichting gaat automatisch aan als de deur open is.
De ovenverlichting gaat automatisch aan wanneer een kookfunctie wordt gestart.
De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer een kookfunctie wordt geannuleerd.

OPMERKING: Eenmaal ingeschakeld, gaat de verlichting na 3 minuten automatisch uit. Om het licht weer aan te doen, drukt u op de toets of opent u de deur.

Zorg ervoor dat de datum en tijd correct zijn ingesteld.
De timerfunctie schakelt de oven uit aan het einde van de bereidingstijd.

⚠ LET OP

Laat gerechten nooit langer dan een uur voor en na het koken in de oven staan. Dit kan leiden tot bederf van de gerechten.

OPMERKING: De timerfuncties kunnen niet worden gebruikt als de vleesthermometer is ingeschakeld. De maximale kooktijd die kan worden ingesteld is 12 uur.

Bereidingstijd

Gebruik de functie 'Bereidingstijd' om de oven gedurende een bepaalde tijd te laten werken. De oven start onmiddellijk en schakelt automatisch uit als de tijd verstreken is.

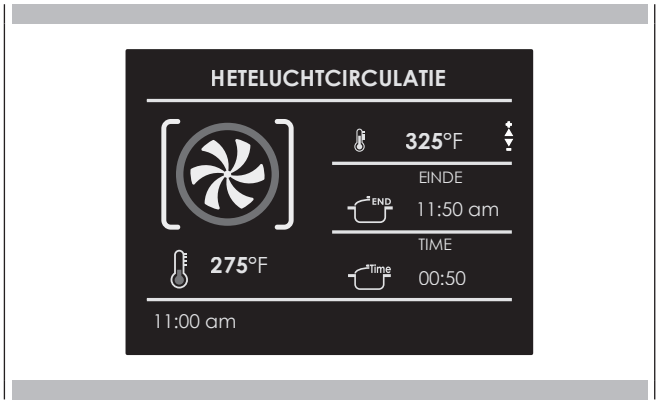
Een timerfunctie instellen

1. Selecteer de kookstand en de temperatuur.
2. Er zijn twee manieren om de functie in te stellen.

a) Selecteer Time om de duur in te stellen en druk op OK.

b) Selecteer END om de stoptijd in te stellen en druk op OK.

3. Nadat u een van de bovenstaande opties heeft geselecteerd, stelt u de tijd in met behulp van de pijlen △ ▽ en bevestigt u met OK.
4. Nadat u op OK heeft gedrukt, wordt de bereiding gestart en wordt de informatie over de bereidingstijd weergegeven op het displayscherm.
   - Kookstand
   - Temperatuur
   - Bereidingstijd
   - Einde bereidingstijd



5 Na de bereiding schakelt de oven uit en een geluidssignaal waarschuwt dat de bereiding klaar is.

Om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven al in werking is, drukt u gewoon op de toets ⌄ en voert u de nieuwe bereidingstijd in voordat u nogmaals op OK drukt.

Eindtijd

Gebruik de functie 'Eindtijd' om de start van getimed koken uit te stellen. Voer de stoptijd in en de oven berekent automatisch de starttijd. De oven zal automatisch in- en uitschakelen.

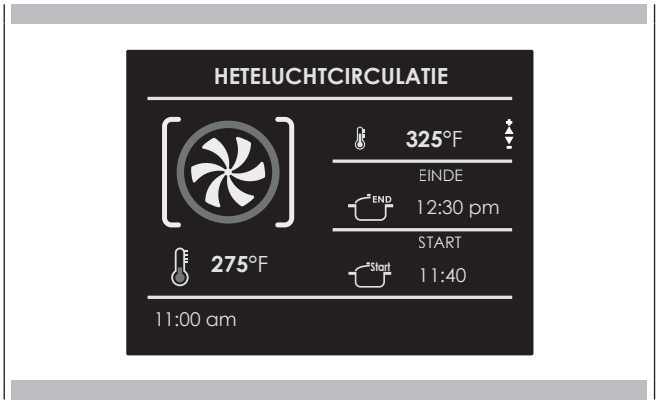
Het starten van de timerfunctie uitstellen

1 Stel eerst de gewenste bereidingstijd in zoals aangegeven in de paragraaf 'BEREIDINGSTIJD'.

2 Stel met END de stoptijd in en druk op OK.

3 Stel de kookstoptijd in met behulp van de pijlen △ ▽ en druk op OK om te bevestigen.

4 Nadat u op OK heeft gedrukt, wordt de functie in stand-by gezet en worden de details van het uitgestelde koken op het scherm getoond.
   - Kookstand
   - Temperatuur
   - Eindtijd bereiding
   - Starttijd bereiding



Na de bereiding schakelt de oven uit en een geluidssignaal waarschuwt dat de bereiding klaar is.

Om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven al in werking is, drukt u gewoon op de toets Time en voert u de nieuwe bereidingstijd in voordat u nogmaals op OK drukt.

Wanneer gebraad, steaks of gevogelte worden bereid, is dit de beste manier om te zien of het voedsel goed gaar is.
Deze oven is optioneel uitgerust met een vleesthermometer om de interne temperatuur van het vlees te meten en de bereiding te stoppen zodra de ingestelde waarde is bereikt.
Wanneer de thermometer wordt gebruikt, regelt de oven automatisch de bereidingstijd.

OPMERKING: de voedselthermometer is een accessoire dat alleen beschikbaar is voor bepaalde productversies.
Malsheid, smaak en geur zijn het resultaat van een nauwkeurige en functionele controle.
De voedselthermometer is een thermometer die, wanneer deze in het voedsel wordt gestoken, de interne temperatuur controleert en daarmee het einde van de bereiding bepaalt.
Vlees kan er bijvoorbeeld van buiten gaar uitzien, maar van binnen nog rauw zijn!

De temperatuur die voedsel bereikt tijdens de bereiding is nauw verbonden met problemen op het gebied van gezondheid en hygiëne. Bacteriën kunnen voorkomen in elk soort vlees, gevogelte, vis en ook in rauwe eieren.
Sommige soorten bacteriën zorgen ervoor dat voedsel bederft, andere, zoals Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en Staphylococcus aureus, kunnen de gezondheid ernstig schaden. De bacteriën vermenigvuldigen zich zeer snel boven 4,4ºC tot 60ºC. Vooral gehakt loopt in dit opzicht risico.
Om te voorkomen dat de bacteriën zich vermenigvuldigen, moeten de volgende maatregelen worden genomen:

- Ontdooi voedsel niet op kamertemperatuur, maar altijd in de koelkast of de oven met behulp van de ontdooifunctie. In het laatste geval het voedsel direct daarna bereiden.
- Vul gevogelte vlak voor het eten. Koop nooit verpakt gevuld gevogelte en koop alleen gevuld gevogelte dat al gaar is als u van plan bent het binnen 2 uur op te eten.
- Marineer voedsel in de koelkast, niet op kamertemperatuur.
- Gebruik een voedselthermometer om de temperatuur van vlees, vis en gevogelte te controleren als ze dikker zijn dan 5 cm om ervoor te zorgen dat de minimale gaartemperaturen worden bereikt.
- Het grootste risico komt van gevogelte dat niet goed gaar is, wat bijzonder gevaarlijk is vanwege Salmonella.
- Vermijd het onderbreken van het kookproces, bijv. door gerechten gedeeltelijk te koken, te bewaren en later verder te koken. Deze volgorde verhoogt de verspreiding van bacteriën door de 'hoge' temperaturen die in het gerecht worden bereikt.
- Braad vlees en gevogelte in een oven op een temperatuur van minstens 165°C.

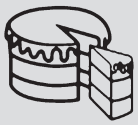
⚠ BELANGRIJK

Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde vleesthermometer.

In elk geval raden we aan de volgende tabel uit de National Food Safety Database (VS) te raadplegen.

Gerecht	Minimale interne temperatuur
Gehakt	
Hamburger	71°C
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, varkensvlees	74°C
Kip, kalkoen	74°C
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees	
Braadstukken en steaks:	
Rauw	De temperatuur voor het bereiden van 'rauw' wordt niet aangegeven door de NFSD omdat het vanuit gezondheidsoogpunt niet veilig is.
Rosé	63°C
Medium	71°C
Doorbakken	77°C
Varkensvlees	
Karbonades, braadstukken, ribbetjes:	
Medium	71°C
Doorbakken	77°C
Verse ham	71°C
Verse worst	71°C
Gevogelte	
Hele kip of in stukken	82°C
Eend	82°C
Hele kalkoen (niet gevuld)	82°C
Kalkoenborst	77°C

De functie Recepten van uw oven biedt u de mogelijkheid om gerechten te bereiden zonder elke keer handmatig de oven in te stellen. Door een 'GEDEFINIEERD' recept te selecteren, worden de kookstand, de temperatuur en de tijd automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept uit het menu.

Receptenlijst	Soort voedsel	Staat van het voedsel	Receptenlijst	Getoonde informatie
STANDAARD OF PERSOONLIJK		VERS	PASTA PIZZA VOORGERECHTEN	TYPE ACCESSOIRE POSITIE NIVEAU GEWICHT VOEDSEL BEREIDINGSTIJD VOORVERWARMEN VEREIST (JA/NEE)
		DIEPGEVROREN		
		IN ZIJN GEHEEL	VLEES	
		IN STUKKEN		
		IN ZIJN GEHEEL	GEVOGELTE	
		IN STUKKEN		
		IN ZIJN GEHEEL	VIS	
		IN STUKKEN		
		-	GROENTEN	
		-		
		-	TAARTEN	
		-		

Selecteer een al gedefinieerd recept:

1. Schakel de oven in, selecteer het pictogram 📖 en druk op (OK).
2. Selecteer met de pijlen △ ▽ de lijst 'STANDAARD' of 'PERSOONLIJK' en bevestig met (OK).
3. Selecteer het type voedsel dat moet worden bereid met de pijlen △ ▽ en ◁ ▷ en bevestig met (OK).
4. Kies met de pijlen △ ▽ tussen 'VERS' of 'DIEPGEVROREN' of in andere gevallen tussen 'IN ZIJN GEHEEL' of 'IN STUKKEN' en bevestig met (OK).
5. Gebruik de pijlen △ ▽ om het gewenste recept te selecteren en bevestig met (OK).
6. Als het recept is geselecteerd, verschijnt het volgende scherm op het display:

7. Om een recept te starten, bevestigt u met (OK).

   Tijdens een recept wordt u in een reeks audio- en visuele berichten gevraagd de volgende stappen uit te voeren. Volg de instructies op het scherm.
8. Na de bereiding schakelt de oven uit en een geluidssignaal waarschuwt dat het recept klaar is.

Een persoonlijk recept opslaan:

Zodra het recept is geselecteerd, kunnen de instellingen voor 'Tijd' en 'Gewicht' worden gewijzigd en kan het recept worden opgeslagen als 'PERSOONLIJK'.

1. Zodra het recept is geselecteerd, drukt u op de toets △ en bevestigt u met (OK).
2. Om het gewicht te wijzigen, voert u het gewenste gewicht in met de pijlen △ ▽ en bevestigt u met (OK).

3. De oven schakelt automatisch over naar de bereidingstijd. Om deze tijd te wijzigen, gebruikt u de pijlen △ ▽ en bevestigt u opnieuw met (OK).

4. Nu kan het recept worden opgeslagen in 'PERSOONLIJK' door 'OPSLAAN' te selecteren en te bevestigen met (OK).

OPMERKING: Als de tijd- en gewichtswaarden worden gewijzigd en niet onmiddellijk worden opgeslagen, verschijnt er een bericht aan het einde van het recept met de vraag of ze al dan niet moeten worden opgeslagen.

5. Om het recept te starten, drukt u op (OK).

Een aangepast recept verwijderen:

1. Om een recept uit de lijst met aangepaste recepten te verwijderen, selecteert u het recept.
2. Druk op de toets ◁, selecteer uw keuze en bevestig met (OK).

19- De verschillende gebruiksstanden van de oven

Kooktips en -technieken

Bakken betekent voedsel bereiden met verwarmde lucht. Zowel de boven- als onderelementen van de oven worden gebruikt om de lucht te verwarmen, maar de ventilator wordt niet gebruikt om de lucht te laten circuleren.
Volg het recept of de aanwijzingen voor voorgekookt voedsel voor temperaturen, tijden en positie van het rooster. De baktijd varieert afhankelijk van de temperatuur van de ingrediënten en van de grootte, de vorm en de afwerking van het bakgerei.

Algemene richtlijnen

- Voor de beste resultaten bakt u gerechten op een enkel rooster met minstens 2,5-3 cm (1"-1 ½") ruimte tussen het bakgerei en de ovenwanden.
- Gebruik een rooster wanneer u de bakstand selecteert.
- Controleer de gaarheid op de minimale baktijd.
- Gebruik metalen producten (met of zonder antiaanbaklaag), hittebestendig glas, keramiek of ander materiaal dat geschikt is voor de oven.
- Wanneer u hittebestendig glas gebruikt, verlaag dan de aanbevolen temperatuur met 15°C (25°F).
- Gebruik bakblikken met of zonder rand of pyrexschalen.
- Donkere metalen bakblikken of antiaanbaklagen bakken sneller en geven meer bruining. Geïsoleerde bakblikken verlengen de bereidingstijd voor de meeste gerechten iets.
- Gebruik geen aluminiumfolie of aluminium wegwerpschalen om delen van de oven af te dekken. Aluminium is een uitstekende isolator en de warmte zou eronder gevangen worden. Dit zou het bakproces verstoren en kan de afwerking van de oven beschadigen.
- Gebruik de open deur niet om bakblikken op te zetten.
- Tips voor het oplossen van bakproblemen vindt u op pagina 39.

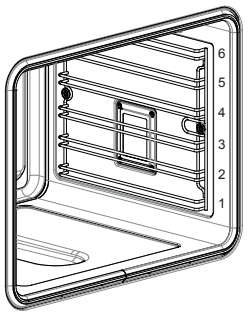
Tips en technieken voor koken met heteluchtcirculatie

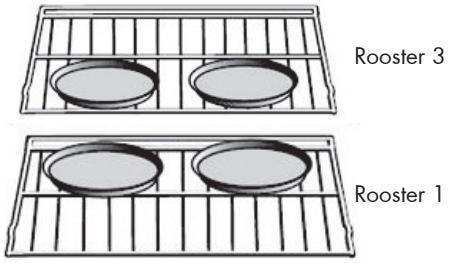
- Verlaag de recepttemperatuur met 15°C (25°F).
- Voor de beste resultaten moet het voedsel onafgedekt bereid worden, in bakblikken met lage randen om te profiteren van de luchtcirculatie. Gebruik bakblikken van glanzend aluminium voor de beste resultaten, tenzij anders aangegeven.
- Er kan hittebestendig glas of keramiek worden gebruikt. Verlaag de temperatuur met nog eens 15°C (25°F) bij gebruik van hittebestendige glazen ovenschalen tot een totale verlaging van 30°C (50°F).
- Donkere metalen bakblikken kunnen ook worden gebruikt. Houd er rekening mee dat gerechten sneller donker kunnen worden bij gebruik van donkere metalen bakblikken.
- Het aantal gebruikte roosters wordt bepaald door de hoogte van het te bereiden gerecht.
- De meeste bakproducten worden buitengewoon goed gaar bij convectiekoken. Probeer geen recepten zoals pudding, quiche, pompoentaart of cheesecake aan te passen voor convectiekoken, want die hebben geen baat bij het geventileerde verwarmingsproces. Gebruik de standaard ovenstand voor dit soort gerechten.
- Bakken op meerdere bakroosters gebeurt met de roosters op de posities 1, 2, 3 en 4. Alle vier de roosters kunnen worden gebruikt voor cakes, koekjes en hapjes.
  - Bakken op 2 roosters, gebruik de posities 1 en 3.
  - Als u vier lagen van een taart tegelijk bakt, verdeel de bakvormen dan zo dat de ene bakvorm niet direct boven de andere geplaatst is. Voor de beste resultaten plaatst u de baksels vooraan op het bovenste rooster en achteraan op het onderste rooster (zie afbeelding rechts). Laat 2,5-3 cm (1"-1 ½") ruimte vrij rond de bakvorm.
- U kunt uw recepten eenvoudig aanpassen. Kies een recept dat goed werkt bij geventileerd koken.
- Verlaag de temperatuur en kooktijd indien nodig. Het kan wat uitproberen vergen om een perfect resultaat te bereiken. Noteer de gebruikte techniek voor de volgende keer dat u een recept wilt bereiden met geventileerd koken.
- Tips voor het oplossen van bakproblemen vindt u op pagina 39.

Aanbevolen voedingsmiddelen voor de stand Geventileerde onderwarmte:

Borrelhapjes, koekjes
Gebak (2 tot 4 roosters), brood met verse gist
Soesjes
Muffins
Stoofschotels en voorgerechten
Bakproducten (roosterpositie 1, 2, 3)
Luchtig gebakken producten (soufflé, meringue-taart, cake, tulband)

POSITIE ROOSTER





Tips voor snelle en makkelijke recepten

Aanpassen van standaard KOKEN MET ONDERWARMTE naar GEVENTILEERD KOKEN:

- Verlaag de temperatuur met 15°C (25°F).
- Gebruik dezelfde tijd als voor gewone bereiding als de baktijd minder dan 10 tot 15 minuten is.
- Gerechten met een baktijd van minder dan 30 minuten moeten 5 minuten eerder worden gecontroleerd dan bij standaard bakrecepten.
- Als gerechten langer dan 40-45 minuten worden gebakken, moet de baktijd met 25% worden verminderd.

Tips en technieken voor geventileerd koken

- Verwarm de oven niet voor bij geventileerd koken.
- Braad vlees in een ondiepe, onafgedekte braadslede.
- Als u hele kippen of kalkoenen braadt, zet dan de vleugels achter de rug vast en bind de poten niet te strak vast met keukentouw.
- Gebruik een tweedelige braadslee voor het braden van onafgedekt vlees.
- Gebruik de temperatuursonde of een vleesthermometer om te bepalen of de binnenkant van het vlees of gevogelte de juiste 'EIND'-temperatuur heeft.
- Controleer de interne temperatuur ook nog op andere punten met de thermometer.
- Als het nodig is kunt u groot gevogelte gedurende een deel van de braadtijd afdekken met aluminiumfolie (en in de pan braden) om overmatige bruining te voorkomen.

Tips voor snelle en makkelijke recepten

Aanpassen van standaard **KOKEN MET ONDERWARMTE** naar **GEVENTILEERD KOKEN**:

- De temperatuur mag niet worden verlaagd.
- Braadstukken, grote stukken vlees en gevogelte hebben over het algemeen 10-20% minder bereidingstijd nodig. Controleer de gaarheid tijdig.
- Stoofschotels of stoofpotten die afgedekt in de oven worden bereid garen bij **GEVENTILEERD KOKEN** ongeveer even snel.
- Om gezondheidsredenen moet de minimale temperatuur voor gevuld gevogelte 75°C (165°F) zijn.
- Nadat het product uit de oven is gehaald, moet er gedurende 10-15 minuten aluminiumfolie overheen worden gelegd voordat het wordt aangesneden om de uiteindelijke temperatuur van het gerecht met 3°-6°C (5°-10°F) te verhogen.

De bereidingstijden zijn bij benadering en hangen ook af van de dikte en de temperatuur van het vlees vóór de bereiding.

Tips en technieken voor geventileerd grillen

- Plaats het rooster op de gewenste positie voordat u de oven aanzet.
- Bij geventileerd grillen moet de ovendeur gesloten zijn.
- Verwarm de oven niet voor.
- Gebruik een tweedelige braadslede.
- Draai het vlees halverwege de bereiding om (zie de bereidingstabel voor geventileerd grillen).

De bereidingstijden voor standaard of geventileerd grillen zijn bij benadering en kunnen licht afwijken.
De bereidingstijden zijn bij benadering en hangen ook af van de dikte en de temperatuur van het vlees vóór de bereiding.

Tips en technieken voor het grillen

- Plaats het rooster op de gewenste positie voordat u de oven aanzet.
- Bij grillen moet de ovendeur gesloten zijn.
- Verwarm de oven 5 minuten voor gebruik voor.
- Gebruik een tweedelige braadslede.
- Draai het vlees halverwege de bereiding om (zie de bereidingstabel voor geventileerd grillen).

De bereidingstijden voor standaard of geventileerd grillen zijn bij benadering en kunnen licht afwijken.
De bereidingstijden zijn bij benadering en hangen ook af van de dikte en de temperatuur van het vlees vóór de bereiding.

Tips en technieken voor het drogen

- Voor het drogen gebruikt u de dehydratatiestand. Er wordt een lagere temperatuur gebruikt en de circulerende verwarmde lucht onttrekt langzaam het vocht voor het conserveren van voedsel.
- De temperatuur in de droogstand is voorgeprogrammeerd op 60°C (140°F).
- Beschikbare temperaturen in de droogstand variëren van 50°C (120°F) tot 70°C (160°F).
- Er kunnen meerdere roosters tegelijk worden gebruikt.
- Sommige voedingsmiddelen hebben 14-15 uur nodig om volledig te drogen.
- Raadpleeg een boek over het conserveren van voedsel voor specifieke tijden en de behandeling van verschillende voedingsmiddelen.
- Deze stand is geschikt voor verschillende soorten fruit, groenten, kruiden en vleesreepjes.
- In gespecialiseerde kookwinkels zijn droogroosters te koop.
- Met keukenpapier kunt voor het drogen het vocht van sommige voedingsmiddelen (zoals in plakjes gesneden tomaten of perziken) absorberen.

Droogtabel

VOEDSEL	VOORBEREIDING	DROOGTIJD BIJ BENADERING* (uur)	CONTROLE DROGING
FRUIT			
Appels	Gedrenkt in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ schijfjes	11 - 15	Licht buigzaam
Bananen	Gedrenkt in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ schijfjes	11 - 15	Licht buigzaam
Kersen	Wassen en droogdeppen Voor verse kersen: verwijder de pitten	10 - 15	Buigzaam, leerachtig, rubberachtig
Sinaasappelschillen en -schijfjes	¼ sinaasappelschijfjes deel van sinaasappelschil fijngeschild	Schillen: 2 - 4 Schijfjes: 12 - 16	Sinaasappelschil: droog en brokkelig Sinaasappelschijfjes: de schil is droog en brokkelig, het vruchtvlees is licht vochtig
Ananasringen	Drooggedept	Uit blik: 9 - 13 Vers: 8 - 12	Zacht en buigzaam
Aardbeien	Wassen en droogdeppen In plakken van ruim 1 cm snijden, schil (buitenkant) op het rooster	12 - 17	Droog, brokkelig
GROENTEN			
Paprika's	Wassen en droogdeppen Verwijder het velletje van de paprika en snijd grof in stukjes van ruim 1 cm	16 - 20	Leerachtig, niet vochtig van binnen
Paddenstoelen	Wassen en droogdeppen Steel afsnijden in plakjes van 0,3 cm snijden	7 - 12	Hard en leerachtig, droog
Tomaten	Wassen en droogdeppen In plakjes van 0,3 cm snijden, goed afdrogen	16 - 23	Droog, baksteenrood van kleur
KRUIDEN			
Oregano, salie, peterselie, tijm en venkel	Afspoelen en afdrogen met keukenpapier	Drogen op 60°C (120°F) 3 - 5	Krokant en brokkelig
Basilicum	Gebruik basilicumblaadjes van 8-10 centimeter vanaf de punt. Besproei met water, schud het vocht eraf en droog af.	Drogen op 60°C (120°F) 3 - 5	Krokant en brokkelig

De sabbatfunctie van uw oven voldoet aan de Joodse normen. Met deze functie kan de oven alleen de statische functie uitvoeren.
Wanneer de sabbatfunctie is geselecteerd, zijn de volgende functies uitgeschakeld:

- Ovenverlichting
- Alle toetsen, behalve ON/OFF
- Vleesthermometer-functie
- Getimede kookfuncties
- Timerfunctie
- Het pictogram op het scherm staat stil en is niet geanimeerd zoals bij de conventionele kookfunctie.
- Displayscherm en belangrijkste geluidssignalen.

Om de sabbatfunctie in te stellen, schakelt u de oven in, selecteert u het pictogram en drukt u op OK. Selecteer vervolgens 'pictogram speciale functie' en dan de sabbatfunctie met behulp van de pijlen ◁▷ en bevestig met OK.
De functie wordt gestart waarbij het pictogram op het displayscherm wordt weergegeven.

OPMERKING De functie duurt maximaal 72 uur.
De temperatuur is instelbaar van 50°C (112°F) tot 250°C (482 °F). De functie kan op elk moment worden uitgeschakeld door op de toets OFF te drukken.

Functies voor reiniging van de stoomoven

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of stoomreinigers voor het reinigen.

⚠ LET OP

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen; deze kunnen het oppervlak bekrassen en het glas doen versplinteren.

Verwijderen van de deur

⚠ LET OP

Zorg ervoor dat:

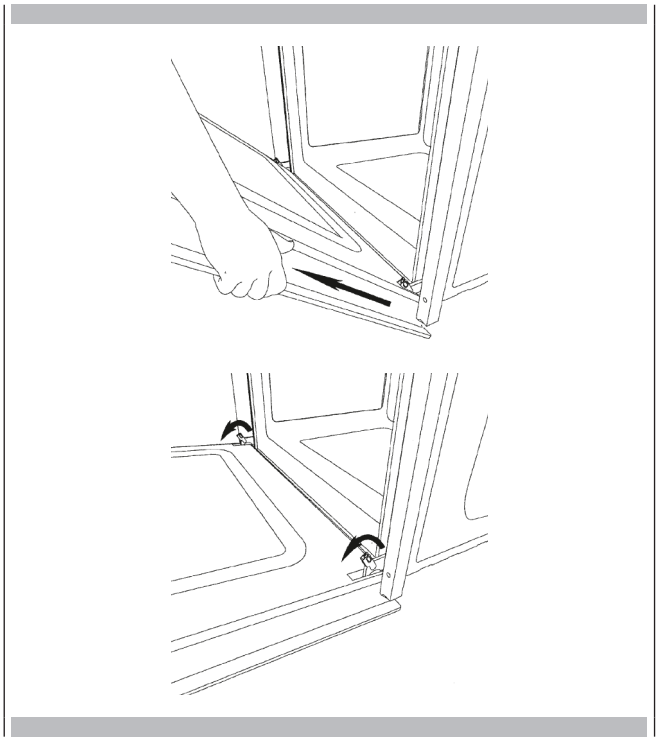
- De oven helemaal is afgekoeld en dat de stroomtoevoer is losgekoppeld voordat u de deur verwijdert. Anders bestaat er gevaar voor elektrocutie of brandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De ovendeur is van glas. Ga er voorzichtig mee om, om te voorkomen dat het glas breekt.
- Pak alleen de zijkanten van de deur vast. Pak de handgreep niet vast, omdat deze uit uw hand kan glijden en schade of verwondingen kan veroorzaken.
- Als u de ovendeur niet stevig en op de juiste manier vastpakt, kunt u uzelf verwonden of het product beschadigen.

Verwijderen van de deur van de standaardoven

De ovendeur kan snel en gemakkelijk worden verwijderd. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Open de deur volledig.
- Breng de twee hieronder afgebeelde hendels omhoog.
- Sluit de deur tot de eerste stop (veroorzaakt door de omhooggebrachte hendels).
- Til de deur omhoog en naar u toe om hem uit de montagebeugels te halen.

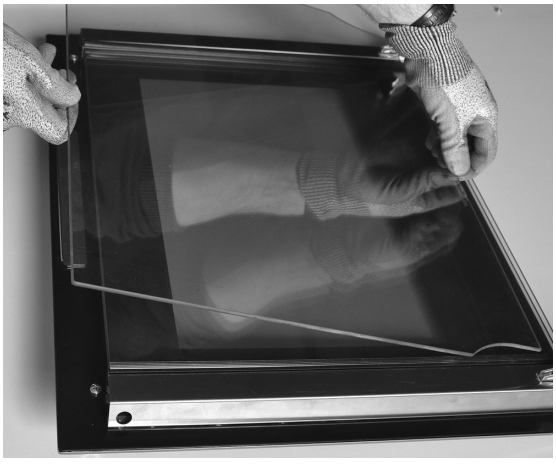
Om de deur terug te plaatsen, plaatst u de scharnieren op de beugels en laat u de twee hendels zakken.



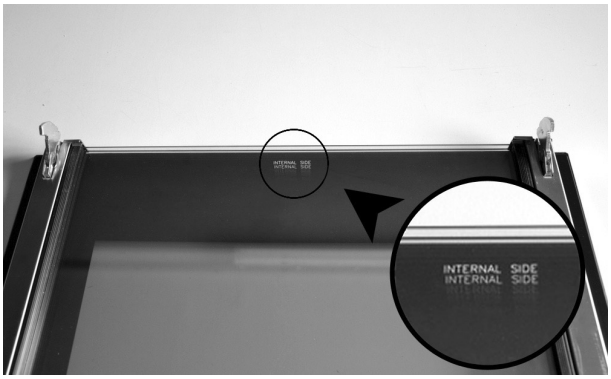
Het glas aan de binnenkant van de 'FULL GLASS' panoramische deur verwijderen

1. Draag beschermende handschoenen.
2. Leg de deur op een horizontaal oppervlak op een zachte doek om krassen op het zichtbare deel te voorkomen.
3. Verwijder de twee dopjes aan de zijkanten door de bovenstrip eruit te trekken.

4. Schuif het binnenste glas eruit zoals hieronder afgebeeld. Schuif het tweede en derde glas (tussenruiten) eruit om schoon te maken.

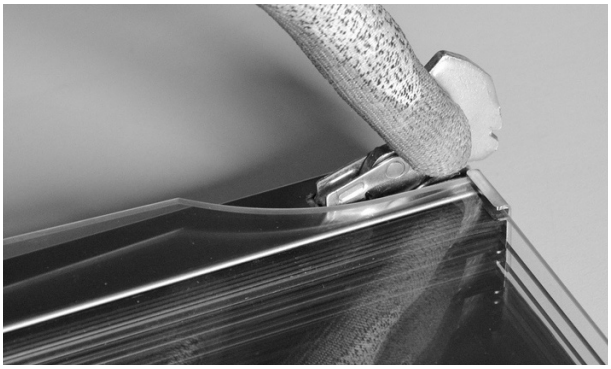


5. Ga na het reinigen in omgekeerde volgorde te werk om de tussenruiten terug te plaatsen, waarbij u ervoor moet zorgen dat het opschrift 'INTERNAL SIDE' zo geplaatst is dat het goed leesbaar is.



OPMERKING Een lichte speling tussen de tussenruiten en de zijsteunen is normaal omdat dit dient om de thermische uitzetting van de ruiten te compenseren.

6. Plaats het binnenglas tussen de twee stijlen en plaats de bovenstrip terug.

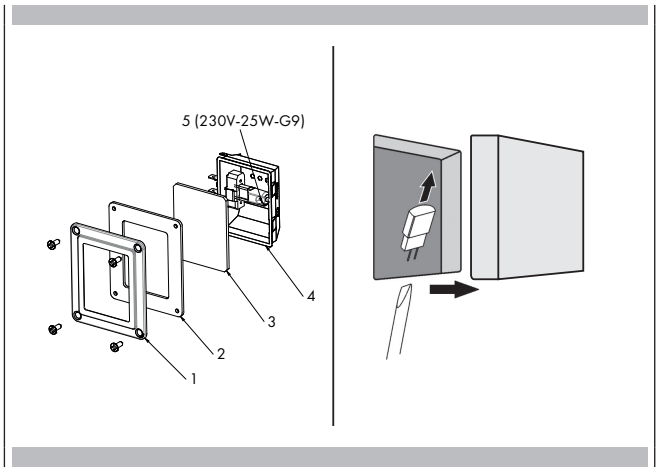


De ovenverlichting vervangen

⚠ LET OP

Denk eraan:

- De oven en lampen moeten helemaal zijn afgekoeld en de stroom moet zijn uitgeschakeld voordat u de lamp(en) vervangt, anders bestaat er gevaar voor elektrocutie of brandwonden.
- De afschermingen moeten op hun plaats zitten als u de oven gebruikt.
- De kapjes dienen om de lamp tegen breuk te beschermen.
- De kapjes zijn van glas. Behandel ze voorzichtig om te voorkomen dat ze breken. Gebroken glas kan verwondingen veroorzaken.



1 Schakel de stroom uit via de hoofdschakelaar (zekering of meterkast)
2 Draai de 4 schroeven los met een kruiskopschroevendraaier
3 Verwijder het frame (1), verwijder de siliconen afdichting (2) en het glas (3)
4 Haal de lamp uit de fitting (4) met een platte schroevendraaier
5 Doe de nieuwe G9-lamp (5) met hetzelfde voltage en vermogen erin (zie afbeelding).
6 Plaats het frame, de afdichting en het glas terug en zet het vast met de 4 kruiskopschroeven
7 Zet de stroom weer aan (zekering of meterkast).

Zowel bij conventionele als bij heteluchtovens kan het voorkomen dat de resultaten niet bevredigend zijn, om redenen die niet te wijten zijn aan het slecht functioneren van de oven. Bekijk de onderstaande tabel voor de oorzaken van de meest voorkomende problemen. Omdat de grootte, vorm en het materiaal van het bakgerei direct van invloed zijn op de bakresultaten, is het verstandig om oud bakgerei dat in de loop der tijd is verkleurd of vervormd te vervangen.

BAKPROBLEEM	**Oorzaak**
Gerechten worden niet gelijkmatig bruin	- Oven is niet voorverwarmd - Aluminiumfolie op rooster of bodem van oven - Bakgerei te groot voor het recept - Bakvormen raken elkaar of de ovenwanden
Gerechten te donker aan de onderkant	- Oven is niet voorverwarmd - Gebruik van glazen ovenschalen of ondoorzichtige of donkere metalen bakvormen - Verkeerde positie van rooster - Bakvormen raken elkaar of de ovenwanden
Gerechten zijn droog of sterk geslonken	- Oventemperatuur te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur vaak geopend - Afgesloten met aluminiumfolie - Bakvorm te klein
Gerechten worden te langzaam gebakken of gebraden	- Oventemperatuur te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur vaak geopend - Afgesloten met aluminiumfolie - Bakvorm te klein
Taartbodems worden niet bruin aan de onderkant of hebben een zachte korst	- Baktijd te kort - Gebruik van blankstalen bakvormen - Verkeerde positie van rooster - Oventemperatuur te laag
Bleke, platte taarten die van binnen waarschijnlijk niet gaar zijn	- Oventemperatuur te laag - Verkeerde baktijd - Taart te vroeg getest - Ovendeur te vaak geopend - Bakvorm waarschijnlijk te groot
Taarten zijn hoog in het midden en hebben scheuren bovenop	- Oventemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Bakvormen raken elkaar of de ovenwanden - Verkeerde positie van rooster - Bakvorm te klein
Randen van taartbodems te bruin	- Oventemperatuur te hoog - Randen van de bodem te dun

23 - Het oplossen van functionele problemen

Controleer het volgende voordat u contact opneemt met het servicecentrum om onnodige servicekosten te voorkomen.

Probleem met de oven	Stappen voor probleemoplossing
Er verschijnen andere __F-fouten op het scherm.	Schakel de stroom uit en na enkele seconden weer in. Als de fout zich blijft voordoen, noteer dan het codenummer (in de lijst GEBEURTENISLOGBOEK) en neem contact op met het servicecentrum.
Het ovendisplay blijft UIT.	Schakel de stroom uit via de hoofdschakelaar (zekering of meterkast). Schakel de meterkast weer in. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
De koelventilator blijft draaien, zelfs als de oven is uitgeschakeld.	De ventilator schakelt automatisch uit wanneer de elektrische onderdelen voldoende zijn afgekoeld.
De oven wordt niet warm.	Controleer de stroomonderbreker of zekeringkast in uw huis. Zorg ervoor dat de oven goed van stroom wordt voorzien. Controleer of de oventemperatuur is ingesteld.
De oven wordt niet gelijkmatig verwarmd.	Raadpleeg de tabellen voor het op de juiste manier plaatsen van de roosters. Verlaag de recepttemperatuur altijd met 15°C (25°F) als u kookt met geventileerde onderwarmte.
Het ovenlampje werkt niet goed.	Vervang de lamp of bevestig hem opnieuw als hij loszit of defect is. Zie pagina 38. Raak het glas van de lamp niet met blote handen aan, omdat de talg van uw vingers ervoor kan zorgen dat de lamp voortijdig doorbrandt.
Het ovenlampje blijft branden.	Controleer of iets de ovendeur blokkeert. Controleer of het scharnier verbogen is of de deurschakelaar kapot is.
De klok en timer werken niet goed	Zorg ervoor dat de oven goed van stroom wordt voorzien. Zie het gedeelte Klok op pagina 12.
Overmatige vochtigheid.	Als u de bakfunctie gebruikt, moet u de oven eerst voorverwarmen. Met Geventileerde onderwarmte en Geventileerd koken wordt vocht in de oven geëlimineerd (dit is een van de voordelen van convectie).
Het porselein schilfert af.	Wanneer u ovenroosters verwijdert of verplaatst, moet u ze altijd omhoog tillen en niet forceren om te voorkomen dat het porselein afschilfert.

Raadpleeg 'Probleemoplossing' voordat u contact opneemt met het servicecentrum. Het kan u de kosten van een servicebezoek besparen.
Als u toch hulp nodig hebt, volg dan de onderstaande instructies. Als u belt, geef dan de aankoopdatum, het volledige model en het serienummer van uw apparaat door. Met deze informatie kunnen we beter op uw verzoek reageren.

Gegevensoverzicht onderhoud

Voor service of goedgekeurde onderdelen, zie de paragraaf 'GARANTIE voor huishoudelijke apparaten'.

Voor service of goedgekeurde onderdelen, zie de paragraaf 'GARANTIE voor huishoudelijke apparaten'.
Voor de locatie van het typeplaatje zie pagina 2. Dit is een goed moment om deze informatie op te schrijven in de daarvoor bestemde ruimte hieronder.
Bewaar de factuur voor garantiebevestiging.

Gegevensoverzicht onderhoud	
Modelnummer	_____
Serienummer	_____
Installatie- of overnamedatum	_____

FULGOR

MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 2.009.88.0 - 4ED