

FUO 6011 P MT MBK

FORNO PIROLITICO

PIRO OVEN

FOUR PYRO

BACKOFEN PYROLYSE

HORNO PIRO

FORNO PIRO

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

DE INSTALLATION UND GEBRAUCH

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y USO

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

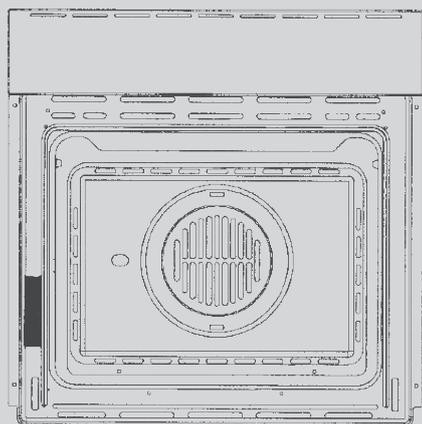
INDICE	PAGINA
1 - Istruzioni di sicurezza	2
2 - Installazione del forno	4
Caratteristiche elettriche	4
3 - Collegamento del forno alla rete elettrica	6
4 - Istruzioni di funzionamento	7
Primo utilizzo del forno	7
Griglie del forno	7
5 - Guide Smontabili	8
6 - Controllo elettronico	9
Descrizione del pannello di controllo	9
Programmazione delle funzioni dell'orologio	10
Impostazione dell'orologio	10
Impostazione del timer contaminuti	10
Impostazione del segnale acustico a tre toni	10
Formato Temperatura & Orario	10
7 - Cucinare con il Forno a Convezione	12
Vantaggi della Cottura a Convezione	12
8 - Modalità di cottura	13
9 - Funzioni cottura	14
10 - Consigli Rapidi	15
Cottura a Convezione	15
Vantaggi della Cottura a Convezione	15
11 - Impostazione manuale di una funzione del forno	16
Impostazione di una funzione automatica del forno	16
12 - Suggerimenti e tecniche di cottura a convezione	17
Tabella cottura a convezione	18
13 - Suggerimenti e tecniche di cottura statica	19
Linee guida generali	19
Tabella Cottura Statica	19
14 - Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia a Convezione	20
Tabella Cottura alla Griglia a Convezione	20

INDICE	PAGINA
15 - Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia	21
Tabella grill	21
16 - Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata	22
Tabella per Cottura Ventilata	22
17 - Suggerimenti e Tecniche per Essiccare	23
Tabella Essiccazione	23
18 - Cura e Pulizia del Forno	24
Auto-pulizia del Forno	24
Preparazione del Forno per l'Auto-Pulizia	24
19 - Impostare la Modalità di Auto-Pulizia	25
Pirolisi (Auto-pulizia)	25
20 - Modalità Sabbath & Funzione Sonda per Carne	26
Modalità Sabbath	26
Funzione Sonda per Carne (se presente)	26
21 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno	27
Come utilizzare la Tabella di Pulizia	27
Tabella pulizia	27
22 - Finiture forno / Metodi di pulizia	28
23 - Sostituzione della luce del forno	29
Come sostituire una lampadina	29
24 - Risoluzione problemi di cottura	30
25 - Risoluzione problemi di funzionamento	31
26 - Temperatura guida e orario di cottura	32
27 - Rimozione della porta panoramica "FULL GLASS"	33
Rimuovere la porta del forno	33
28 - Come smontare i vetri interni della porta panoramica" FULL GLASS"	34
29 - Sostituzione della luce del forno	35



Alla fine del ciclo di vita, il prodotto provvisto di componenti elettronici i quali non vengono sottoposti a un processo di selezione, sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e per la salute, dovuto alla presenza di materiali pericolosi. Questo apparecchio, a fine vita, non può essere posto nei normali rifiuti domestici. Quindi deve essere consegnato ad un centro di raccolta autorizzato per la sua messa in sicurezza e per il suo smaltimento nel rispetto dell'ambiente.

- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'elettrodomestico in caso una qualunque sua parte sia rotta (ad esempio un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora al fine di eliminare l'odore del materiale isolante.
- 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.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte anteriore si riscalda: è quindi importante tenere lontano i bambini in particolar modo durante la fase di auto-pulizia.**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, 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.
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (ad es. con fogli di alluminio, teglie e simili).
- Utilizzare esclusivamente la sonda termica per carne fornita con l'elettrodomestico.

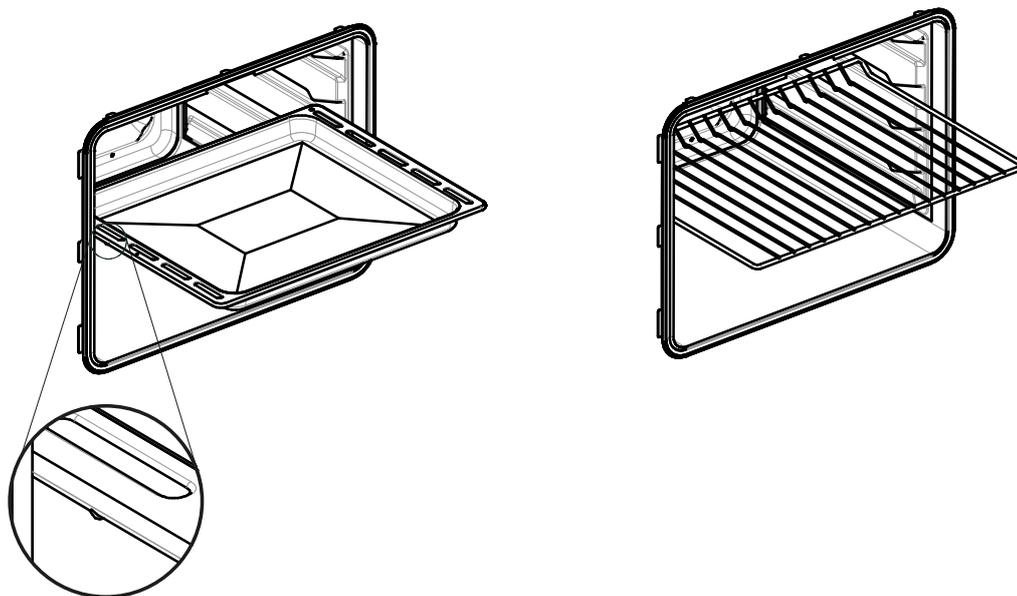


IMPORTANTE

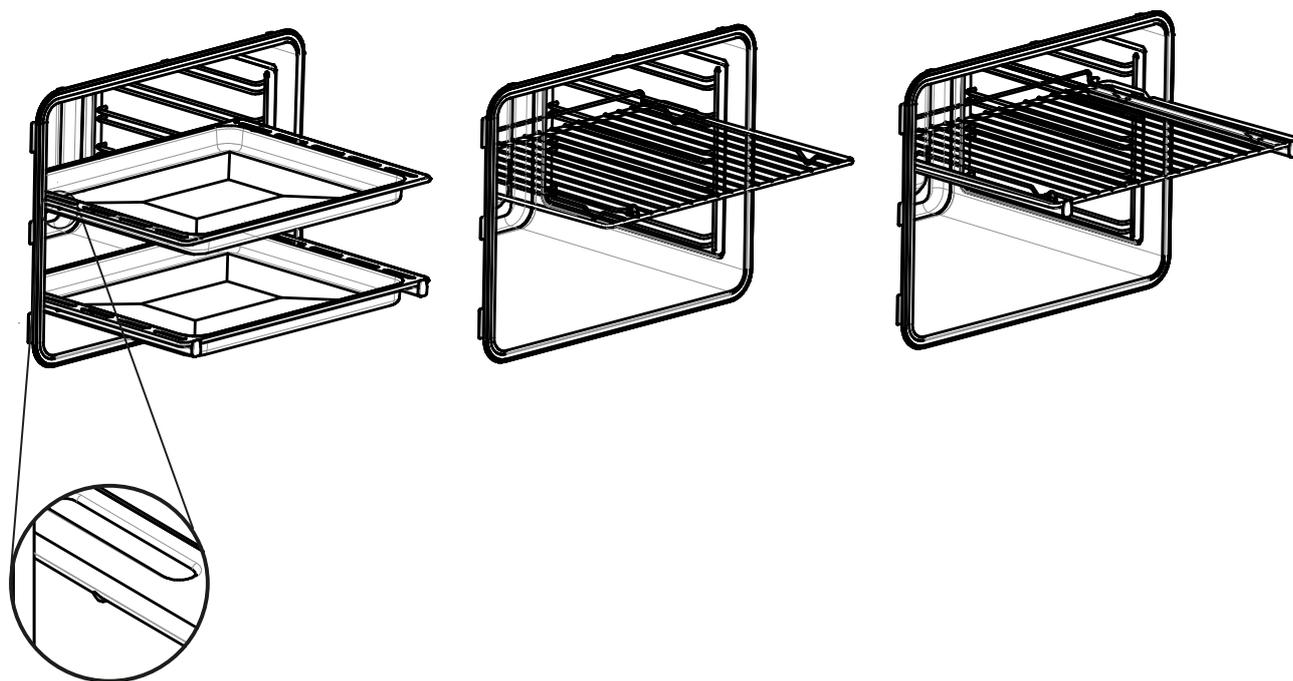
La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. La targhetta è visibile aprendo semplicemente la porta. Citare sempre i dettagli della stessa per identificare l'apparecchio quando vengono ordinati i pezzi di ricambio.

Fare riferimento alle figure sotto per il corretto inserimento delle griglie

GUIDE STAMPATE



GUIDE SMONTABILI



Per l'installazione del forno nel mobile della cucina basta praticare un vano di incasso con le dimensioni indicate nella Fig. 1.

L'apparecchio deve essere fissato al mobile tramite le due viti fornite in dotazione, attraverso i fori praticati sui montanti del forno.

Il vano in cui l'apparecchio è incassato deve avere la parte posteriore aperta ed essere costruito in modo da consentire una certa aerazione per evitare eccessivi riscaldamenti del mobile:

Se incassato a colonna (Fig. 1), lasciare un passaggio d'aria di almeno 200 cm²; se incassato a sottopiano, tale condizione non è necessaria.

ATTENZIONE

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

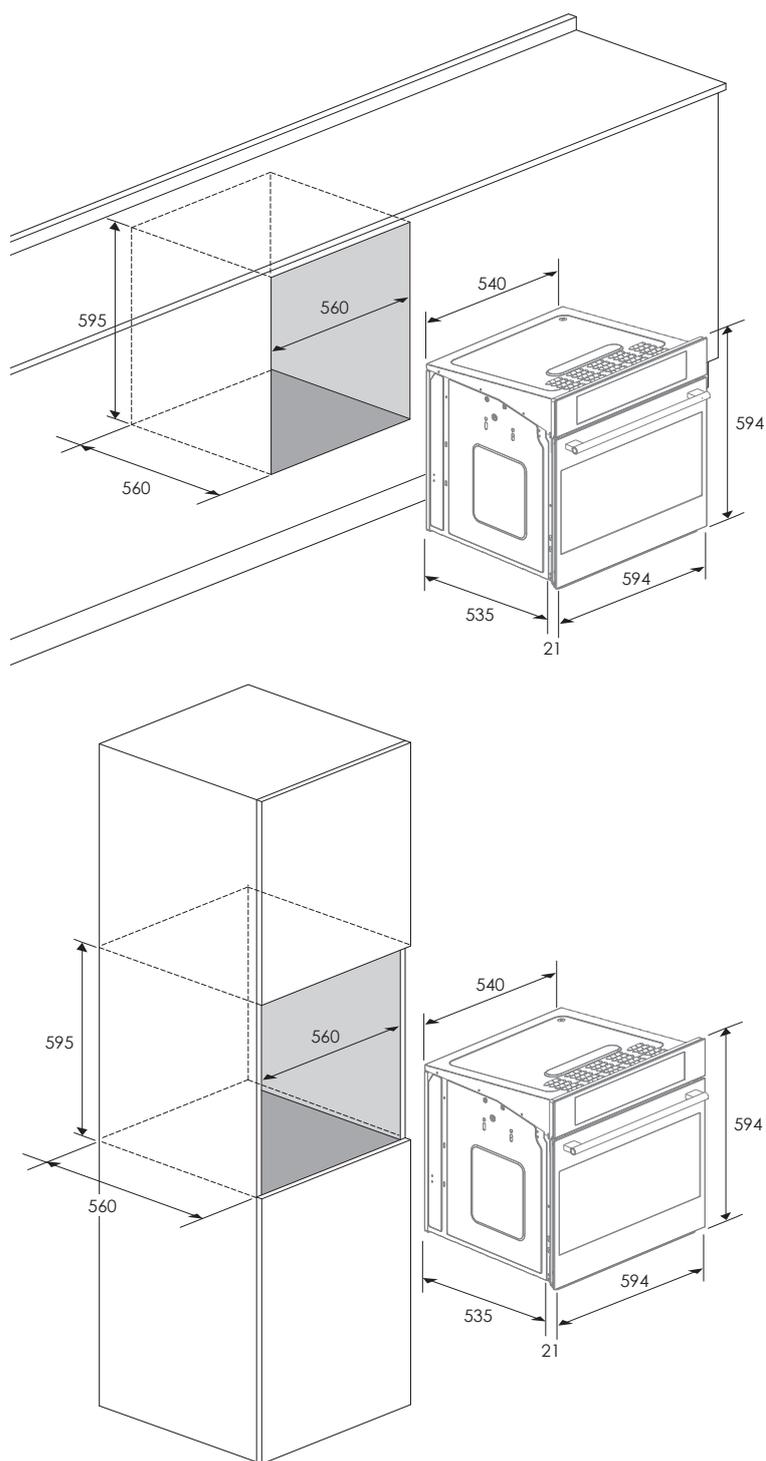
Caratteristiche elettriche

Potenza assorbita:	
resistenza superiore forno:	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
resistenza inferiore forno:	1100W 230V - 1100W 240V
elemento circolare (aria calda):	2300W 230V - 2300W 240V (su alcuni modelli)
motore gira-arrosto:	4 W (su alcuni modelli)
lampada:	25 W
motore ventola aria calda:	25 W
motore ventola di raffreddamento:	25 W
Potenza massima assorbita:	
(vedere la targhetta)	
Tensione di alimentazione:	
(vedere la targhetta)	

NOTA:

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive Europee: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

FIG. 1



Dimensioni in centimetri

⚠ ATTENZIONE

L'apparecchio deve essere collegato 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.

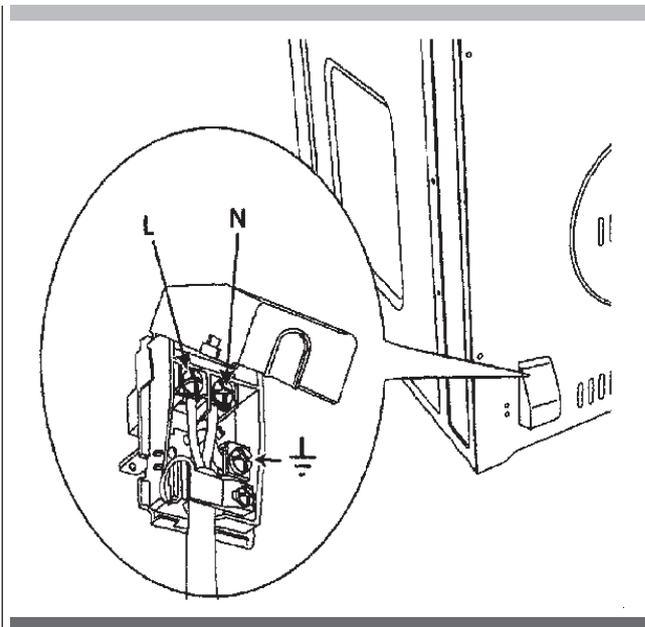
Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un interruttore multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra. Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso qualora sia necessaria manutenzione.

Tale dispositivo deve essere collegato all'alimentazione nel rispetto delle norme che regolano gli impianti elettrici.

La presa o l'interruttore devono essere facilmente raggiungibili con il forno completamente installato.

TIPI DI CAVI 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.

Utilizzare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare ogni traccia di grasso che potrebbe altrimenti creare degli odori sgradevoli durante la cottura.

Griglie del forno

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.

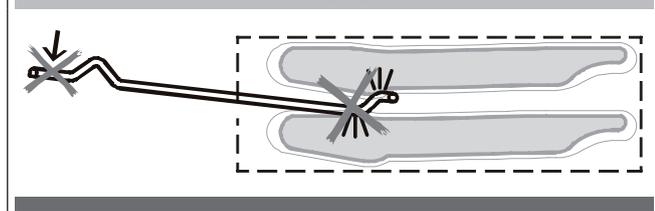
Il forno ha delle guide per le griglie poste a quattro livelli. Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 4).

Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia. Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti su ogni lato della cavità del forno.

Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate.

Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti fino al loro limite.

FIG. 3

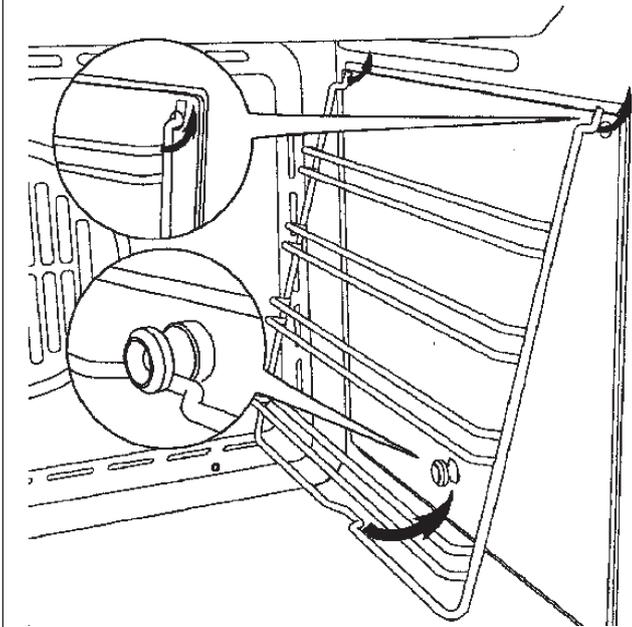


NOTA

Togliere sempre le guide smontabili prima dell'auto-pulizia del forno svitando i dadi (A) indicati nella figura 3b.

Per rimuovere i telai laterali dalle pareti lisce del forno, procedere come mostrato in figura.

Fig. 3b

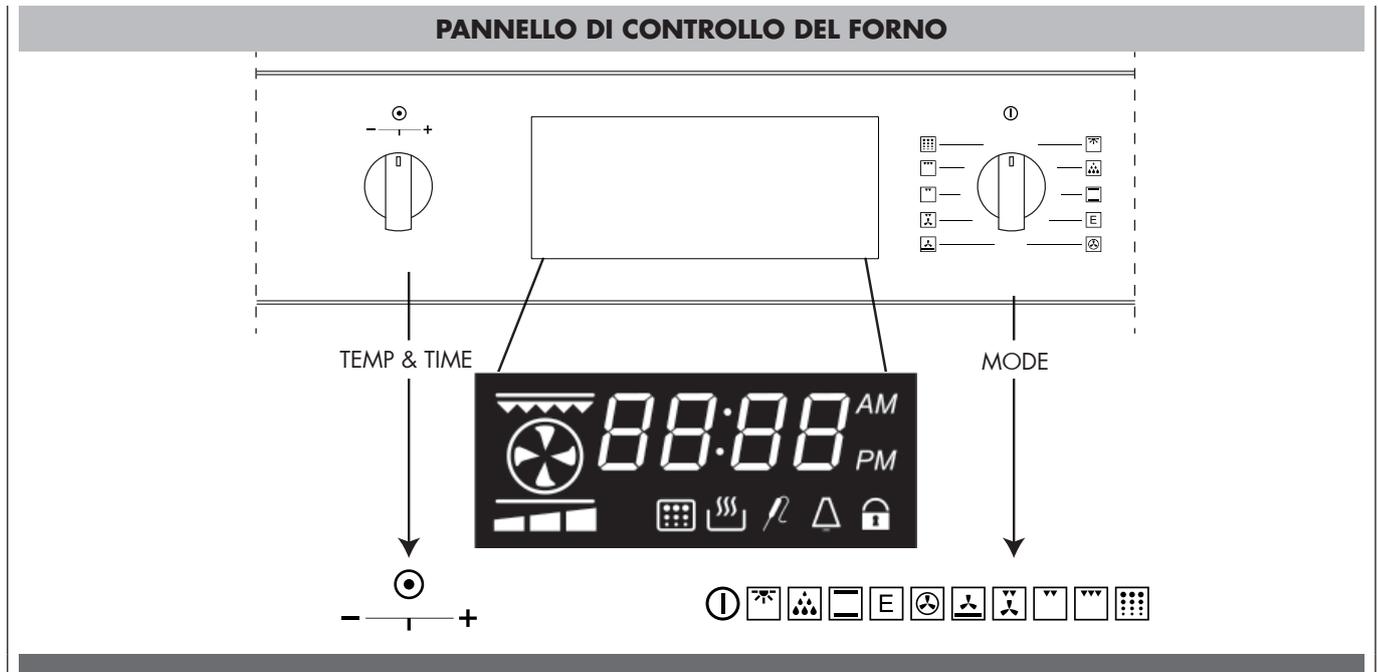


Descrizione del pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display e due manopole.

- Display dell'ora/tempo e della temperatura
- Manopola di selezione dell'ora/tempo e della temperatura (Temp&Time)
- Manopola "mode" (funzioni del forno).

La manopola di selezione viene usata principalmente per impostare l'ora o la temperatura e per programmare in modo automatico le funzioni di tempo. Selezionare la voce desiderata spingendo la manopola.



1	Funzioni dei display di temperatura e orari		
2	LED con 3 barre di preriscaldamento		
3	Resistenza		
4	Impostazione Formato Orario 12h AM/PM o Impostazione Formato Orario 24h	Visualizzato quando l'orario è impostato nel formato 12h.	
5	Pentola	Visualizzata quando è stata impostata una funzione cottura.	
6	Durata della funzione cottura		
7	Funzione cottura ritardata		
8	Funzione timer contaminuti	Mostrata quando il timer è attivo.	
9	Blocco Porta	Fissa quando il blocco porta è chiuso, lampeggiante quando il ciclo di blocco è in esecuzione	
10	Ciclo Piroolitico	Visualizzato quando è stato impostato un ciclo piroolitico.	
11	Funzione Sonda per Carne	Visualizzato quando è in esecuzione una cottura con sonda per carne	
12	Sonda per Carne	Visualizzato quando la sonda per carne è inserita.	

Programmazione delle funzioni dell'orologio

Ad ogni accensione il sistema mostra l'ora che lampeggia, impostata alle 12:00AM come valore iniziale e il segnale acustico suonerà 3 volte. Il tempo viene aumentato di un minuto. L'unica azione possibile ora è la "Regolazione dell'orologio", tutte le altre funzioni del forno sono inibite. Ruotare il selettore Temp&Time a sinistra o a destra per modificare i valori e cambiarli per gradi; mantenere la manopola a sinistra o a destra per accelerare le operazioni di aumento/diminuzione.

Impostazione dell'orologio

Il formato dell'ora è sempre visualizzato di default nel formato 12:00 AM/PM. Le ore e i minuti si impostano separatamente. Per impostare l'ora, il selettore di modalità deve essere in posizione OFF, la manopola -/+ agisce sull'ora in modo predefinito.

- Ruotare il selettore a sinistra/destra, le ore lampeggiano.
- Modificare il valore lampeggiante delle ore ruotando il selettore a sinistra/destra.
- Premere il selettore Temp&Time per passare dalle ore ai minuti.
- Modificare il valore lampeggiante dei minuti ruotando a destra/sinistra.
- Dopo alcuni secondi l'intero valore dell'orario comincia a lampeggiare: attendere che il nuovo orario sia fisso.

Premere la manopola per passare dall'orologio al timer contaminuti e controllare i valori impostati. L'orologio è selezionato di default, mentre il simbolo  appare quando viene visualizzato il contaminuti.

Impostazione del timer contaminuti

Quando viene visualizzato il simbolo , ruotare la manopola da sinistra verso destra per impostare il valore del timer.

Il valore standard è 30 minuti si può modificare in un range compreso tra 0 e 240 minuti.

Il timer non influenza le attività del forno e può essere impostato anche quando il forno è spento. L'ora viene visualizzata in ogni caso con priorità, il simbolo  mostra che il contaminuti è attivo.

Quando il tempo finisce, il simbolo  lampeggia e emette una sequenza di avviso per richiamare l'attenzione dell'utente. Premere la manopola per fermarlo.

Il segnale acustico si ferma in ogni caso dopo un timeout.

Impostazione del segnale acustico a tre toni

Con il selettore di cottura in posizione OFF, premere la manopola +/- fino a visualizzare "ton...", ruotare la stessa manopola in senso antiorario per impostare il tono desiderato da 1 a 3 e premere conferma.

Temperatura & Formato Orario

L'unità di misura della temperatura e l'orario sono preimpostati rispettivamente in F e nel formato 12h AM/PM.

Quando il selettore di modalità di cottura è in posizione off, premere il selettore shuttle&push (TEMP. & TEMPO) per selezionare un altro formato disponibile.

Ruotare la manopola per selezionare il formato desiderato e premere la manopola di nuovo per confermare.

In un forno convenzionale, le fonti di calore si accendono e si spengono per mantenere una temperatura media nella cavità del forno.

Man mano che la temperatura sale e scende gradualmente, all'interno del forno si producono leggere correnti d'aria. Questa convezione naturale tende ad essere inefficiente perché le correnti sono irregolari e lente. In questo sistema a convezione il calore viene "convogliato" da un ventilatore che provvede alla circolazione continua dell'aria calda. Questo sistema a convezione europeo offre ingegneria all'avanguardia e design avanzato per creare il miglior forno a convezione. Nei forni a convezione standard, un ventilatore fa semplicemente circolare l'aria calda intorno al cibo.

Il sistema è caratterizzato dalla combinazione di un elemento riscaldante aggiuntivo posizionato attorno al ventilatore di convezione e al pannello di aerazione che distribuisce l'aria calda in tre dimensioni: lungo i lati, la parte superiore e l'intera profondità della cavità del forno. Questo sistema europeo di convezione aiuta a mantenere una temperatura del forno più uniforme in tutta la cavità del forno.

L'aria che circola aiuta ad accelerare il processo di cottura e cuoce il cibo in modo più uniforme. Controllando il movimento dell'aria riscaldata, la cottura a convezione produce cibi dorati in modo uniforme, croccanti all'esterno ma umidi all'interno. La cottura a convezione funziona meglio con pani e dolci così come con carni e pollame. I cibi lievitati all'aria come le torte, i soufflé e i bignè alla crema si alzano più in alto rispetto a un forno convenzionale.

Le carni rimangono succose e tenere, l'esterno è saporito e croccante.

Utilizzando la Convezione Europea, è possibile cuocere gli alimenti a una temperatura più bassa e ridurre i tempi di cottura.

Utilizzando questa modalità, la temperatura standard del forno dovrebbe essere abbassata di 15°C (25°F).

Gli alimenti che richiedono tempi di cottura inferiori devono essere controllati leggermente prima del tempo normale. Per migliori risultati, gli alimenti devono essere cotti scoperti, in teglie dai bordi bassi per sfruttare la circolazione forzata dell'aria. La temperatura standard del forno non deve essere ridotta mentre si utilizza la modalità di Cottura Ventilata.

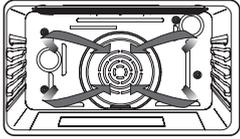
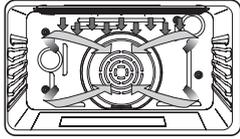
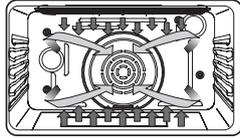
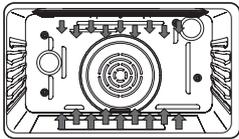
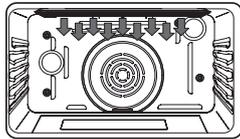
Vantaggi della Cottura a Convezione

- È possibile ottenere anche cottura, doratura e croccantezza.
- Durante la tostatura, i liquidi e gli aromi vengono mantenuti mentre l'esterno risulta essere croccante.
- I pani lievitati sono più leggeri, più uniformi, più dorati e più croccanti.
- I cibi lievitati all'aria come bignè, soufflé e meringhe sono più alti e leggeri.
- La cottura contemporaneamente su più griglie è possibile con risultati uniformi.
- La cottura a più griglie consente di risparmiare tempo.
- Prepara pasti interi in una volta senza trasferimento di sapore.
- Essicca erbe, frutta e verdura.
- Non richiede prodotti da forno specifici.
- Risparmia tempo ed energia.
- La Cottura alla Griglia a Convezione consente di grigliare in modo straordinario con tagli di cibo più spessi.

Le figure seguenti riassumono quanto accade nel forno durante ciascuna delle modalità impostabili. Le frecce rappresentano la posizione delle fonti di calore durante la specifica modalità. La resistenza inferiore è nascosta sotto il piano del forno.

Il tempo massimo di impostazione per il riscaldamento è fino a 11 ore 59 minuti. Terminato il riscaldamento, la scritta "END" appare nel display:

- L'orario può essere modificato con + [AUM] o - [DIM] ed è possibile eseguire un ulteriore riscaldamento.
- La modifica di una funzione può essere eseguita tramite il selettore della modalità di cottura.

STILI DELLA CAVITÀ		
  <p>Cottura statica a convezione (COTTURA STAT. A CONV. MULTIPLA)</p>	  <p>Cottura alla Griglia a Convezione (GRILL VENT)</p>	  <p>Cottura Ventilata (COTTURA A CONV.)</p>
<p>Temperatura impostabile: Da 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 F) (posizione preimpostata a 190 °C (375 F))</p> <p>La Cottura statica a Convezione cuoce con il calore degli elementi ad anello dietro la parete posteriore del forno. Il calore viene fatto circolare in tutto il forno dalla ventola di convezione.</p>	<p>Temperatura impostabile: Da 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 F) (posizione preimpostata a 230 °C (445 F))</p> <p>Il Grill a Convezione combina il calore intenso della resistenza superiore con il calore fatto circolare dalla Ventola di Convezione.</p>	<p>Temperatura impostabile: Da 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 F) (posizione preimpostata a 190 °C (375 F))</p> <p>La Cottura Ventilata utilizza le resistenze superiori e inferiori e la Ventola di Convezione.</p>
  <p>Cottura statica (BAKE)</p> <p>Temperatura impostabile: Da 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 F) (posizione preimpostata a 210 °C (410 F))</p> <p>La Cottura Statica cuoce con aria riscaldata. Le resistenze superiori e inferiori si alternano per mantenere costante la temperatura del forno.</p>	  <p>Grill (BROIL)</p> <p>Temperatura impostabile: Da 50°C (120°F) a 290 °C (550 F) (posizione preimpostata a 230 °C (445 F))</p> <p>Il grill utilizza l'intenso calore sprigionato dalla resistenza superiore.</p>	

Ogni tipo di forno è provvisto di vari modi cottura. Un modo può essere selezionato portando il riferimento della manopola sul relativo simbolo. La fig. 8 è solo un esempio e mostra diversi modi cottura.

Icone	Modalità di utilizzo	Utilizzi per
	Tutti I modi cottura e gli elementi riscaldanti sono OFF.	—
	Solo la lamapdina interna è in funzione	—
	In questa modalità solo la Ventola interna della cavità è in funzione.	Questa modalità viene utilizzata per scongelare cibi surgelati.
	In questa modalità sia la resistenza superiore che inferiore sono utilizzate per riscaldare l'aria del forno. Non viene comunque utilizzata nessuna ventola per far circolare l'aria.	Questa è la modalità tradizionale di cottura su un ripiano. Quindi solo una griglia può essere utilizzata in modalità "Cottura". Ideale per appetizer, biscotti, dolci da caffè e dolcetti.
	Questa modalità è concepita per il risparmio energetico. In particolare il ventilatore di raffreddamento del forno funziona solo quando è necessario, per esempio quando il forno è caldo e l'elettronica deve essere raffreddata.	Ideale per cibi surgelati o precotti, e piccole porzioni-pasti. Non è raccomandato per carichi pesanti ad esempio ampie porzioni o la preparazione dei pasti grandi.
	Il modo Convection Bake utilizza l'elemento riscaldante circolare situato dietro il copri ventola nella parete posteriore del forno. L'aria calda viene distribuita per mezzo della ventola.	Di conseguenza diversi cibi possono essere cotti contemporaneamente (massimo su tre livelli) ed è adatto per la preparazione di una cena completa (piccole porzioni). In questo modo non vi è la miscelazione dei sapori e si ottiene un risparmio energetico importante.
	Il modo cottura Convection Down utilizza l'elemento riscaldante inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione	Utilizzato per soufflé, pizza e paste.
	Adatto per la preparazione di una cena completa (piccole porzioni). In questo modo non vi è la miscelazione dei sapori e si ottiene un risparmio energetico importante.	Ideale per bistecche, hamburger, quarti di pollo e petti di pollo.
 	Il grill utilizza l'intenso calore irraggiato dall'elemento riscaldante superiore	Ideale per preparare toast, dorature e grigliature.
	Il tempo standard è di 1,30 h e può essere cambiato. (Vedi pagina 25)	PYRO o in modalità di auto-pulizia. Il forno viene pulito bruciando i residui di cottura ad alta temperatura (circa 475 °C) la durata va da 1 ora a 3 ore. Durante il ciclo di auto-pulizia tutti i fumi prodotti vengono filtrati e poi espulsi in ambiente.

Cottura a Convezione

Sulla Cottura a Convezione

Le modalità di cottura standard (cottura, grill, ecc.) utilizzano il calore irradiato da una o più resistenze per cuocere gli alimenti. Le modalità di convezione utilizzano sia il calore delle resistenze che le ventole nella parte posteriore del forno per far circolare continuamente l'aria riscaldata in tutto il forno.

Vantaggi della Cottura a Convezione

- È possibile ottenere anche cottura, doratura e croccantezza.
- I liquidi e gli aromi vengono mantenuti.
- I cibi lievitati ad aria come bignè, soufflé, meringhe e pane sono più alti e più leggeri.
- Possibilità di cottura con griglie multiple.
- Non sono richieste teglie speciali.
- Risparmia tempo ed energia.

NON utilizzare la Cottura Statica a Convezione per le carni. Utilizzare, invece, la Cottura Ventilata.

Modalità	Utilizza questa modalità per	Per risultati migliori	Piccoli suggerimenti di cottura
Cottura statica a convezione	<ul style="list-style-type: none"> • Grandi quantità di cibo su griglie multiple. • Dolci, pane, snack e appetizer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare teglie dai bordi bassi e scoperte. • Centrare le teglie da un lato all'altro sulla griglia del forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre la temperatura di 15 C (25 F). • Controllare la cottura dell'alimento anticipatamente: <p>Se la ricetta richiede un controllo dell'alimento</p> <p>1-15 min. 3 min. in anticipo 16-30 min. 5 min. in anticipo 31 min.-1 ora 10 min. in anticipo</p>
Cottura alla Griglia a Convezione	<ul style="list-style-type: none"> • Tagli di carne, pollame e pesce più spessi e teneri. • NON utilizzare questa modalità per la doratura di pani o casseruole. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le carni devono essere spesse almeno 1 pollice. 	<ul style="list-style-type: none"> • Non è necessaria alcuna conversione rispetto ai tempi di Grill standard. • Fare riferimento alla Tabella di Cottura alla Griglia a Convezione presente in questo manuale per i tempi di cottura.
Cottura Ventilata	<ul style="list-style-type: none"> • Tagli di carne e pollame grandi e teneri, come arrostiti o polli interi. 	<ul style="list-style-type: none"> • NON coprire la carne né utilizzare sacchetti da forno. • Fare riferimento alla Tabella di Cottura Ventilata presente in questo manuale per i tempi di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • NON cambiare la temperature delle ricette.

Ruotare la manopola verso la posizione desiderata, il display dell'orologio mostra "ON" per un paio di secondi. Il forno funzionerà per il numero massimo di ore (12 ore). A seconda del modello del forno, il numero e il tipo di funzioni disponibili possono variare.

Se la funzione display dell'orologio è attiva, il simbolo  appare (non appare nella funzione luce).

Ruotare il selettore Temp&Time e impostare la temperatura del forno desiderata. Il sistema offre una temperatura PREIMPOSTATA per ogni modalità di cottura o una gamma completa di temperature minime (MIN) e massime (MAX) da regolare manualmente. Controllare il valore sul display dopo aver selezionato la temperatura desiderata.

La temperatura appare sul display dell'orologio quando si spinge il selettore Time & Temp o non appena viene selezionata una nuova funzione.

Non appena il forno si avvia, il led di preriscaldamento (indicato dalle barre) nella parte inferiore del display dell'orologio inizia a lampeggiare e diventa fisso al termine del preriscaldamento con 5 bip.

Ruotare il selettore di modalità verso la posizione ZERO (OFF) per interrompere qualsiasi attività, il display mostrerà la scritta OFF per un paio di secondi.

Impostazione di una funzione automatica del forno

Dopo aver selezionato una funzione come descritto in precedenza, il forno può essere programmato per impostare delle attività di cottura temporizzate. Il programma rimane attivo anche se la funzione è cambiata (fatta eccezione per la pirolisi). Sono disponibili le seguenti possibilità:

- 1 Cottura temporizzata che imposta il tempo di cottura (durata).
- 2 Cottura temporizzata che imposta l'orario di fine cottura (orario di arresto).
- 3 Cottura ritardata che imposta la durata e l'orario di arresto.

Premere la manopola per alternare tra la durata della cottura (tempo di cottura) e l'ora di fine cottura (orario di arresto): rispettivamente vengono visualizzate le parole "dur" o "END".

Ruotare la manopola a destra/sinistra per modificare la durata o l'ora di arresto quando viene visualizzata la parola desiderata.

1. Quando viene visualizzata la parola "dur", il sistema mostra 30' come durata di cottura standard. Ruotare la manopola a destra/sinistra per impostare il tempo di cottura realmente desiderato in un range compreso tra 0 e 240 minuti. Sul display lampeggeranno alternativamente "dur" e il suo valore per alcuni secondi, poi verrà visualizzata l'ora del giorno, il simbolo della pentola lampeggerà per indicare che è attiva una cottura automatica. Il tempo di fine cottura viene aggiornato automaticamente.
2. Quando viene visualizzata la parola "END", il sistema mostra l'orario corrente come orario di arresto iniziale. Per impostare la fine realmente desiderata del tempo di cottura in un range di 4 ore:

- Girare la manopola da sinistra a destra, l'orario lampeggerà.
- Modificare il valore delle ore mentre lampeggia, girando la manopola da sinistra a destra.
- Premere la manopola per alternare tra ore e minuti o attendere alcuni secondi fino a quando i minuti non lampeggiano.
- Modificare il valore dei minuti mentre lampeggiano con la manopola girandola da sinistra a destra.
- Attendere che il nuovo valore di Fine Cottura smetta di lampeggiare.

Sul display lampeggeranno alternativamente "End" e il suo valore per alcuni secondi poi verrà visualizzata l'ora del giorno, il simbolo della pentola  lampeggerà per indicare che è attiva una cottura temporizzata. La durata di cottura viene aggiornata automaticamente.

3. Ripetere le stesse operazioni del punto 1 quindi premere la manopola fino a visualizzare la scritta "END". Il sistema mostra "l'ora corrente + il tempo di cottura" come orario di arresto iniziale. Non è possibile abbassare l'ora di fine cottura al di sotto di questo valore, per impostare l'ora di fine cottura effettivamente desiderata nell'arco delle 24 ore occorre:

- Girare la manopola da sinistra a destra, l'orario lampeggerà.
- Modificare il valore delle ore mentre lampeggia, girando la manopola da sinistra a destra.
- Premere la manopola per alternare tra ore e minuti o attendere alcuni secondi fino a quando i minuti non lampeggiano.
- Modificare il valore dei minuti, girando la manopola da sinistra a destra.
- Attendere che il nuovo valore di Fine Cottura smetta di lampeggiare.

La scritta "END" e il suo valore lampeggeranno alternatamente per alcuni secondi sul display poi verrà visualizzata l'ora e le icone di cottura lampeggeranno per indicare che è stata programmata una cottura ritardata. Allo scadere del tempo di ritardo, il forno si avvia e si aziona per il tempo di cottura programmato. Il simbolo della pentola  lampeggerà.

Alla fine di ogni attività temporizzata il sistema spegne il forno, emette una sequenza di avviso (due brevi bip ripetuti ogni 3 secondi) per richiamare l'attenzione dell'utente, per un tempo massimo e fa lampeggiare le icone relative al tempo () sullo schermo. Premere la manopola per spegnere il segnale acustico e resettare il messaggio di avvertimento.

Prima di riutilizzare il forno ruotare il selettore "mode" in posizione ZERO (OFF).

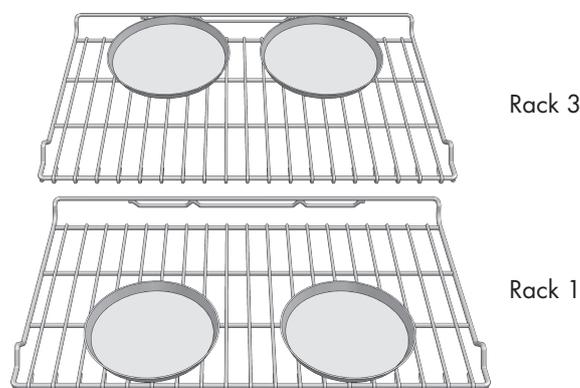
Ridurre la temperatura di cottura statica della ricetta di 15°C (25°F).

- Per migliori risultati, gli alimenti devono essere cotti scoperti, in teglie dai bordi bassi per sfruttare la circolazione forzata dell'aria. Utilizzare teglie di alluminio lucido per risultati migliori salvo diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre ulteriormente la temperatura di altri 15°C (25°F) se si utilizzano piatti di vetro resistenti al calore per una riduzione totale di 30 C (50 F).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero dorarsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- La maggior parte degli arrostiti cuoce estremamente bene con cottura ventilata. Non cercare di adattare ricette quali creme pasticcere, quiche, crostate o cheesecake che non gioverebbero dei vantaggi offerti dal processo di cottura a convezione. Utilizzare la modalità di Cottura Statica standard per questo tipo di pietanze.
- La cottura di pasti completi su più griglie si può fare usando le griglie nelle posizioni 1, 2, 3, 4 e 5. Si possono usare tutte cinque le griglie per cuocere biscotti, dolcetti e appetizer.
 - Cottura a 2 griglie: Usare le posizioni 1 e 3.
 - Cottura a 3 griglie: Usare le posizioni 2, 3 e 4 o 1, 3 e 5.
 - Per cuocere quattro strati di torta contemporaneamente, posizionare le teglie in modo che non siano una sopra l'altra. Per un risultato ottimale, posizionare le torte sulla parte frontale della griglia superiore e sulla parte posteriore della griglia inferiore (vedi disegno a destra). Lasciare un spazio libero di 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") attorno alle teglie.
- È facile adattare le proprie ricette. Scegliere una ricetta che trarrebbe vantaggio dalla cottura a convezione.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura, se necessario. Potrebbero essere necessari alcuni tentativi prima di ottenere dei risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risoluzione di Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 30.

Alimenti adatti per la cottura ventilata:

Appetizer, biscotti, dolci da caffè
 Dolcetti (da 2 a 4 griglie), pane lievitato
 Bigné alla crema
 Sfoglie ripiene
 Stufati e antipasti completi
 Pasti completi (posizioni griglie 1, 2, 3)
 Alimenti lievitati ad aria (soufflé, meringhe, dessert con copertura di meringa, dolci lievitati alti, chiffon cake)

POSIZIONAMENTO DI PIÙ TEGLIE SULLE GRIGLIE



Suggerimenti ricette facili e veloci

Conversione da COTTURA STATICA standard a COTTURA VENTILATA:

- Ridurre la temperatura di 15 C (25°F).
- Usare lo stesso tempo di cottura della modalità statica se inferiore a 10 - 15 minuti.
- La cottura degli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 30 minuti va controllata 5 minuti prima di quanto indicato nella ricetta con cottura normale.
- Se si cuoce la pietanza per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura va ridotto del 25%.

Tabella Cottura statica a Convezione

- Ridurre la temperatura standard delle ricette di 15°C (25°F) per la Cottura statica a Convezione.
- Le temperature di questa tabella sono state ridotte.

TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. °C (°F) (FORNO PRERISCALDATO)	TEMPO (Min.)
Torte			
Cupcake	2	165 (325)	16-20
Ciambellone	1	165 (325)	37-43
Torta lievitata alta	1	165 (325)	25-35
Torta			
a due croste, fredda, 9"	2	175-205 (350-400)	35-45
a due croste, frutta congelata, 9"	2	175 (350)	68-78
Dolcetti			
Zucchero	2	165-175 (325-350)	8-12
Gocce di cioccolato	2	165-175 (325-350)	10-15
Brownies	2	165 (325)	25-30
Pane			
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	175 (350)	15-22
Panini lievitati	2	175-190 (350-375)	10-15
Biscotti	2	190 (375)	6-10
Muffin	2	205 (400)	13-16
Pizza (cottura su griglie multiple)			
Surgelata	1 e 3	190-220 (375-425)	12-18
Fresca	1 e 3	190-220 (375-425)	8-14

La TEMPERATURA e il TEMPO indicati nella tabella sopra riportata si applicano alle impostazioni a 240 V.

La tabella è solo una guida. Seguire le indicazioni della ricetta o della confezione e regolare le temperature e i tempi in modo adeguato.

La cottura statica è una cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze superiori e inferiori del forno sono usate per scaldare l'aria, ma la ventola per diffondere il calore non entra in funzione.

Seguire le indicazioni della ricetta o della confezione dell'alimento relative a temperature e tempi di cottura e per la posizione della griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti e le dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

Linee guida generali

- Per migliori risultati, cuocere il cibo su un'unica griglia con almeno 1" - 1-1/2" (2,5 - 3cm) di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando viene selezionata la modalità di cottura statica.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Utilizzando un vetro resistente al calore, ridurre la temperatura di 15°C (25°F) rispetto alla temperatura consigliata.
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o stampi da forno.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. Le 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 le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e potrebbe danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta come ripiano dove poggiare le teglie.
- Suggerimenti per Risolvere problemi di Cottura si trovano a pagina 30.

Tabella Cottura Statica

TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. °C (°F) (FORNO PRERISCALDATO)	TEMPO (Min.)
Torte			
Cupcake	2	175 (350)	19-22
Ciambellone	1	175 (350)	40-45
Torta lievitata alta	1	175 (350)	35-39
Torta			
a due croste, fredda, 9"	2	190-205 (375-400)	45-50
a due croste, frutta congelata, 9"	2	190 (375)	68-78
Dolcetti			
Zucchero	2	175-190 (350-375)	8-10
Gocce di cioccolato	2	175-190 (350-375)	8-13
Brownies	2	175 (350)	29-36
Pane			
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	190 (375)	18-22
Panini lievitati	2	190-205 (375-400)	12-15
Biscotti	2	190-205 (375-400)	7-9
Muffin	2	220 (425)	15-19

La TEMPERATURA e il TEMPO indicati nella tabella sopra riportata si applicano alle impostazioni a 240 V. La tabella è solo una guida. Seguire la ricetta o le indicazioni sul pacchetto e regolare la temperatura e il tempo adeguatamente.

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Usare la modalità grill a convezione con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno. (Ciò significa che l'indicazione "PRERISCALDAMENTO" viene automaticamente visualizzata quando viene selezionata la modalità Griglia a Convezione, posizionare però l'alimento all'interno del forno prima della selezione della modalità di cottura)
- Utilizzare la teglia doppia. (Senza la doppia teglia si può avere rischio di incendio causato dallo sgocciolamento del grasso dalle carni)
- Girare la carne una volta a metà del tempo di cottura (vedi Tabella Cottura alla Griglia a Convezione).

Tabella Cottura alla Griglia a Convezione

TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. FORNO °C (°F)	TEMPO LATO 1 (Min.)*	TEMPO LATO 2 (Min.)*
Bistecca di Manzo (1" o superiore)				
Poco cotto	4	230 (450)	10-12	10-12
Cottura media	4	230 (450)	15-17	13-15
Ben cotto	4	230 (450)	16-18	13-15
Hamburger (1" o superiore)				
Cottura media	4	290 (550)	9-11	5-8
Ben cotto	4	290 (550)	11-13	8-10
Pollame				
Quarto di pollo	4	230 (450)	18-20	13-15
Mezzo pollo	3	230 (450)	25-27	15-18
Petto di pollo	4	230 (450)	14-16	10-14
Maiale				
Braciola di Maiale (1-1/4" o superiore)	4	230 (450)	13-15	12-14
Salsiccia - fresca	4	230 (450)	4-6	3-5

La TEMPERTAURA e il TEMPO indicati nella tabella sopra riportata si applicano alle impostazioni a 240 V.

* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente.

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

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Utilizzare la teglia doppia. (Senza la doppia teglia si può avere rischio di incendio causato dallo sgocciolamento del grasso dalle carni)
- Girare la carne una volta a metà del tempo di cottura (vedi Tabella Cottura Grill).

Tabella grill

TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL	TEMPO LATO 1 (Min.)*	TEMPO LATO 2 (Min.)*
Bistecca di Manzo (1,1 - 2,5 cm (3/4"-1"))				
Poco cotto	5	L 5	5-7	4-6
Cottura media	5	L 5	6-8	5-7
Ben cotto	5	L 5	8-10	7-9
Hamburger (1,1 - 2,5 cm (3/4"-1"))				
Cottura media	4	L 5	8-13	11
Ben cotto	4	L 5	10-15	8-12
Pollame				
Petto (con l'osso)	4	L 4	10-12	8-10
Coscia (molto ben cotta)	4	L 3	28-30	13-15
Maiale				
Costolette di maiale (2,5 cm (1"))	5	L 5	7-9	5-7
Salsiccia - fresca	5	L 5	5-7	3-5
Fetta di prosciutto (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Frutti di Mare				
Filetti di pesce, (2,5 cm (1")) Imburati	4	L 4	10-14	
Costolette di				
Agnello (2,5 cm (1"))				
Poco cotto	5	L 5	5-7	4-6
Cottura media	5	L 5	6-8	4-6
Ben cotto	5	L 5	7-9	5-7
Pane				
Pane all'aglio, fette da 2,5 cm (1")	4	L 5	2-3	
Pane all'aglio, fette da 2,5 cm (1")	3	L 5	4-6	

L'IMPOSTAZIONE GRILL e il TEMPO indicati nella tabella sopra riportata si applicano alle impostazioni a 240 V.

* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente.

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

Linee guida per temperatura di servizio dell'FSIS (Organo del Ministero dell'Agricoltura USA per la sicurezza alimentare)			
60 °C (140 °F)	Cosciotto, precotto (da riscaldare)	74 °C (165 °F)	Cosciotto, precotto (da riscaldare)
63 °C (145 °F)	Manzo, vitello, agnello freschi (poco cotto)		Manzo, vitello, agnello freschi (poco cotto)
71 °C (160 °F)	Carne macinata & Macinato misto (manzo, maiale, vitello, agnello)	77 °C (170 °F)	Carne macinata & Macinato misto (manzo, maiale, vitello, agnello)
	Manzo, vitello, agnello freschi (cottura media)		Manzo, vitello, agnello freschi (cottura media)
	Maiale fresco (cottura media)		Maiale fresco (cottura media)
	Cosciotto fresco (crudo)		Cosciotto fresco (crudo)
74 °C (165 °F)	Piatti a base di uova	82 °C (180 °F)	Piatti a base di uova
	Carne macinata e carni miste (Pollo, tacchino)		Carne macinata e carni miste (Pollo, tacchino)

Nota: Uova (da sole, non utilizzare in una ricetta) - cuocere fino a quando tuorlo e albume sono sodi

- Non preriscaldare il forno per la cottura ventilata. (Ciò significa che l'indicazione "PRERISCALDAMENTO" viene automaticamente visualizzata quando viene selezionata la modalità Cottura Ventilata, posizionare però l'alimento all'interno del forno prima della selezione della modalità di cottura)
- Arrostire in una teglia dai 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 la teglia doppia per la cottura arrosto scoperta. (Senza la doppia teglia si può avere rischio di incendio causato dallo sgocciolamento del grasso dalle carni)
- Utilizzare la sonda o un termometro per carne per determinarne la cottura controllando la temperatura interna (vedere la Tabella di Cottura Ventilata).
- Effettuare un doppio controllo della temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un'altra posizione.
- Potrebbe anche essere necessario coprire il pollame di grandi dimensioni con un foglio (e arrostire in padella) durante una parte del tempo di tostatura per evitare che si dori eccessivamente.


IMPORTANTE
**Suggerimenti ricette facili e veloci
Conversione da COTTURA statica 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.
- Gli stufati e i brasati che vanno cotti coperti nella COTTURA VENTILATA; cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- La temperatura interna minima di sicurezza per riempire nel pollame è di 74 °C (165 °F).
- Dopo aver rimosso l'alimento dal forno, coprire grossolanamente all'occorrenza con un foglio per 10 - 15 minuti prima di affettare per aumentare la temperatura finale del cibo dai 3 ai 6 °C (dai 5 ai 10 °F).
- Suggerimenti per la risoluzione dei problemi di cottura statica e ventilata si trovano a pagina 30.

Tabella di Cottura Ventilata

CARNE	PESO lb (kg)	POSIZIONE GRIGLIA	TEMP. FORNO °C (°F)	TEMPO (Min. per lb)	TEMP. INTERNA °C (°F)
Costata di manzo	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) poco cotto 71 (160) cottura media
Entrecôte, (senza osso)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) poco cotto 71 (160) cottura media
Scamone, entrecôte, fesa, controfiletto (senza osso)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) poco cotto 71 (160) cottura media
Arrosto di filetto	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	15-20	63 (145) poco cotto
Lonza di Maiale Arrosto (senza o con osso)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	18-22	71 (160) cottura media
Spalla	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	20-25	71 (160) cottura media
Pollame Pollo intero, senza ripieno	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Tacchino, senza ripieno	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Tacchino, senza ripieno	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Tacchino, senza ripieno	21-25 (10,5-12,5)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Petto di tacchino	3-8 (1,5-4)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Gallina da allevamento	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	175 (350)	45-75 totali	82 (180)
Mezzo cosciotto di Agnello	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) cottura media 77 (170) ben cotto
Cosciotto intero	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) cottura media 77 (170) ben cotto

La TEMPERTAURA e il TEMPO indicati nella tabella sopra riportata si applicano alle impostazioni a 240 V. I tempi di cottura sono indicativi e dipendono inoltre dallo spessore e dalla temperatura iniziale della carne prima della cottura.

- È possibile utilizzare una temperatura più bassa per l'essiccazione e l'aria riscaldata in circolazione rimuove lentamente l'acqua per conservare il cibo.
- Scegliere la cottura statica a convezione come modalità di riscaldamento durante l'essiccazione
- Le temperature raccomandate per l'essiccazione sono fra i 50°C (120°F) e i 70 C (160 F).
- Possono essere utilizzate più griglie contemporaneamente.
- Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.
- Consultare un libro sulla conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.
- Questo metodo è ideale per una serie di frutta, verdura, odori e straccetti.
- È possibile acquistare dei retini per essiccare presso negozi di cucina specializzati.
- Utilizzando fogli di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.

Tabella Essiccazione			
ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)	CONTROLLO ESSICCAZIONE
FRUTTA			
Mele	Immerse in 1/2 tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette	11 - 15	Si piega leggermente
Banane	Immerse in 1/2 tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette	11 - 15	Si piega leggermente
Ciliege	Lavare e tamponare. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo	10 - 15	Si piega, coriaceo, gommoso
Bucce e fette di arancia	fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata dalle arance	Bucce: 2 - 4	Buccia d'arancia: secca e friabile
		Fette: 12 - 16	Fette di arancia: le pellicine sono secche e friabile, il frutto è leggermente umido
Anelli di ananas	Asciugati	In scatola: 9 - 13 Freschi: 8 - 12	Morbidi, si piegano
Fragole	Lavare e tamponare. Fettate spesse 1/2", 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 senza umidità 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 selvatico	Sciacquare e asciugare con carta assorbente	Asciugare a 60 C (120 F)	3 - 5 Croccanti e friabili
Basilico	Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'acqua in eccesso e asciugare	Asciugare a 60 C (120 F)	3 - 5 Croccanti e friabili

Auto-pulizia del Forno

Questo forno ha una funzione di Auto-Pulizia pirolitica che elimina la complessa e dispendiosa operazione di pulizia manuale dell'interno del forno. Durante l'Auto-Pulizia, il forno utilizza una temperatura molto elevata (circa 460 C / 860 F) per bruciare lo sporco e il grasso degli alimenti.

- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- Durante il ciclo di Auto-Pulizia è comune vedere del fumo e/o un'accensione occasionale, a seconda del contenuto e della quantità di sporco rimanente nel forno. Se le fiamme persistono, spegnere il forno e lasciar raffreddare prima di aprire la porta ed eliminare i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco della porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di Auto-Pulizia. Le scritte "SIMBOLO" appariranno nel display. Ciò garantisce l'impossibilità di apertura della porta mentre l'interno del forno è a temperature di pulizia.
- La luce del forno non è in funzione durante questa modalità.
- Durante l'Auto-Pulizia, la cucina dovrebbe essere ben ventilata per aiutare ad eliminare gli odori connessi all'Auto-Pulizia. Gli odori diminuiranno con l'utilizzo.
- La durata preimpostata della pulizia è di 1h30.
- La modalità si interrompe automaticamente al termine delle ore di pulizia.
- Quando il calore del forno cala a temperature sicure, il blocco porta automatico si sblocca e la porta può essere aperta.

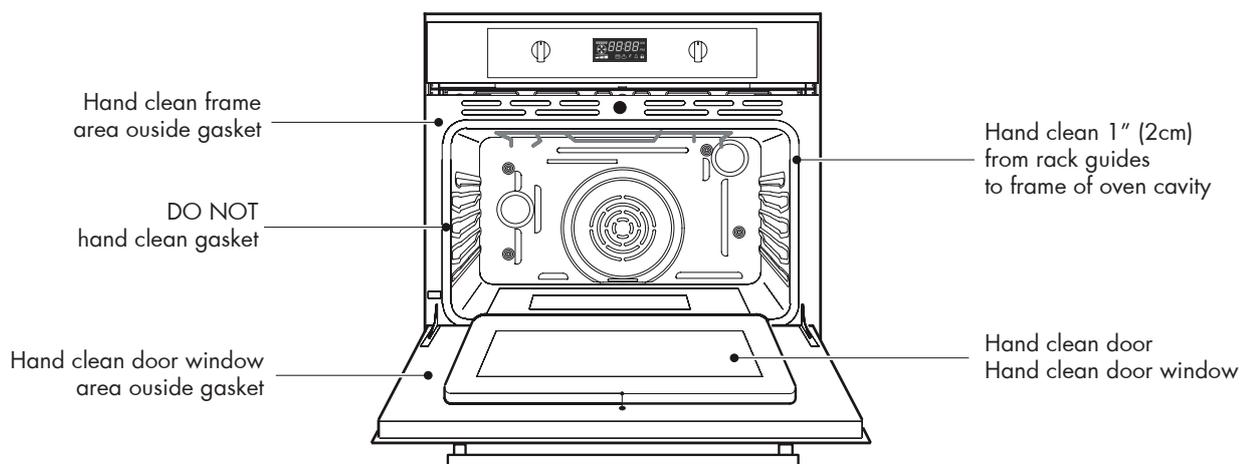
Preparazione del Forno per l'Auto-Pulizia

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie da forno non in porcellana.

ATTENZIONE

Se le griglie cromate vengono lasciate nel forno durante il ciclo di Auto-Pulizia, perderanno definitivamente la finitura lucida diventando scuri e opachi. Vedi la Tabella di Pulizia per una cura adeguata, pagina 28.

3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente. Il grasso in eccesso causerà fiamme e fumo all'interno del forno durante l'Auto-Pulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Usare una spugna insaponata, un raschietto di plastica o una paglietta di lana di acciaio imbevuta di detergente. Pulire a mano il bordo della porta del forno, il telaio anteriore del forno e fino a 1-1/2" (2 - 3 cm) all'interno del telaio con detergente e acqua calda. Non strofinare la guarnizione sul forno. Sciacquare accuratamente tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano in posizione. Vedi pagina 29.



Prima di utilizzare la Modalità di Auto-Pulizia, si prega di leggere attentamente la pagina Cura e Pulizia del Forno e di seguire prima la sezione Preparazione del Forno per l'Auto-Pulizia. (Vedi pagina 24)



ATTENZIONE

Una volta cominciata la funzione di pirolisi (auto-pulizia), quando appare il simbolo del lucchetto, **NON APRIRE LA PORTA** e non cambiare la funzione.

Una volta completata la funzione, la porta si sbloccherà automaticamente non appena la temperatura interna del forno è scesa sotto i 100 C.

Non forzare l'apertura della porta se il simbolo del lucchetto è acceso o lampeggiante.

Pirolisi (Auto-pulizia)

Ruotare la manopola della modalità nella posizione corretta, quindi premere la manopola +/- per avviare un ciclo di pulizia.

Il tempo di pulizia può essere impostato secondo le stesse regole delle funzioni automatiche, quindi il ciclo pirolitico può essere ritardato.

Il tempo di pulizia massimo ammesso è di 3 ore, il minimo 1 ora. Il tempo standard è 1h30, il display dell'orologio mostra P1:30. Alla fine dell'attività di auto-pulizia il display mostra la scritta "END" fissa. Le scritte sul display scompaiono quando il selettore di modalità è posto in posizione ZERO e mostrerà "--". La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura del forno non scende sotto la soglia di sicurezza, quindi il sistema sblocca la porta.

Il ventilatore di raffreddamento si accende appena la funzione viene selezionata e aumenta la sua velocità quando le parti interne diventano calde. La temperatura del forno è impostata automaticamente a 460 C per pulire perfettamente la cavità.

Inoltre, la porta del forno si blocca immediatamente per garantire la sicurezza dell'utilizzatore, dato che la temperatura all'interno diventa caldissima. Un led di blocco mostra in qualunque momento lo stato del meccanismo di chiusura:

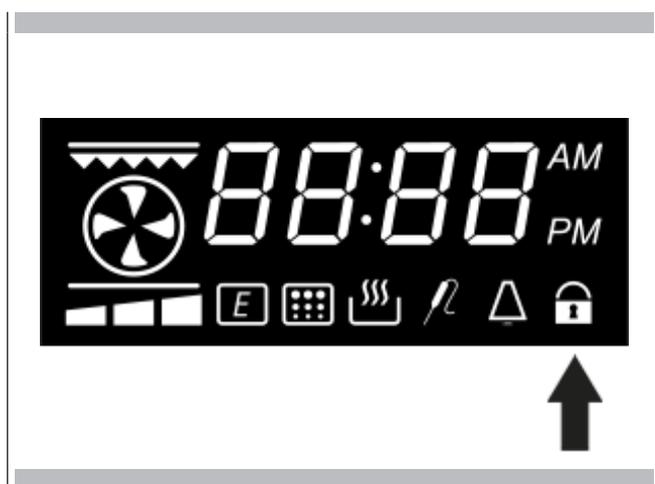
- Porta sbloccata, led serratura spento.
- Porta bloccata, led serratura sempre acceso.
- Blocco in avanzamento, transizione in corso, led di chiusura lampeggiante.

Per riutilizzare il forno dopo una pirolisi, ruotare il selettore "mode" su ZERO (OFF).



ATTENZIONE

È consigliato di non utilizzare il piano cottura durante la funzione di pirolisi (Auto-Pulizia)



Modalità Sabbath

1. Ruotare il selettore su BAKE e impostare la temperatura desiderata tramite la manopola +/-.
2. Tenere premuta la manopola +/- per 5 secondi. "SAB" apparirà e lampeggerà sulla manopola del pannello di controllo del forno indicando che la modalità Sabbath è stata avviata. Da questo momento non sarà più possibile cambiare la temperatura girando la manopola +/-.
3. Gira il selettore della modalità di cottura su OFF o su qualsiasi altra modalità di cottura per interrompere la funzione Sabbath.

NOTA: La funzione della Modalità Sabbath può solo essere impostata entro 10 secondi dopo aver scelto la modalità "cottura" e aver cambiato l'impostazione di temperatura.

Modi e funzionalità disabilitate mentre la Modalità Sabbath è attiva:

- La Modalità Sabbath imposta il forno in modo che rimanga acceso in modalità BAKE.
- Disponibile solo in impostazione manuale, non in cottura temporizzata.
- Il/i display non indica/no temperatura e tempo, è mostrato soltanto SAB.
- 72 Ore è la massima durata in modalità manuale.
- Tutti i toni e i suoni sono disabilitati.
- La funzione del timer contaminuti è disabilitata.
- Tutte le modifiche alle funzioni orarie sono disabilitate.
- Lo stato della luce del forno rimarrà sempre in ON quando il forno è in modalità Sabbath.

Funzione Sonda per Carne (se presente)

Questo forno è dotato della funzione sonda carne per rilevare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Con la sonda carne si possono selezionare le seguenti modalità:	
	COTTURA STATICA A CONVEZIONE
	COTTURA VENTILATA
	COTTURA STATICA
	COTTURA ALLA GRIGLIA A CONVEZIONE

Non sono consentite altre modalità se la sonda è inserita. La scritta **P** di **165P** (in gradi Fahrenheit) o 75P (in gradi Celsius) e il simbolo della Sonda per Carne lampeggiano quando la modalità inserita non è valida per la cottura con sonda o la sonda viene rimossa durante la cottura. In questo caso viene tolta l'elettricità alle resistenze e il sistema automaticamente passa alla condizione OFF, mostrando l'ora.

Metodi di Attivazione

1. Una volta che la sonda è stata inserita nella sua sede e rilevata dal sistema, ruotare la manopola della modalità di cottura in una posizione valida; sul display a 4 cifre comparirà la scritta 165P (75°C).
2. Una volta avviata una modalità di cottura, la sonda può essere inserita nella sua sede e rilevata dal controllo, sul display a 4 cifre compare la scritta 165P (75°C).

La temperatura standard della sonda per carne (**75°C - 165°F**) lampeggia sul display per 5 secondi. Usando la manopola +/- è possibile modificare le impostazioni della sonda.

Il valore di riferimento standard della temperatura della sonda è **75°C (165°F)**.

L'intervallo consentito è compreso tra **50°C (120°F)** e **99°C (210°F)**.

La temperatura massima della cavità durante la cottura con sonda per carne è **250°C (480°F)**

Dopo 5 secondi il valore sul display è confermato e il sistema avvia la cottura. Ora la temperatura attuale del forno è mostrata sul display a 4 cifre.

Inizia a temperatura ambiente	
Mostra la temperatura attuale della sonda dai 40°C (105°F)	
Mostra la temperatura attuale della sonda fino al raggiungimento del valore impostato.	
fine cottura.	

Non appena raggiunta la temperatura impostata per la sonda, il sistema emette dei segnali acustici ad indicare la fine della cottura e spegne il forno.

Premere la manopola +/- una volta per controllare la temperatura impostata della sonda. Premere la manopola +/- due volte per cambiare la temperatura di impostazione del forno. Quando lampeggia, girare la manopola +/- per modificare il valore. Dopo 5 secondi la temperatura attuale del forno è mostrata automaticamente sul display a 4 cifre.

Portare sempre la modalità di cottura in posizione OFF dopo lo spegnimento automatico del forno successivo alla fine della cottura, in modo che venga ripristinato correttamente per la prossima volta che viene utilizzato.

Le funzioni di tempo automatiche sono disabilitate quando la sonda per carne è in uso, soltanto il contaminuti può essere impostato.

Se attivato, il Contaminuti lavora in background.



Come utilizzare la Tabella di Pulizia

1. Individuare il numero del componente da pulire sulla figura di questa pagina.
2. Trovare il nome del componente nella Tabella di Pulizia.
3. Trovare il metodo di pulizia corrispondente alla lettera in questione nella pagina successiva.

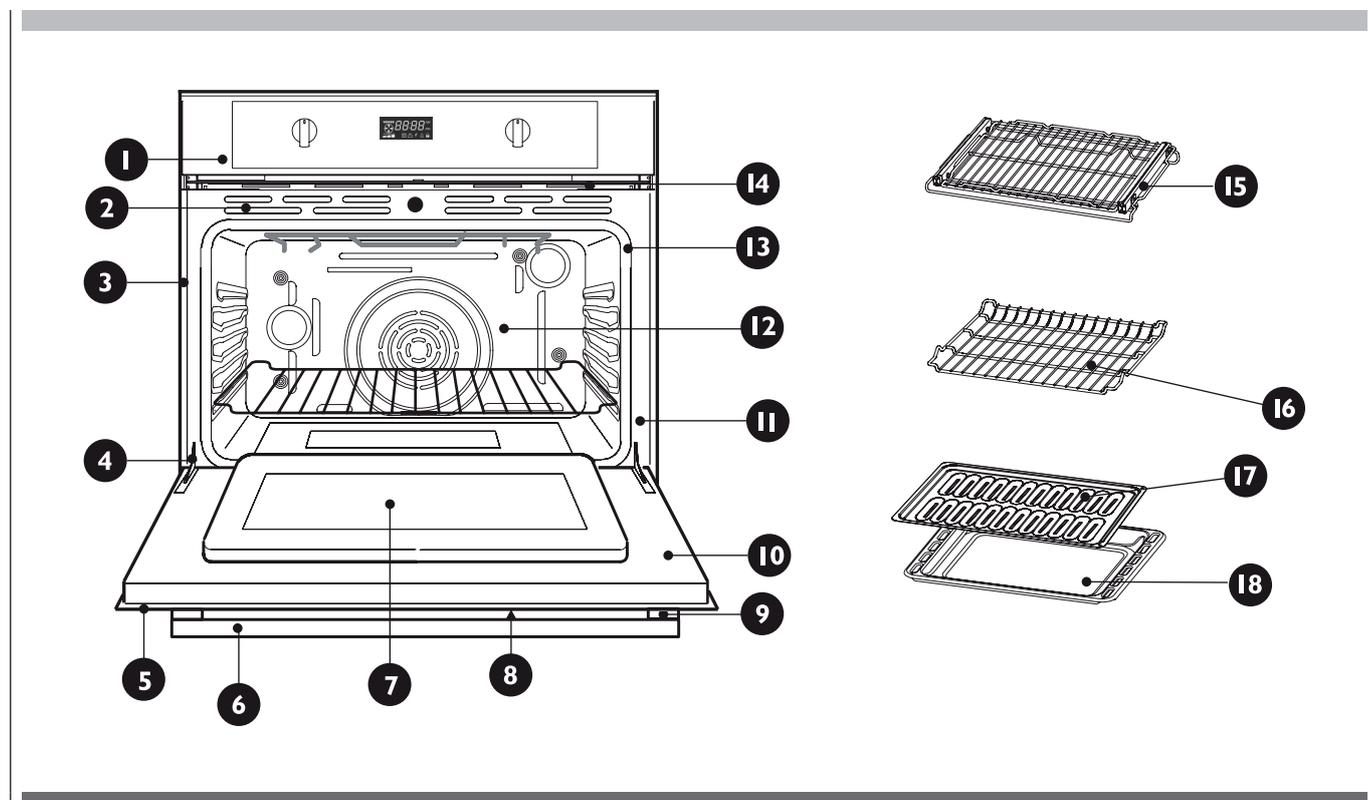


Tabella pulizia

Componente		Metodo di pulizia	Componente		Metodo di pulizia
		Forno in acciaio inox			Forno in acciaio inox
1	Pannello di controllo	C-G	11	Telaio anteriore forno	E
2	Ventola porta	E	12	Cavità forno	E
3	Rivestimento laterale	D	13	Guarnizione porta	B
4	Rivestimento inferiore	D	14	Ventole forno	D
5	Telaio porta	E	15	Griglia estendibile	A
6	Maniglia porta	G	16	Griglia del forno	A
7	Finestre interna della porta	F	17	Griglia tegame	E
8	Parte anteriore porta	C&G	18	Pirofila	E
9	Terminali	D			
10	Interno porta forno	E			

Fare riferimento alla pagina successiva per il Metodo di Pulizia.

Si possono pulire tutti i componenti del forno con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

- Usare sempre detersivi che siano il meno aggressivi possibile.
- Sfregare le parti in metallo nella direzione della venatura.
- Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Risciacquare con cura con poca acqua, per evitare di sgocciolare nelle fessure della porta.
- Asciugare per non lasciare macchie causate dall'acqua.

I detersivi elencati di seguito suggeriscono il tipo di prodotto da usare e quelli sconsigliati. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

Componente	Metodo di pulizia
A Cromato	Lavare con acqua bollente saponata. Risciacquare con cura e asciugare. Oppure sfregare delicatamente con spugnette in lana di acciaio o altro materiale e creme non abrasive apposite per la pulizia delle cromature disponibili sul mercato, seguendo le istruzioni del fabbricante. Si possono usare prodotti specifici per il forno (formula a forno freddo), ma possono causare scurimento e decolorazione delle finiture. Le griglie possono essere pulite nel forno durante la modalità autopulizia. Tuttavia, le griglie cromate perdono la lucentezza e prendono un color grigio metallico in modo permanente.
B Tessuto in fibra di vetro	NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE.
C Vetro	Pulire sfregando con un panno spruzzato con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri. Usare uno sgrassatore multiuso antibatterico per le macchie di grasso.
D Verniciato	Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detersivi in polvere o spugnette in lana di acciaio.
E Porcellana	Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detersivo non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo.
F Vetro riflettente	Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detersivi non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI.
G Inox	Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna saponata, risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detersivo in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore.
H Sonda (se presente)	Pulire la sonda a mano con del detersivo e acqua bollente. Poi risciacquare e asciugare. Non immergere in acqua e non lavare in lavastoviglie.

- Ogni forno è fornito di due luci alogene situate nelle pareti laterali del forno.
- Le luci si accendono quando si apre la porta o quando il forno è in fase di cottura.
- Le luci del forno non si accendono durante l'autopulizia.
- Ogni luce è composta da copri lampada removibili, lampadina e porta lampada fissato in posizione. Vedi figura in questa pagina.
- La sostituzione delle lampadine è da considerarsi manutenzione ordinaria.

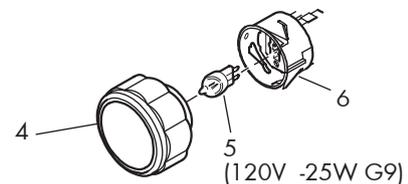
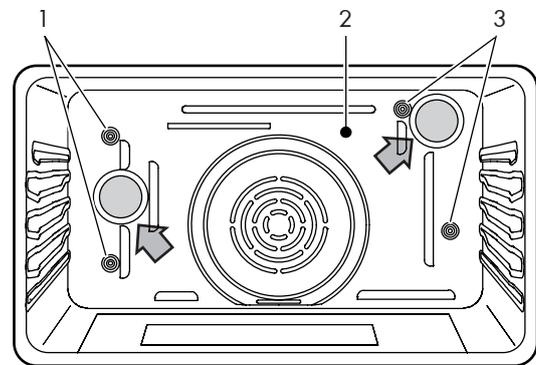
Come sostituire una lampadina

1. Leggere ATTENZIONE in questa pagina.
 2. Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
 3. Nei forni a convezione, rimuovere il coperchio della ventola svitando le quattro viti.
 4. Rimuovere la lampadina svitandola.
 5. Rimuovere la lampadina dal suo portalampada tirandola.
 6. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché il grasso delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
 7. La lampadina è alogena: usarne una con lo stesso voltaggio e lo stesso Watt (vedi figure in questa pagina).
 8. Riavvitare la lampadina.
 9. Sostituire il coperchio della ventola se fornito con il modello di forno.
- Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

ATTENZIONE

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- I copri lampada devono essere installati quando si usa il forno.
- I copri lampada servono a impedire che le lampadine si danneggino.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

LUCI DEL FORNO



Sia con la cottura statica che con la cottura ventilata si possono ottenere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Consultare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Poiché la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati

della cottura, la soluzione migliore potrebbe essere quella di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o deformati nel tempo e con l'uso.

Consultare le tabelle di cottura da pagina 18 a 22 per la posizione più idonea delle griglie e i giusti tempi di cottura.

PROBLEMA DI COTTURA	CAUSA
Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo rosolate nella parte inferiore	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Tempo di cottura troppo lungo - Porta forno aperta frequentemente - Teglia troppo grande
Le pietanze si cuociono o si arrostitiscono troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia	<ul style="list-style-type: none"> - Tempo di cottura insufficiente - Utilizzo di teglie di acciaio lucido - Posizione griglia non corretta - Temperatura forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Tempo di cottura non corretto - Cottura torta controllata troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di cottura statica troppo elevata - Tempo di cottura troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte troppo dorati	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo sottili

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

Problemi del Piano Cottura	Procedura di risoluzione del problema
L'errore E008 appare nella finestra del display.	Si è verificato un problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare un auto-test del blocco porta. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Appare un altro errore E__ nella finestra di display.	Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere la 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.
La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata	Spegnere il forno dall'interruttore e attendere qualche secondo. Riaccendere il quadro elettrico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore o la scatola portafusibili di casa. 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	Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 10). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura di 15°C (25°F) durante la cottura con la modalità di Cottura statica a Convezione.
La luce del forno non funziona correttamente	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 29. 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 che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato.
Impossibile rimuovere il copri lampada della luce	Potrebbe esserci un accumulo di residui attorno al copri lampada. Strofinare il copri lampada con un canovaccio asciutto prima di tentare di rimuovere il copri lampada.
Il forno non esegue correttamente l'autopulizia	Attendere che il forno si raffreddi prima di avviare l'autopulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o abbondanti prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco, impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia, pagina 24.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 10.
Eccessiva umidità	Quando si utilizza la modalità di cottura statica, preriscaldare il forno. Le cotture Ventilata e Arrosto ventilata eliminano qualunque traccia di umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della cottura ventilata).
Porcellana scheggiata	Quando si rimuovono o riposizionano le griglie del forno, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle, per evitare che la porcellana si scheggi.

ALIMENTO	Modalità	Posizione Griglia (dal basso)	Cottura tradizionale		Cottura ad aria calda	
			Temperatura in °C	Tempo di cottura In minuti	Temperatura in °C	Tempo di cottura In minuti
Maiale, vitello (arrosto) ecc.		3a	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Maiale, vitello (arrosto) ecc.		3a	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Filetto, roastbeef		2a	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Pollame (oca, anatra, tacchino, pollo) intero (2)		2a	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Quarti di pollo, cosci, hamburger, bistecca		3a	-	-	220 ÷ 230	12 ÷ 14 per ogni lato
Selvaggina (2)		3a	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Pesce		3a	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Torte		2a	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Biscotti		2a	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Pizza (fredda)		2a	215 ÷ 225	15 ÷ 18	-	-
Pizza (congelata)		2a	200 ÷ 210	25 ÷ 30	-	-
Pizza a più livelli (fredda)		2a e 4a o 1a e 3a	-	-	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Pizza a più livelli (congelata)			-	-	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Pane tostato		3a	L3	4 ÷ 6	-	-

Avvertenze per cotture ad aria calda - Posizione delle leccarde o teglie:

- Per la cottura su 1 piano, utilizzare il secondo supporto dal basso (usando
- Per la cottura su 2 piani, utilizzare il secondo e il quarto supporto dal basso (usando
- Per la cottura su 3 piani, utilizzare il secondo, il terzo e il quarto supporto dal basso (usando
- (2) Il tempo necessario dipende dalle dimensioni del pollame (40 - 45 minuti per kg).

IMPORTANTE: I tempi di cottura sono da considerarsi a forno preriscaldato

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che:

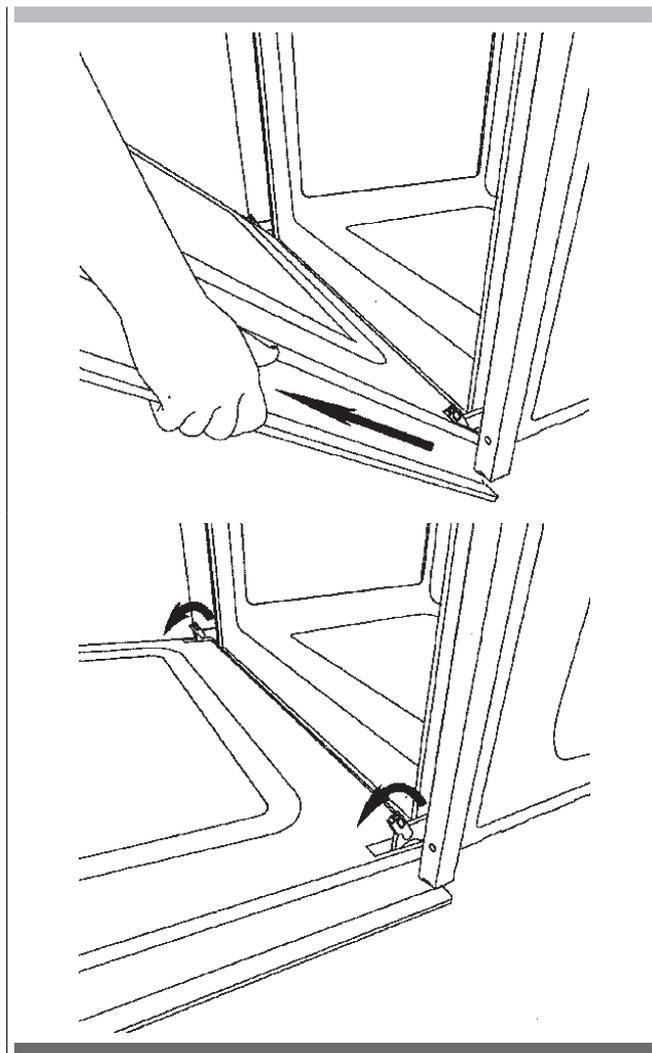
- Il forno sia freddo e che l'elettricità connessa al forno sia spenta prima della rimozione della porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno. La parte anteriore della porta è in vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra saldamente nel modo corretto la porta del forno, si possono provocare lesioni all'utente o danni al prodotto.

Rimuovere la porta del forno

La porta del forno può essere rimossa velocemente e facilmente. Per farlo, procedere come descritto di seguito:

- Aprire completamente la porta.
- Sollevare le due levette mostrate in fig.
- Chiudere la porta fino al primo arresto (causato dalle levette sollevate).
- Sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno per rimuoverla dal suo telaio.

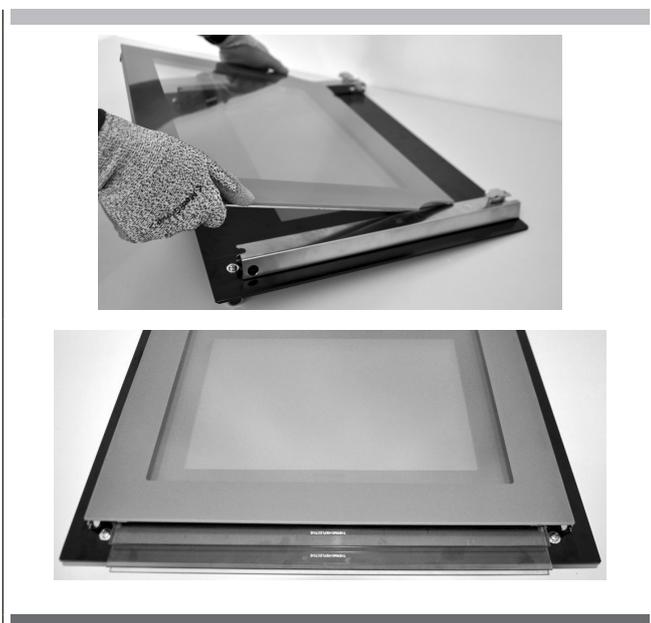
Per rimontare la porta, inserire le cerniere nei rispettivi supporti e abbassare le due levette.



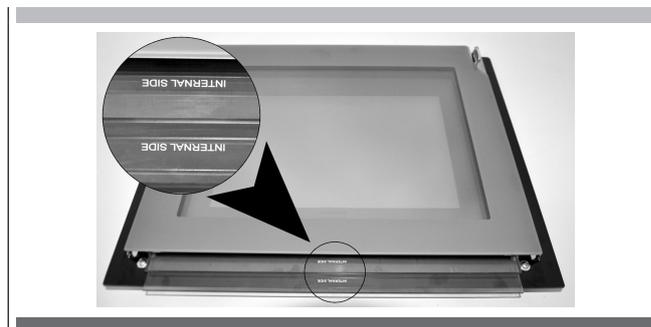
1. Indossare guanti protettivi.
2. Posizionare la porta su un piano orizzontale appoggiandola su un panno morbido per evitare graffi sulla parte estetica.
3. Premere contemporaneamente il tasto dei due tappi laterali estraendo il listello superiore.



4. Sfilare il pacco dei 3 vetri interni come mostrato sotto. Sfilare il secondo e terzo vetro (vetri intermedi) per procedere con la pulizia.



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



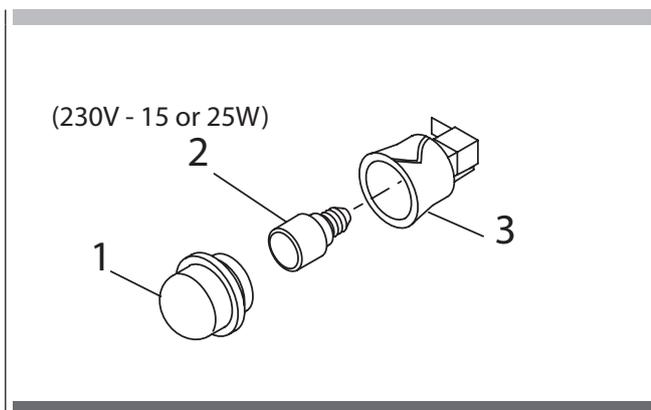
NOTA:
un leggero gioco tra il vetri intermedi e i supporti laterali è da considerarsi normale in quanto serve a compensare le dilatazioni termiche dei vetri.

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

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che:

- Il forno e le luci siano fredde e che l'alimentazione sia scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- I copri lampada devono essere installati quando si usa il forno.
- I copri lampada servono a impedire che le lampadine si danneggino.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.



- 1 Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
- 2 Rimuovere la lampada (1) svitandola.
- 3 Rimuovere la lampadina (2) dal suo portalampada (3).
- 4 Sostituire la lampadina (2) con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché il grasso delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
- 5 Utilizzarne una con lo stesso Voltaggio e gli stessi Watt (vedi Fig. 12).
- 6 Riavvitare la lampada (1).
- 7 Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

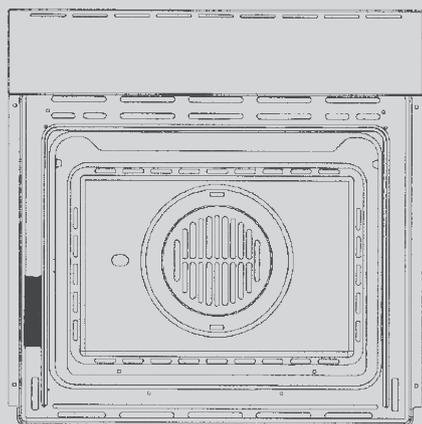
TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety instructions	2
2 - Installation of the oven	4
Electricals	4
3 - Connection to the electrical power mains	6
4 - Instructions for use	7
The first time you use the oven	7
Oven Racks	7
5 - Removable Guides	8
6 - Electronic control	9
Control panel description	9
Programming time functions	10
Setting the time of day	10
Setting the minute minder	10
3 Tone Buzzer Setting	10
Temperature & Time Format	10
7 - Cooking with the Convection Oven	12
Advantages of Convection Cooking	12
8 - Oven Modes	13
9 - Cooking functions	14
10 - Quick Tips	15
Convection Cooking	15
Advantages of Convection Cooking	15
11 - Setting an oven function manually	16
Setting an automatic oven function	16
12 - Convection Bake Tips and Techniques	17
Convection Bake Chart	18
13 - Bake Tips and Techniques	19
General Guidelines	19
Bake Chart	19
14 - Convection Broil Tips and Techniques	20
Convection Broil Chart	20

TABLE OF CONTENTS	PAGE
15 - Broil Tips and Techniques	21
Broil Chart	21
16 - Convection Roast Tips and Techniques	22
Convection Roast Chart	22
17 - Dehydrate Tips and Techniques	23
Dehydrate Chart	23
18 - Oven Care and Cleaning	24
Self-Cleaning the Oven	24
Preparing the Oven for Self-Cleaning	24
19 - Setting the Self-Cleaning Mode	25
Pyrolyse (Self-Clean)	25
20 - Sabbath Mode & Meat Probe Function	26
Sabbath Mode	26
Meat Probe Function if present	26
21 - General Oven Care	27
How to Use the Cleaning Chart	27
Cleaning Chart	27
22 - Oven Finishes / Cleaning Methods	28
23 - Replacing an Oven Light	29
To Replace a Light Bulb	29
24 - Solving Baking Problems	30
25 - Solving Operational Problems	31
26 - Guidance temperature an time schedule for cooking	32
27 - Removing the "FULL GLASS" panoramic door	33
Removing the oven door	33
28 - How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	34
29 - Replacement of the oven light	35



At the end of the product life cycle, the products equipped with electronics, which have not gone through a selection process, are potentially dangerous for the environment and for human health due to the presence of dangerous materials. This appliance cannot be thrown in the domestic waste at the end of its life cycle. Therefore it must be delivered to an authorised waste collecting center to make it safe and to recycle its parts in order to respect the environment.

- **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.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, specially during self-cleaning.**
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (included children) 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.
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

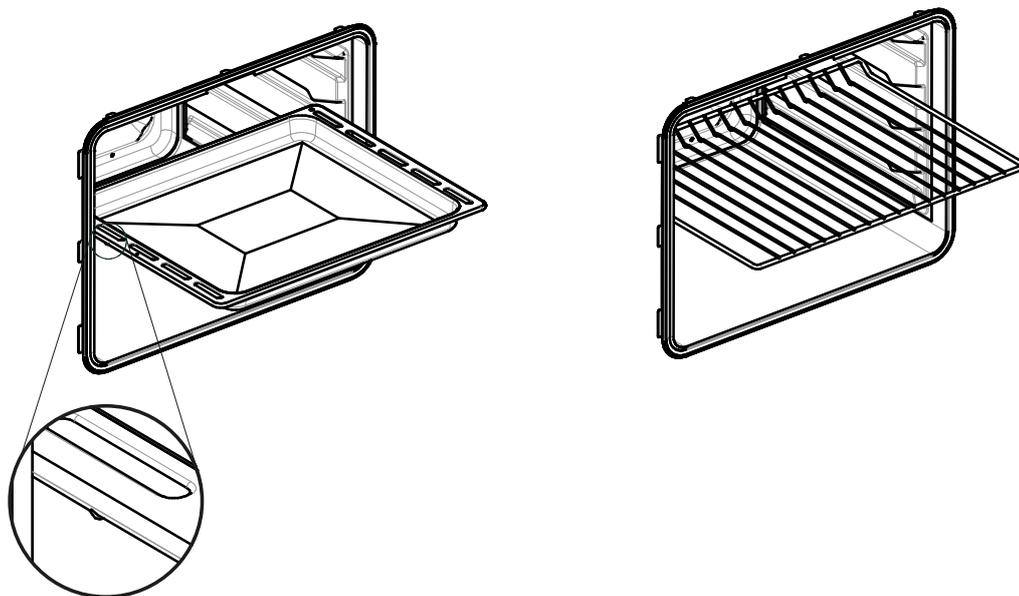


IMPORTANT

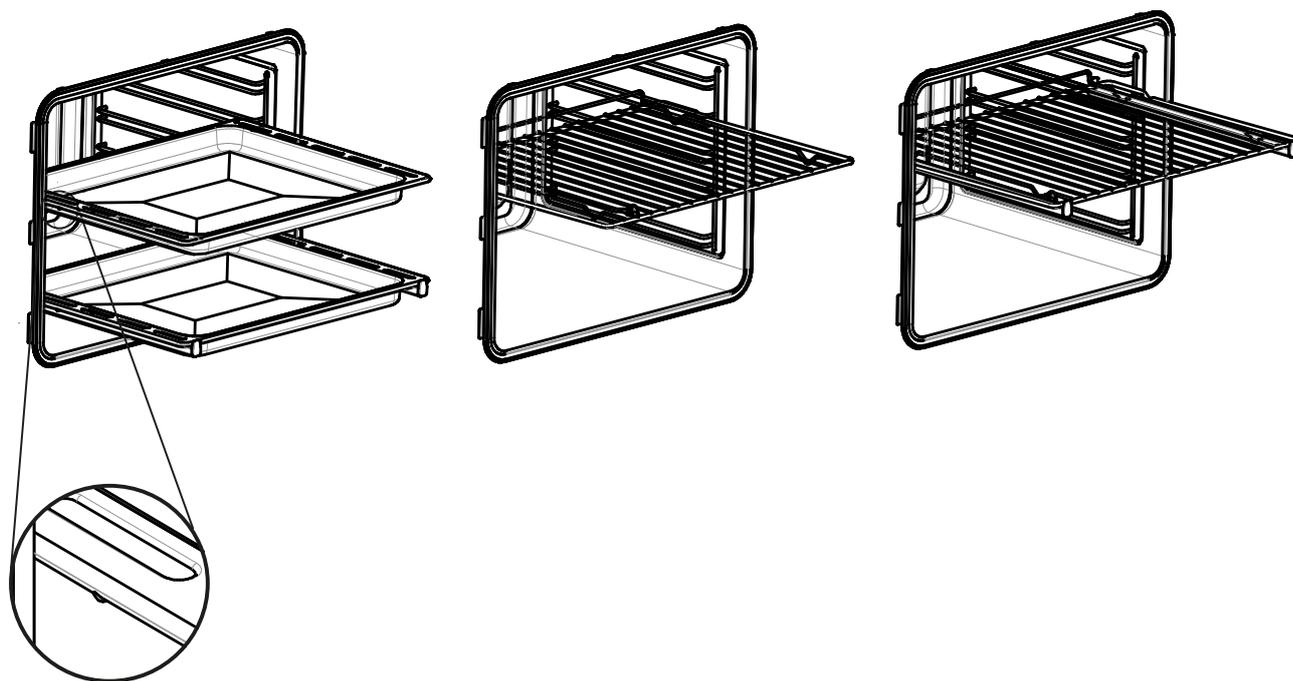
The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

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

EMBOSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in Fig. 1.

The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.

The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating.

Leave a gap of at least 200 cm² (see Fig. 1) for air circulation if the oven is installed in a column; this is not necessary if the oven is installed under the work top.



WARNING

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

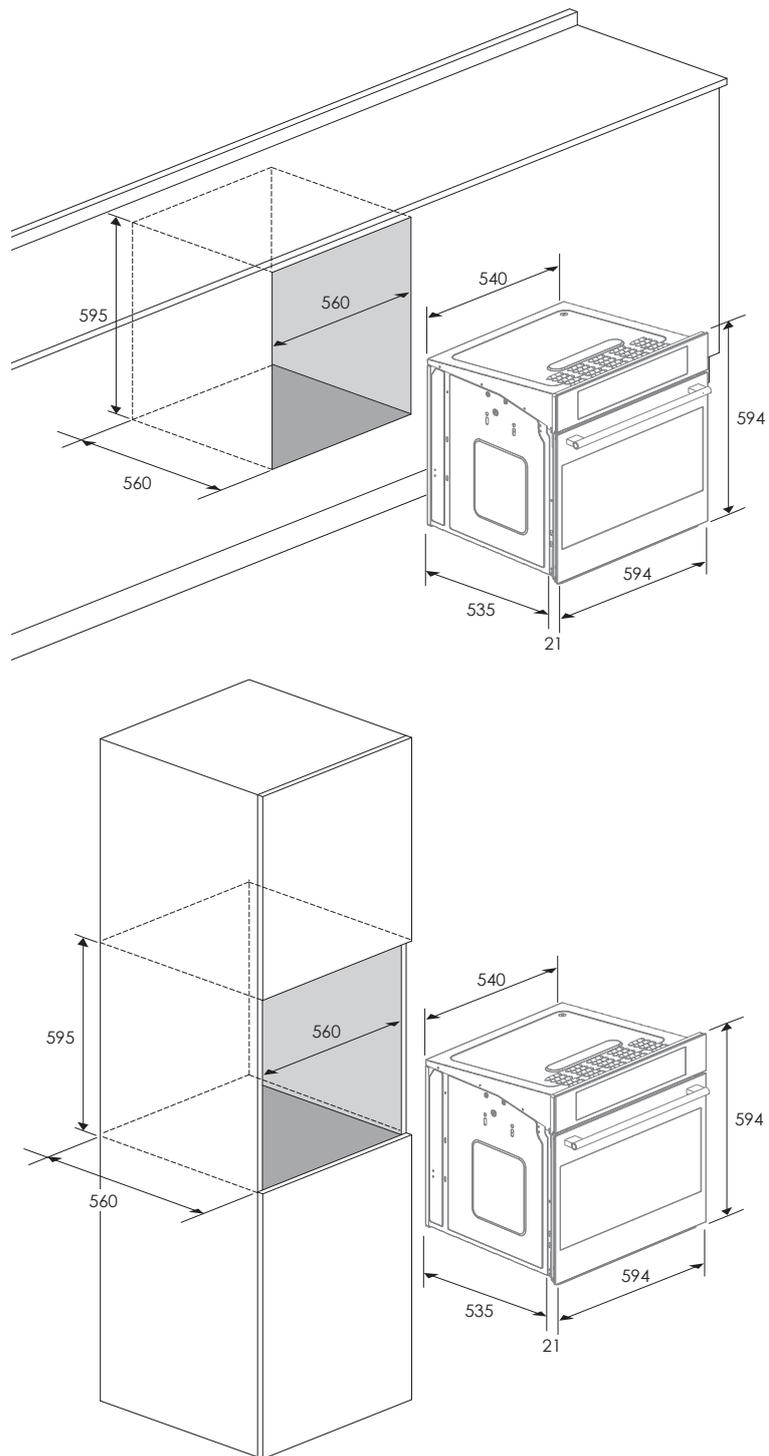
Electricals

Absorbed power:	
oven top element:	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
oven bottom element:	1100W 230V - 1100W 240V
round element (hot air):	2300W 230V - 2300W 240V (on some models)
roasting jack motor:	4 W (on some models)
lamp:	25 W
hot air fan motor:	25 W
cooling fan motor:	25 W
Maximum absorbed power:	
(see data plate)	
Supply voltage:	
(see data plate)	

NOTE:

This appliance is in compliance with following European directives: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

FIG. 1



Dimensions are in centimeters

⚠ WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use. The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open. Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

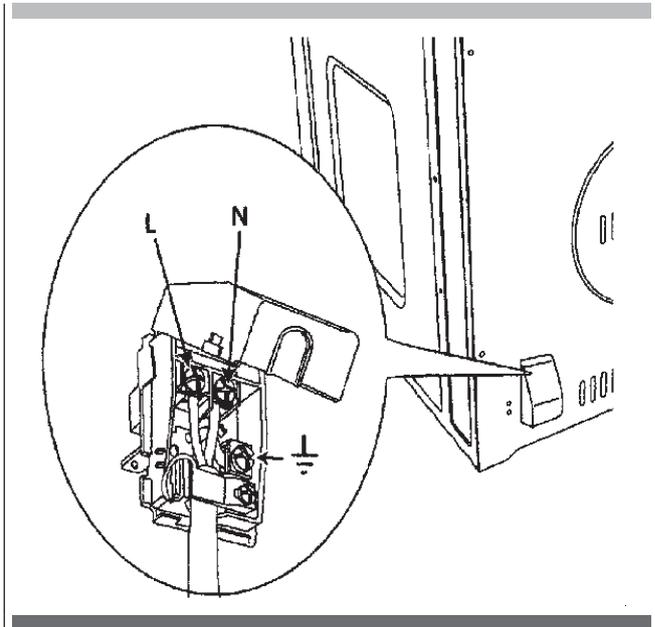
The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

Such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

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

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS

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



The first time you use the oven

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

Oven Racks

WARNING

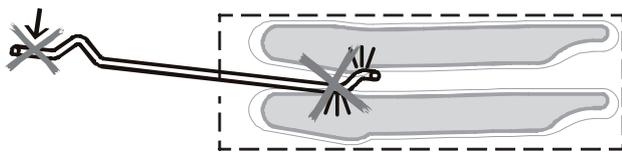
Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

WARNING

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

The oven has rack guides at four levels.
Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#4).
Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position.
The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

FIG. 3

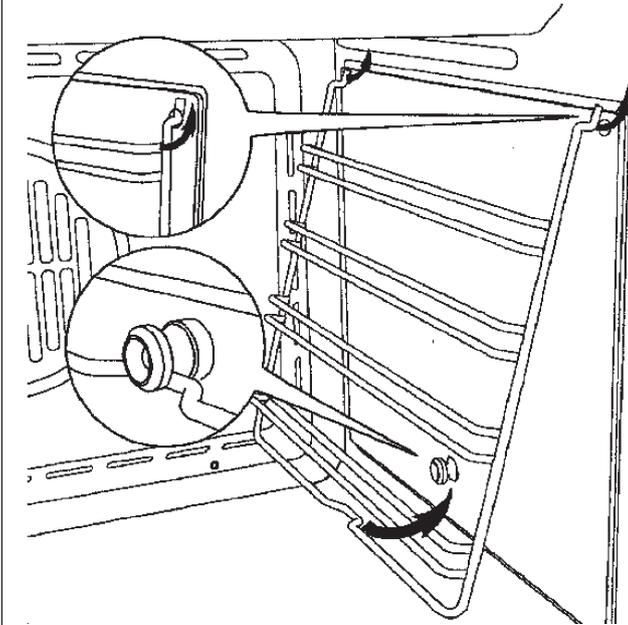


NOTE

Always remove the removable guides before oven self-cleaning by unscrewing the nuts (A) shown in Figure 3b.

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

Fig. 3b

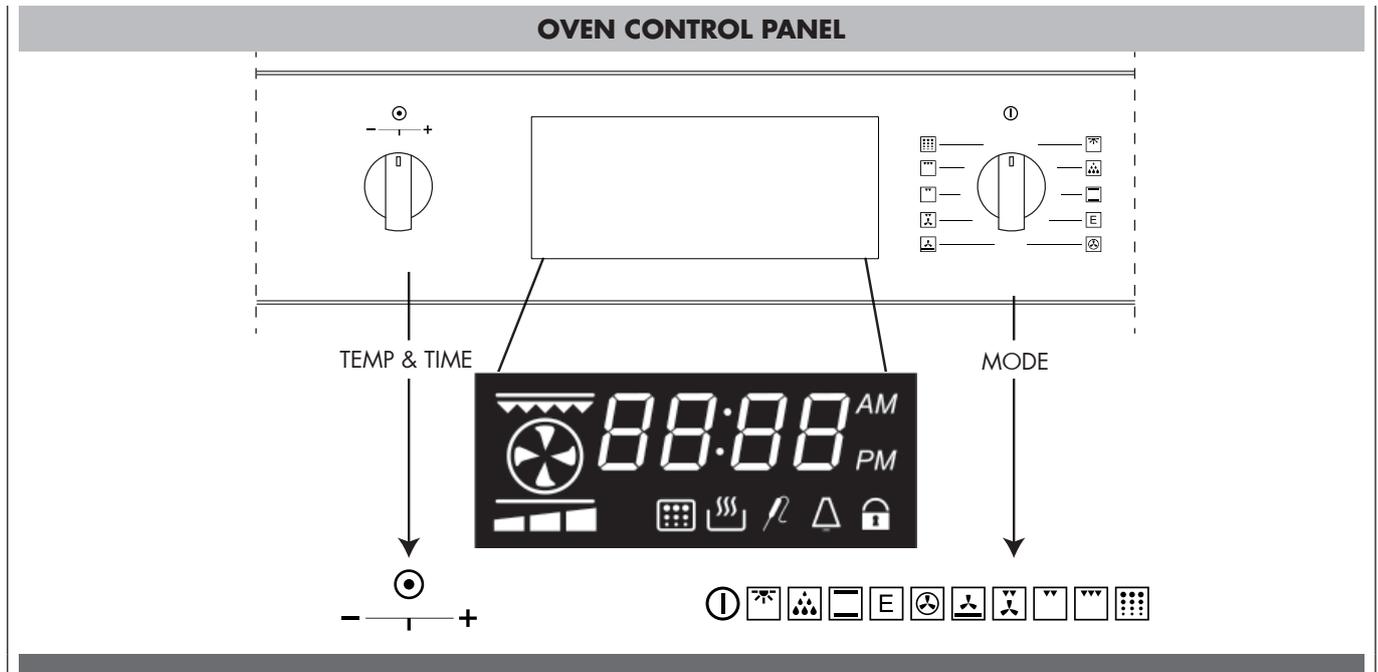


Control panel description

The oven control panel is made with one display and two knobs.

- Time & Temperature display.
- Time & Temperature knob (Push & Shuttle).
- Mode (oven functions) knob.

The push & shuttle knob is mainly for clock or temperature setting and automatic time functions programming. Select the desired item by pushing the knob.



1	temperature display and time display functions		
2	3 preheating bar Led		
3	Heating Element		
4	Setting Time 12hr AM / PM or Setting Time 24hr	Showed when the day time is displayed if 12h is set.	
5	Pot	Showed when a cooking function is set..	
6	Duration cooking function		
7	Delayed cooking function		
8	Minute minder function	Showed when the timer is active.	
9	Door Lock	Fixed when door lock is closed Blinking when the lock cycle is running	
10	Pyrolytic Cycle	Showed when a Pyrolytic cycle is set.	
11	Meat Probe function	Showed when a cooking with meat probe is running	
12	Meat Probe	Showed when when the meat probe is inserted.	

Programming time functions

At every power-up, the control shows the time of day blinking, set at 12:00AM as the initial value, and the buzzer will sound 3 times. The time increases every minute. The only possible action is the "Clock Regulation", all other oven operations are inhibited.

In general, turn the Temp/Time selector left or right in order to edit the values and modify them by steps; hold the knob on the left or right to fasten the decrease/increase operations.

Setting the time of day

The time of day is always displayed in the 12:00 AM/PM hours as default. Hours and minutes are set separately. In order to set the time of day, mode selector must be in OFF position, the -/+ knob acts on the time of day by default.

- Turn the selector left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the selector left/right.
- Push the Temp&Time selector to switch back and forth between hours and minutes.
- Modify the flashing minutes turning left/right.
- After a few seconds the whole time of day value starts flashing: wait until the new time of day is steady.

Push the knob to toggle between the time of day and the minute minder and check the set values. The clock is selected by default while the  symbol appears when the minute minder is displayed.

Setting the minute minder

When the  symbol is displayed, turn the knob left/right in order to set the timer value.

The standard value is 30 minutes, it's possible to modify it in the range between 0 and 240 minutes.

This timer has no influence on the oven activities and can be set also when the oven is off. The time of day is displayed with priority in any case, the  symbol shows the minute minder is active.

When the time expires, the  symbol flashes and the buzzer sounds a warning sequence to recall the user attention. Push the knob to stop it.

The buzzer stops in any case after a time-out.

3 Tone Buzzer Setting

With the cooking selector in OFF position press the +/- knob until the "ton..." is showed, rotate the same knob count clockwise to set the desired tone from 1 to 3 and press to confirm.

Temperature & Time Format

Temperature unit in F and 12h AM/PM are preset.

When the oven mode selector is in off position, push the shuttle&push selector (TEMP & TIME) in order to select another available format.

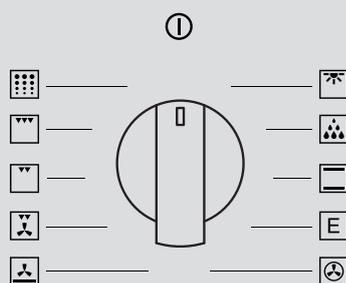
Turn the knob to select a different desired format, and press the knob again to confirm.

Temperature selector knob:

MINUS - = decrease

PLUS + = increase

PUSH = functions scroll

Cooking function selector knob as EXAMPLE:

MODE	DISPLAY ICON	MEAT PROBE	MIN	DEFAULT	MAX
LIGHT	-	-	-	-	-
DEFROST		-	-	-	-
BAKE		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
BAKE (ECO)		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
CONV. ROAST		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
DOWN CONV. BAKE		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
CONV. BAKE		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
CONV. BROIL		X	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
BROIL		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
BROIL MAX		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
SELF CLEAN			-	460°C (860°F)	-

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity.

As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is "conveyed" by a fan that provides continuous circulation of the hot air. This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food.

The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.

The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven.

Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.

By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter.

When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 15°C (25°F).

Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

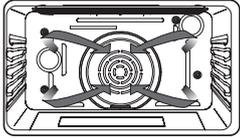
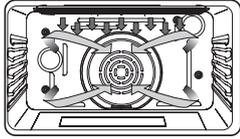
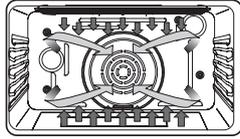
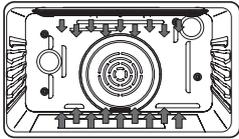
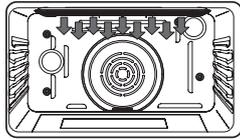
Advantages of Convection Cooking

- Even baking, browning and crisping are achieved.
- During roasting, juices and flavors are sealed in while the exterior is crisp.
- Yeast breads are lighter, more evenly textured, more golden and crustier.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés and meringues are higher and lighter.
- Baking on multiple racks at the same time is possible with even results.
- Multiple-rack baking saves time.
- Prepare whole meals at once with no flavor transfer.
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables.
- Requires no specialized bake ware.
- Saves time and energy.
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven floor.

In maximum setting time for heating, it is until 11 hours 59 minutes.
 After the heating end, "End" is displaying it to a display:

- Time is united by + [INC] or - [DEC], and additional heating can be performed.
- Change of a function can be performed by Cooking Mode Dial.

CAVITY STYLES		
  <p>Convection Bake (MULTI CONV BAKE)</p>	  <p>Convection Broil (CONV BROIL)</p>	  <p>Convection Roast (CONV ROAST)</p>
<p>Set temperature: from 50 °C (120 °F) to 290 °C (550 °F) (preset position 190 °C (375 °F))</p> <p>Convection Bake cooks with heat from ring elements behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the Convection Fan.</p>	<p>Set temperature: from 50 °C (120 °F) to 290 °C (550 °F) (preset position 230 °C (445 °F))</p> <p>Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the Convection Fan.</p>	<p>Set temperature: from 50 °C (120 °F) to 290 °C (550 °F) (preset position 190 °C (375 °F))</p> <p>Convection Roast uses the upper and lower elements and Convection Fan.</p>
  <p>Bake (BAKE)</p>	  <p>Broil (BROIL)</p>	
<p>Set temperature: from 50 °C (120 °F) to 290 °C (550 °F) (preset position 210 °C (410 °F))</p> <p>Bake cooks with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.</p>	<p>Set temperature: from 50 °C (120 °F) to 290 °C (550 °F) (preset position 230 °C (445 °F))</p> <p>Broiling uses intense heat radiated from the upper element.</p>	

Each type of oven is provided for various cooking systems. A system can be selected by bringing the pointer of knob to the relating symbol. The Fig. 8 shows the controls available on the different oven models.

Icon	Mode Description	Used for...
	All the cooking modes are OFF and the oven heating elements are OFF.	—
	The light is on only.	—
	In this mode only the internal oven convection fan is ON i.e. there is no oven heating	This mode is used to defrost deepfrozen food.
	In this mode both upper (top) and lower (bottom) oven heating elements are used to heat the oven air. However, no fan is used to circulate the heat.	This is the traditional mode of cooking on one shelf. Therefore only one rack can be used when selecting the Bake mode. Ideal for Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies.
	This mode is intended to save energy. In particular the oven cooling fan works only when needed e.g. when the oven is hot and the electronics require cooling.	Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.
	The Convection Bake mode uses the circular or third heating element hidden behind the baffle at the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Consequently different foods can be cooked simultaneously (maximum three levels) and is suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.
	The Convection Down mode uses the lower (Bottom) heating element and internal fan.	Useful for soufflés, pizzas and pastry dishes.
	suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.	Ideal for steak, hamburgers, chicken quarters or chicken breasts.
 	The Grill mode uses intense heat radiated from the upper (top) heating element.	Ideal for preparing toast, browning and grilling.
	The standard time is 1.30 h and can be changed. (see page 25)	PYRO or self-cleaning mode. Here the oven is automatically cleaned by burning-off cooking residues at high temperature (about 475 C) from 1h to 3h. During the self-cleaning cycle all fumes produced are filtered and then expelled to ambient.

Convection Cooking

About Convection Cooking

Standard cooking modes (Bake, Broil, etc.) use heat radiated from one or more elements to cook food. Convection modes use both heat from the elements and fans in the back of the oven to continuously circulate the heated air throughout the oven.

Advantages of Convection Cooking

- Even baking, browning and crisping.
- Juices and flavors are sealed in.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés, meringues and breads are higher and lighter.
- Multiple rack cooking.
- No special bakeware required.
- Saves time and energy.

DO NOT use Convection Bake for meats. Use Convection Roast instead.

Mode	Use this mode for	For Best results	Quick Cooking Tip
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> • Large quantities of food on multiple racks. • Pastries, breads, snack, foods and appetizers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use low-sided, uncovered pans. • Center baking sheets side to side on the oven rack. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce recipe temperature by 15 °C (25 °F). • Check food for doneness early: If recipe call for Check food 1-15 min. 3 min. early 16-30 min. 5 min. early 31 min.-1hr. 10 min. early
Convection Broil	<ul style="list-style-type: none"> • Thicker, tender, cuts of meat, poultry and fish. • DO NOT use this mode for browning breads or casseroles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meats should be at least 1" thick. 	<ul style="list-style-type: none"> • No conversion from standard Broil is necessary. • Refer to Convection Broil Chart in this Manual for cooking times.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> • Large, tender cuts of meat and poultry such as roast or whole chicken. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT cover meat or use cooking bags. • Refer to Convection Roast Chart in this Manual for cooking times. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT change recipe temperature.

Turn the mode knob into the desired position, the clock display shows On for a few seconds. The oven will work for a maximum time (12hours). Depending on the oven model, the number and type of available functions can be different.

If the clock display function is active the symbol  appears (it doesn't appear in light position).

Turn the Temp & Time selector and set the desired oven temperature. The control offers a PRESET temperature per every cooking mode or a full range between MIN and MAX to be adjusted by hand. Check the value on the display after having selected the temperature.

The temperature appears on the clock display when the Time & Temp selector is pushed or when a new function has just been selected.

As soon as the oven starts, the preheat led (indicated by the bars) on the bottom of the clock display starts flashing and becomes steadily on when the preheat ends with 5 beeps.

Turn the mode selector to ZERO (OFF) position to stop any activity, the display will show OFF for a few seconds.

Setting an automatic oven function

After having selected a function as described before, the control can be programmed in order to set timed cooking activities. The time program remains active even if the function is changed (exception: pyrolyse). The following possibilities are available:

- 1 Timed cooking setting the cooking time (duration).
- 2 Timed cooking setting the end of cooking time (stop time).
- 3 Delayed cooking setting duration and stop time.

Push the knob in order to toggle between cooking duration (cook time) and end of cooking time (stop time): the words "dur" or "End" are displayed respectively.

Turn the knob left/right to edit the duration or the stop time when the proper word is displayed:

1. When the word dur is displayed, the control shows 30' as the standard cooking duration. Turn the knob left/right in order to set the actually desired cooking time in a range between 0 and 240 minutes. The display will flash dur and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot symbol will flashes to indicate that an automatic cooking is running. The end of cooking time is updated automatically.
2. When the word End is displayed, the control shows the current time as the initial stop time. In order to set the actually desired end of cooking time in a 4 hours range:
 - Turn the knob left/right, the hours flash.
 - Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
 - Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
 - Modify the flashing minutes value the knob left/right.
 - Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot

symbol  will flashes to indicate that a timed cooking is active. The cooking duration is updated automatically.

3. Repeat the same operations of point 1 then push the knob until End appears. the control shows the "current time + cooking time" as the initial stop time. It's not possible to lower the end of cooking time below this value, in order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range:

- Turn the knob left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
- Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
- Modify the flashing minutes value turning the knob left/right.
- Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day and flashing the cooking icons to indicate that a delayed cooking has been programmed. As soon as the delay time expires, the oven starts and works for the programmed cooking time. The pot symbol  will flashes.

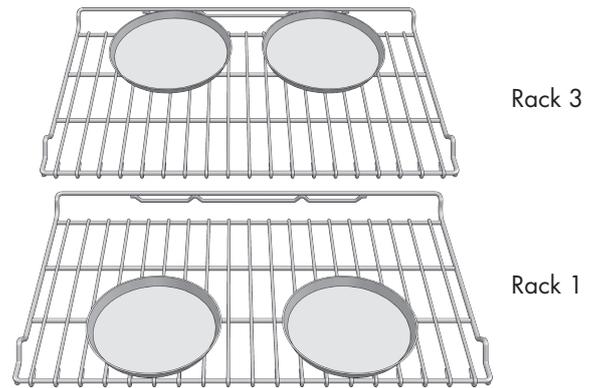
At the end of any timed activity the control shuts down the oven, the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention, for a maximum time and makes the time related icons () flash on the display. Push the knob to silent the buzzer and reset the warning message.

Turn the mode selector to ZERO (OFF) position before reusing the oven.

Reduce recipe baking temperatures by 15°C (25°F).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 15°C (25°F) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 30°C (50°F).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
 - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
 - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2.5 - 3cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will benefit from convection cooking.
- 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 30.

MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Foods recommended for Convection Bake mode:

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

Convection Bake Chart

- Reduce standard recipe temperature by 15°C (25°F) for Convection Bake.
- Temperatures have been reduced in this chart.

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °C (°F) (PREHEATED OVEN)	TIME (Min.)
Cake			
Cupcakes	2	165 (325)	16-20
Bundt Cake	1	165 (325)	37-43
Angel Food	1	165 (325)	25-35
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	175-205 (350-400)	35-45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	175 (350)	68-78
Cookies			
Sugar	2	165-175 (325-350)	8-12
Chocolate Chip	2	165-175 (325-350)	10-15
Brownies	2	165 (325)	25-30
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	175 (350)	15-22
Yeast rolls	2	175-190 (350-375)	10-15
Biscuits	2	190 (375)	6-10
Muffins	2	205 (400)	13-16
Pizza (Multiple rack cooking)			
Frozen	1 and 3	190-220 (375-425)	12-18
Fresh	1 and 3	190-220 (375-425)	8-14

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures / time appropriately.

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1-1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the Bake Mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.

- When using heatproof glass, reduce temperature by 15°C (25°F) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 30.

Bake Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °C (°F) (PREHEATED OVEN)	TIME (Min.)
Cake			
Cupcakes	2	175 (350)	19-22
Bundt Cake	1	175 (350)	40-45
Angel Food	1	175 (350)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	190-205 (375-400)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	190 (375)	68-78
Cookies			
Sugar	2	175-190 (350-375)	8-10
Chocolate Chip	2	175-190 (350-375)	8-13
Brownies	2	175 (350)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	190 (375)	18-22
Yeast rolls	2	190-205 (375-400)	12-15
Biscuits	2	190-205 (375-400)	7-9
Muffins	2	220 (425)	15-19

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting. This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures/time appropriately.

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Broil mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode)
- Use the 2-piece broil pan. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meats.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Convection Broil Chart).

Convection Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	OVEN TEMP. °C (°F)	TIME SIDE 1 (Min.)*	TIME SIDE 2 (Min.)*
Beef				
Steak (1" or more)				
Medium rare	4	230 (450)	10-12	10-12
Medium	4	230 (450)	15-17	13-15
Well	4	230 (450)	16-18	13-15
Hamburgers (1" or more)				
Medium	4	290 (550)	9-11	5-8
Well	4	290 (550)	11-13	8-10
Poultry				
Chicken Quarters	4	230 (450)	18-20	13-15
Chicken Halves	3	230 (450)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	230 (450)	14-16	10-14
Pork				
Pork Chops (1-1/4" or more)	4	230 (450)	13-15	12-14
Sausage - fresh	4	230 (450)	4-6	3-5

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

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

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meat.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Broil Chart).

Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	TIME SIDE 1 (Min.)*	TIME SIDE 2 (Min.)*
Beef				
Steak (3/4"-1")				
Medium rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	5-7
Well	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (3/4"-1")				
Medium	4	L 5	8-13	11
Well	4	L 5	10-15	8-12
Poultry				
Breast (bone-in)	4	L 4	10-12	8-10
Thigh (very well done)	4	L 3	28-30	13-15
Pork				
Pork Chops (1")	5	L 5	7-9	5-7
Sausage - fresh	5	L 5	5-7	3-5
Ham Slice (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Seafood				
Fish Filets, 1" Buttered	4	L 4	10-14	
Lamb				
Chops (1")				
Medium Rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	4-6
Well	5	L 5	7-9	5-7
Bread				
Garlic Bread, 1" slices	4	L 5	2-3	
Garlic Bread, 1" slices	3	L 5	4-6	

The BROIL SETTING and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

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

Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)			
60 °C (140 °F)	Ham, precooked (to Reheat)	74 °C (165 °F)	Ham, precooked (to Reheat)
63 °C (145 °F)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)		Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)
71 °C (160 °F)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)	77 °C (170 °F)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)
	Fresh beef, Veal, Lamb (medium)		Fresh beef, Veal, Lamb (medium)
	Fresh Pork (medium)		Fresh Pork (medium)
	Fresh Ham (raw)		Fresh Ham (raw)
74 °C (165 °F)	Egg Dishes	82 °C (180 °F)	Egg Dishes
	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)		Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)

Note: Eggs (alone, not used in a recipe) – cook until yolk & white are firm

- Do not preheat for Convection Roast. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Roast mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode.)
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered. (Without 2 Pans many have risk of the fire with drip of the fat from the meat.)
- Use the probe or a meat thermometer to determine the doneness by checking internal temperature (see Convection Roast Chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

 **IMPORTANT**

Quick and easy recipe tips
Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe internal temperature for stuffing in poultry is 74 °C (165 °F).
- 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 3° to 6° C (5° to 10° F).
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 30.

Convection Roast Chart

MEATS	WEIGHT lb (kg)	RACK POSITION	OVEN TEMP. °C (°F)	TIME (Min. per lb)	INTERNAL TEMP. °C (°F)
Beef					
Rib Roast	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) medium rare 71 (160) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) medium rare 71 (160) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) medium rare 71 (160) medium
Tenderloin Roast	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	15-20	63 (145) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	18-22	71 (160) medium
Shoulder	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	20-25	71 (160) medium
Poultry					
Chicken whole, not stuffed	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Turkey, not stuffed	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Turkey, not stuffed	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Turkey, not stuffed	21-25 (10,5-12,5)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Turkey Breast	3-8 (1,5-4)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Cornish Hen	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	175 (350)	45-75 total	82 (180)
Lamb					
Half Leg	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) medium 77 (170) well
Whole Leg	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) medium 77 (170) well

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
 Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

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

Dehydrate Chart			
FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in 1 cup lemon juice and 2 cups water, slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in 1 cup lemon juice and 2 cups water, slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4	Orange peel: dry and brittle
		Slices: 12 - 16	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 1/2" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 60°C (120 °F) 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 60°C (120 °F) 3 - 5	Crisp and brittle

Self-Cleaning the Oven

This oven features a pyrolytic Self-Cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During Self-Cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 460 °C / 860° F) to burn away food soil and grease.

- Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Cleaning cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Cleaning cycle. The "SYMBOL" writings will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Cleaning, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Cleaning. Odors will lessen with use.
- 1h:30 is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

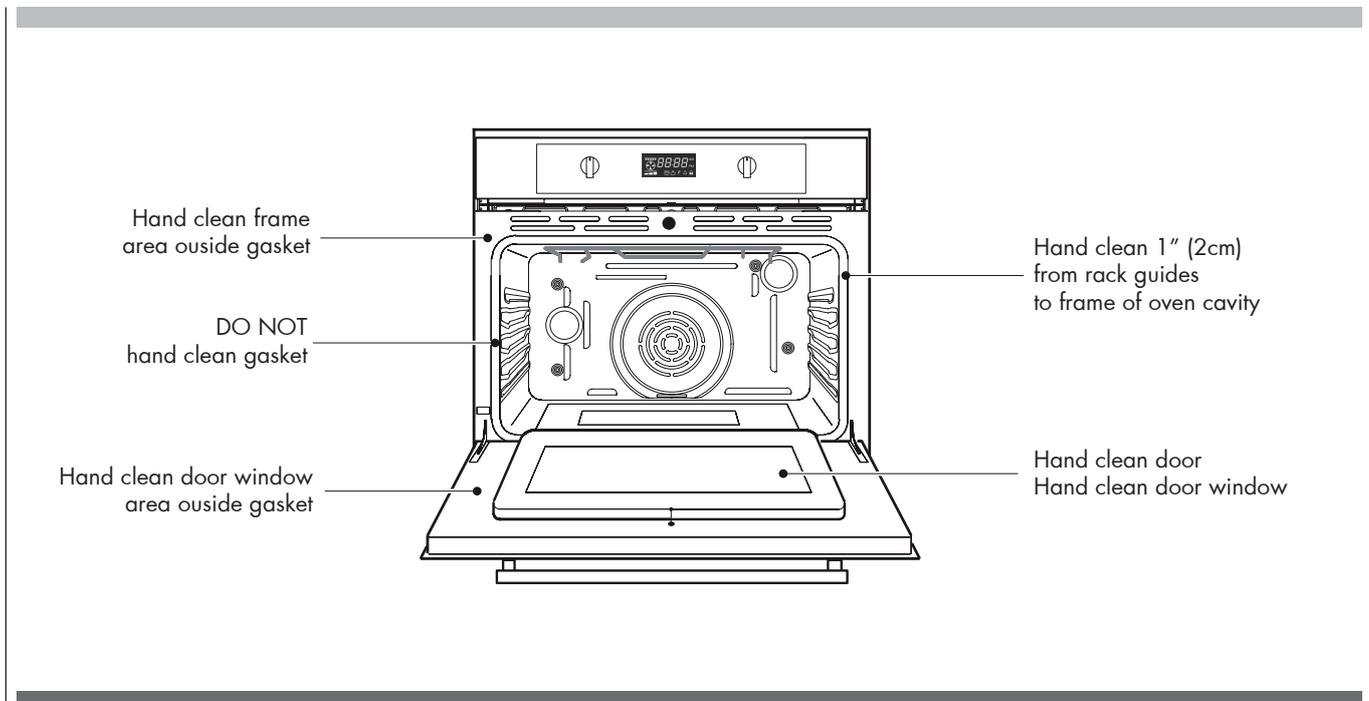
Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove non-porcelain oven racks.

 **CAUTION**

If chromed racks are left in the oven during the Self-Cleaning cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Cleaning Chart for proper care, page 28.

3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during Self-Cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 " (2 - 3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place. See Page 29.



Before using the Self-Cleaning Mode please read the Oven Care and Cleaning page carefully and follow the Preparing the Oven for Self-Cleaning first. (see page 24)

ATTENTION

Once the pyrolysis (self-clean) function has started, when the flashing padlock symbol appears, DO NOT OPEN THE DOOR and do not change the function.

Once the pyrolysis function is completed, the door will automatically unlock when the oven's internal temperature drops below 100°C.

Do not force to open the door when the padlock symbol is on or flashing.

Pyrolyse (Self-Clean)

Turn the mode knob in the proper position than press the +/- knob to start a cleaning cycle.

The clean time can be set according to the same rules of the automatic functions, and therefore the pyrolytic cycle can be delayed.

The maximum allowed clean time is 3 hours, the minimum 1 hour. The standard time is 1h:30min, the clock display shows P1:30. At the end of the self-cleaning activity the display shows END steady. The writings on the display disappear when the mode selector is placed in the ZERO position showing "- - -". The door remains locked until the oven temperature drops below the safety threshold, at this time the control unlocks the door.

The cooling fan starts as soon as the function is selected and turns to its higher speed when the inner parts get hot. The oven temperature is automatically set to 460°C in order to perfectly clean the cavity.

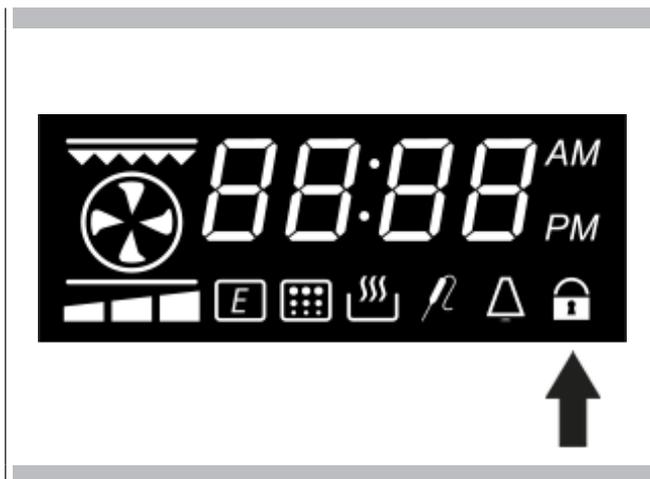
The control also locks immediately the door in order to guarantee the user safety, given that the temperature inside gets very hot. A lock led shows the status of the latch mechanism at any time:

- Door unlocked, lock led off.
- Door locked, lock led always on.
- Latch moving, transition in progress, lock led flashing.

To reuse the oven after a pyrolyse, turn the mode selector to ZERO (OFF) position.

CAUTION

It is advisable not to use the hob during the pyrolysis function (Self-clean)



Sabbath Mode

1. Rotate selector to BAKE and set the desired temperature by the +/- knob.
2. Press and hold +/- knob for 5 seconds. "SAb" will appear and flash on oven control knob indicating Sabbath mode has been initiated. From this point it is no longer possible to change the temperature by turning the +/- knob.
3. Turn cooking mode selector to OFF or to any other cooking mode to stop the Sabbath function.

NOTE: The sabbath mode function can only be set within the first 10 seconds after choosing 'bake' mode or after the set of temperature changing.

Modes or features disabled while in Sabbath Mode is running:

- Sabbath Mode sets the oven to remain on in a BAKE setting.
- Available only in manual setting not timed cooking.
- The display(s) will not indicate temperature and time, only SAB is showed.
- 72 Hours max duration in manual.
- All tones and chimes are disabled.
- Minute minder function is disabled.
- All time functions changing are disabled.
- Oven light status will remain always in the ON state when the oven is in Sabbath Mode.

Meat Probe Function if present

This oven is provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

The following modes can be selected to work with the meat probe:	
	CONVECTION BAKE
	CONVECTION ROAST
	BAKE
	CONVECTION BROIL

Other modes are not allowed to start if the probe is inserted. The **P** of **165P** (in Fahrenheit) or 75P (in Celsius) text and Meat Probe symbol flashes when the mode is not valid for cooking with probe or the probe is removed during cooking. In this case the heating elements are de-energized and the control automatically switches in OFF condition, showing the time of the day.

Activation Methods

1. Once the probe has been inserted in its receptacle and detected by the control turn the cooking mode knob into a valid position, the 165P (75°C) text appears on the 4 DIGITS display.
2. Once a valid cooking mode is started the probe can be inserted in its receptacle and detected by the control, the 165P (75 C) text appears on the 4 DIGITS display.

The meat probe standard temperature **75°C (165°F)** flashes on display for 5 seconds. Using the + / - knob, it's possible to change the probe set.

The standard probe temperature set-point is **75°C (165°F)**. The allowed range is between **50°C (120°F)** and **99°C (210°F)**.

The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is **250°C (480°F)**

After 5 seconds the value on the display is accepted and the control starts cooking. The actual oven temperature is now shown on the 4 digits display.

Start from ambient temp.	
The current probe temperature is showed from 40°C (105°F)	
The current probe temperature is showed until the set is reached.	
end cooking.	

As soon as the set probe temperature is reached, the control beeps indicating the end of cooking and stops the oven.

Press +/- knob once to check the probe set temperature. Press +/- knob twice to change the oven setting temperature. When it's flashing turn the +/- knob to modify the value. After 5 second the current oven temperature is shown automatically on the 4 digits display.

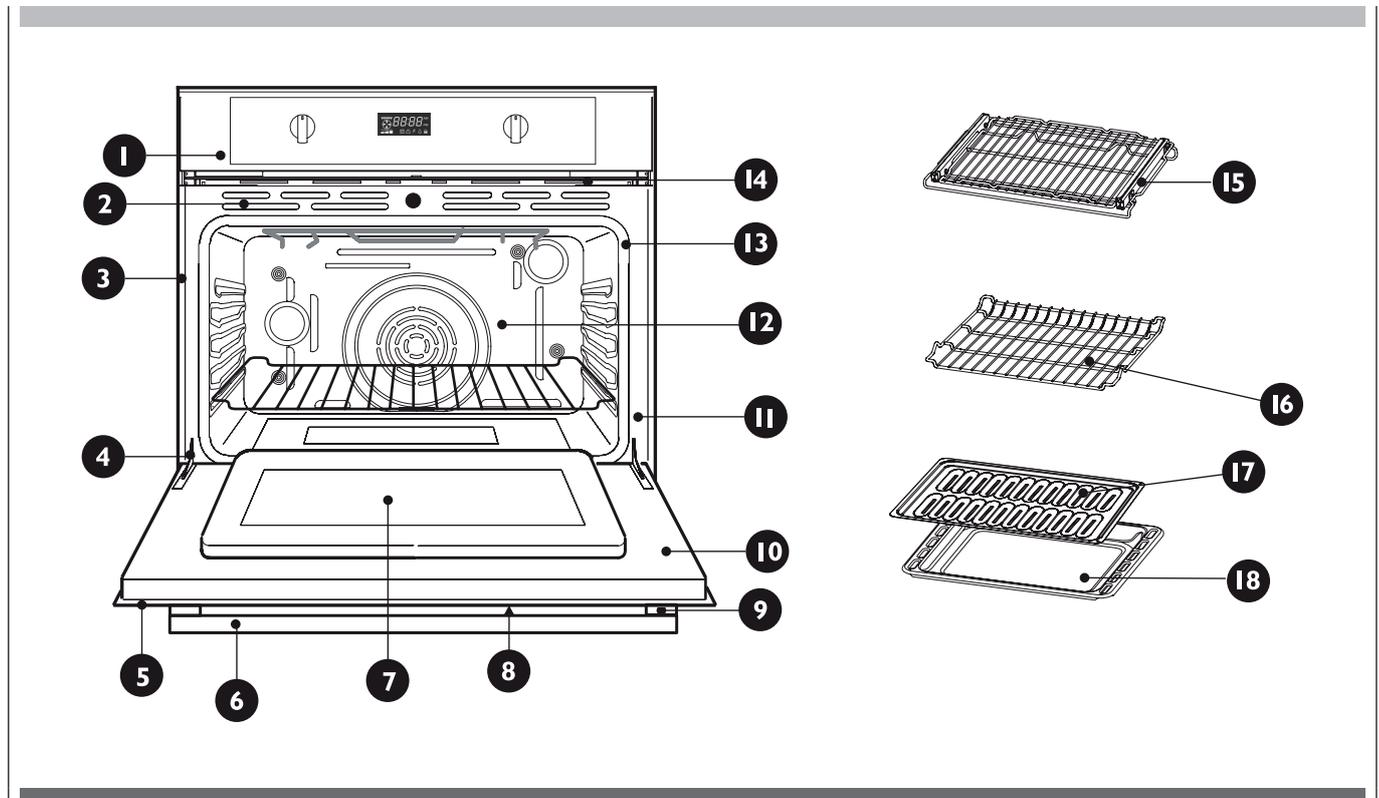
Always turn the cooking mode to the OFF position after the end of cooking has automatically turned off the oven so it is properly reset for the next time it is used.

Automatic time functions are disabled when using the meat probe, only the minute minder can be set. When activated the Minute Minder have to work in background.



How to Use the Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.
2. Find the part name in the Cleaning Chart.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.



Cleaning Chart

Part		Cleaning Method Stainless Steel Oven	Part		Cleaning Method Stainless Steel Oven
1	Control Panel	C-G	11	Oven Front Frame	E
2	Door Cooling Vent	E	12	Oven Cavity	E
3	Side Trim	D	13	Door Gasket	B
4	Bottom Trim	D	14	Oven Cooling Vents	D
5	Door Frame	E	15	Extendable Rack	A
6	Door Handle	G	16	Oven Rack	A
7	Interior door windows	F	17	Broiler Pan Rack	E
8	Door Front	C&G	18	Broiler Pan	E
9	End Caps	D			
10	Interior Oven Door	E			

Please refer to the next page for Cleaning Method.

The entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

- Always use the mildest cleaner that will do the job.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

Part	Cleaning Method
A Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may be cleaned in the oven during the self-clean mode. However, chromed racks will lose their shiny finish and permanently change to a metallic gray.
B Fiberglass Knit	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
C Glass	Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters.
D Painted	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.
E Porcelain	Immediately wipe up acidic spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use Brillo® or S.O.S.® pads. It is normal for porcelain to craze (fine lines) with age due to exposure from heat and food soil.
F Reflective Glass	Clean with hot sudsy water and sponge or plastic scrubber. Rub stubborn stains with vinegar, Windex®, ammonia or Bon-Ami®. DO NOT USE HARSH ABRASIVES.
G Stainless	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry. Or, wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® or RevereWare Stainless Steel Cleaner®, to remove heat discoloration.
H Probe (if present)	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not so or clean in dishwasher.

- Each oven is equipped with two halogen lights located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- The oven lights are not illuminated during SELF- CLEAN.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. See figure on this page.
- Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.

To Replace a Light Bulb

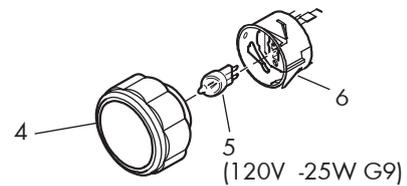
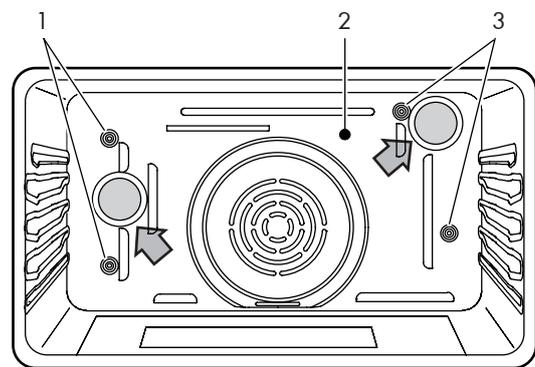
1. Read WARNING on this page.
 2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
 3. In convection ovens, remove the fan cover by unscrewing the four screws.
 4. Remove the lens by unscrewing it.
 5. Remove light bulb from its socket by pulling it.
 6. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
 7. The bulb is halogen: use one with the same Volt and Watt (see figures on this page).
 8. Screw the lens back on.
 9. Replace the fan cover if it is provided with the oven model.
- Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



WARNING

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

OVEN LIGHT



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

Check the Baking Charts from Page 18 to 22 for the correct rack position and baking time.

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> - Oven not preheated - Aluminum foil on oven rack or oven bottom - Baking utensil too large for recipe - Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> - Oven not preheated - Using glass, dull or darkened metal pans - Incorrect rack position - Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too high - Baking time too long - Oven door opened frequently - Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> - Baking time not long enough - Using shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> - Baking temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too high - Edges of crust too thin

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

Cooktop Problem	Problem Solving Steps
E008 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and contact service.
Other E__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 10). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 15°C (25°F) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 29. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 24.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 10.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

FOOD	Mode	Rack position (from the bottom)	Traditional cooking		Hot-air cooking system	
			Temperature °C	Cooking time in minutes	Temperature °C	Cooking time in minutes
Pork, calf (roast) etc.		3th	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Pork, calf (roast) etc.		3th	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Fillet, roastbeef		2nd	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Poultry (gose, duck, turkey chicken) whole (2)		2nd	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Chicken quarter, thighs, hamburger, steak		3th	-	-	220 ÷ 230	12 ÷ 14 for each side
Game (2)		3th	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Fish		3th	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Cakes		2nd	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Biscuits		2nd	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Pizza (fresh)		2nd	215 ÷ 225	15 ÷ 18	-	-
Pizza (frozen)		2nd	200 ÷ 210	25 ÷ 30	-	-
Pizza multilevel (fresh)		2nd & 4th or 1st & 3th	-	-	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Pizza multilevel (frozen)			-	-	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Bread toast		3th	L3	4 ÷ 6	-	-

Warning for hot-air cooking - Position of pans:

- For cooking on 1 plane make use on 2nd holder from the bottom; (using
- For cooking on 2 planes make use of 2nd - 4th holders from the bottom; (using
- For cooking on 3 planes make use of 2nd - 3th and 4th holders from the bottom; (using
- (2) The time depends of poultry dimension, (40 ÷ 45 mins for kg).

IMPORTANT: The cooking times are considered with oven preheated

**WARNING**

Make sure that:

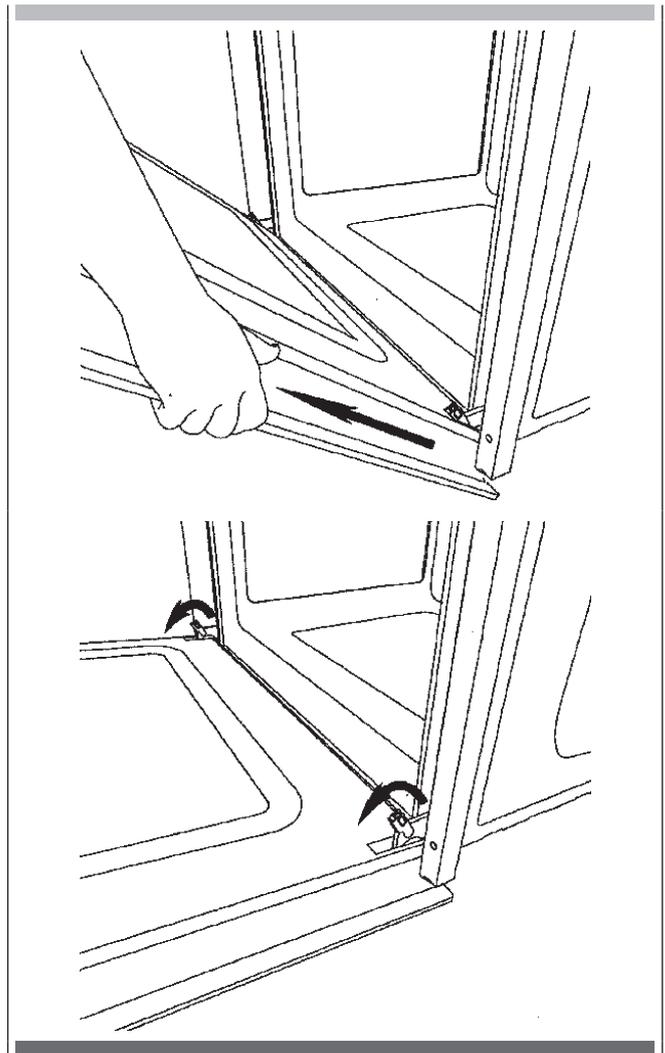
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.
- Grasp only the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

Removing the oven door

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

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in fig.
- 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.

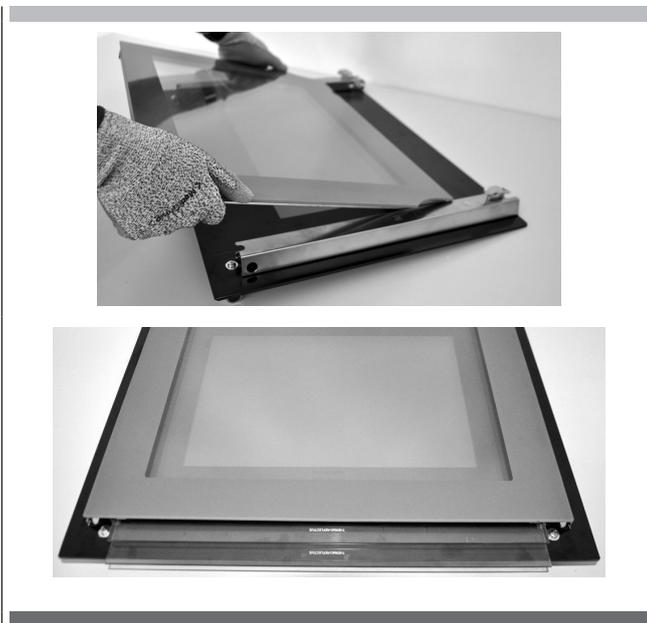


EN 28 - How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

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



4. Slide out the pack of 3 panes of internal glass as shown below. Remove the second and third panes of glass (middle panes) for cleaning.



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



NOTE:

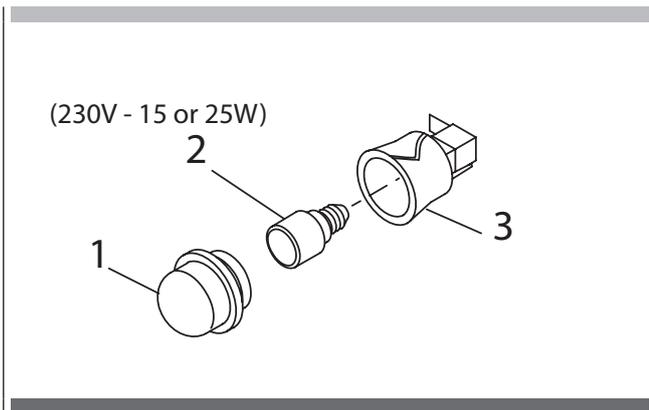
a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

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

**WARNING**

Make sure that:

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



- 1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
- 2 Remove the lens (1) by unscrewing it.
- 3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
- 4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
- 5 Use one with the same Volt and Watt (see Fig. 12).
- 6 Screw the lens (1) back on.
- 7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

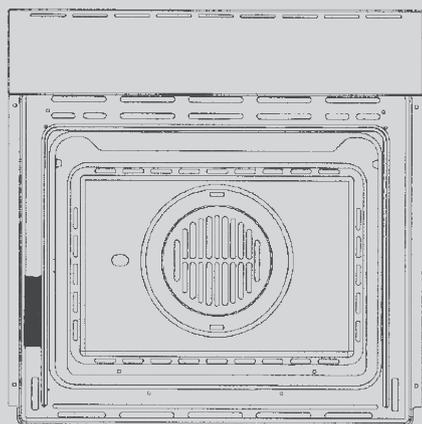
TABLE DES MATIÈRES	PAGE
1 - Consignes de sécurité	2
2 - Installation du four	4
Caractéristiques électriques	4
3 - Branchement du four au réseau électrique	6
4 - Instructions pour le fonctionnement	7
Première utilisation du four	7
Grilles de four	7
5 - Glissières démontables	8
6 - Contrôle électronique	9
Description du tableau de commande	9
Programmation des fonctions de temps	10
Réglage de l'heure	10
Réglage du compte-minutes	10
Réglage du bipleur à 3 tonalités	10
Format de la température et de l'heure	10
7 - Cuisiner avec un four à convection	12
Avantages de la cuisson par convection	12
8 - Modes de Four	13
9 - Fonction de cuisson	14
10 - Conseils rapides	15
Cuisson par convection	15
Avantages de la cuisson par convection	15
11 - Réglage manuel du fonctionnement du four	16
Réglage du fonctionnement automatique du four	16
12 - Conseils et techniques pour la cuisson par convection	17
Tableau de cuisson par convection	18
13 - Conseils et techniques de cuisson	19
Directives générales	19
Tableau de cuisson	19
14 - Conseils et techniques de grill par convection	20
Tableau grill par convection	20

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
15 - Conseils et Techniques de Grill	21
Tableau de grill	21
16 - Conseils et techniques de rôtissage par convection	22
Tableau rôtissage par convection	22
17 - Conseils et Techniques de Déshydratation	23
Tableau de grillade à déshydratation	23
18 - Entretien du four et nettoyage	24
Auto-nettoyage du four	24
Préparation du four pour l'auto-nettoyage	24
19 - Réglage du mode auto-nettoyage	25
Pyrolyse (auto-nettoyage)	25
20 - Mode Sabbath & fonction sonde de température	26
Mode Sabbath	26
Fonction sonde de température si présente	26
21 - Entretien Général du Four	27
Comment utiliser un tableau de nettoyage	27
Tableau de Nettoyage	27
22 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage	28
23 - Remplacement d'une ampoule du four	29
Pour remplacer une ampoule	29
24 - Solution pour des Problèmes de Cuisson	30
25 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	31
26 - Guide de température et de durée de cuisson	32
27 - Dépose de la porte panoramique « FULL GLASS »	33
Retirez la porte du four	33
28 - Comment démonter les vitres internes de la porte panoramique « FULL GLASS »	34
29 - Pour remplacer une ampoule	35



Tout produit arrivé en fin de durée de vie qui est équipé de dispositifs électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un processus de sélection, reste potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé des hommes du fait de la présence de matériaux dangereux. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Il doit donc être remis à un centre de collecte des déchets agréé pour le mettre en sécurité et recycler ses pièces afin de respecter l'environnement.

- **Avant de procéder au démontage d'une pièce, prenez soin de débrancher le câble du réseau électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si des composants de ce dernier sont cassés (par ex. La vitre). Débranchez-le du réseau électrique et appelez l'assistance technique.**
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le gril est employé, pour tous les modèles laissez la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, peut rester en fonctionnement tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **En cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud.**
- **Pendant le fonctionnement du four, l'avant chauffe également ; par conséquent, tenir les enfants à l'écart du four, et tout particulièrement pendant l'auto-nettoyage.**
- Les parents et adultes devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Veuillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas sensé être utilisé par des personnes (y compris enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes sauf si une personne responsable de la sûreté de ces appareils a au préalable supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses.
- Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

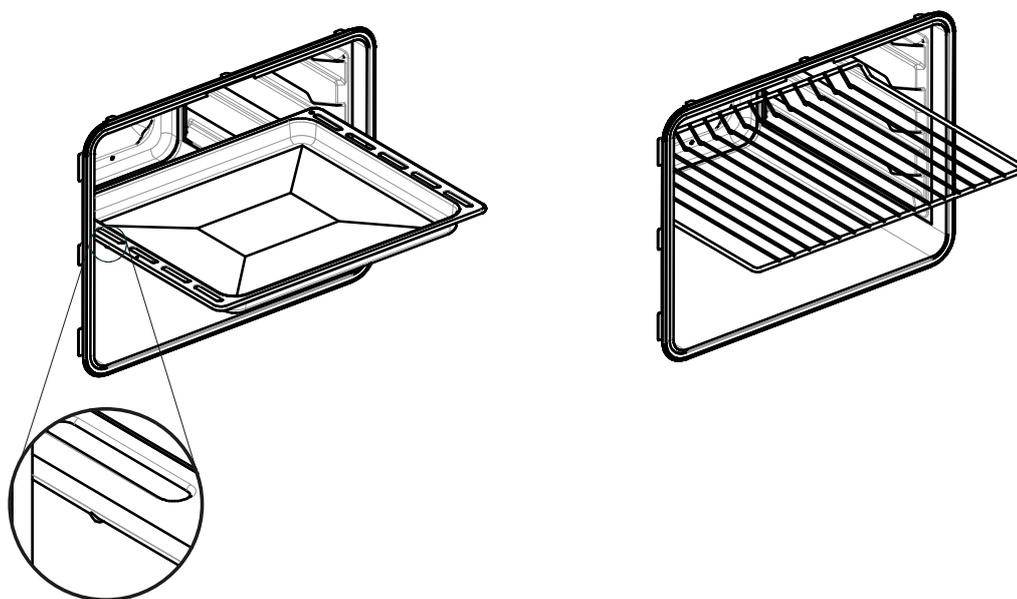


IMPORTANT

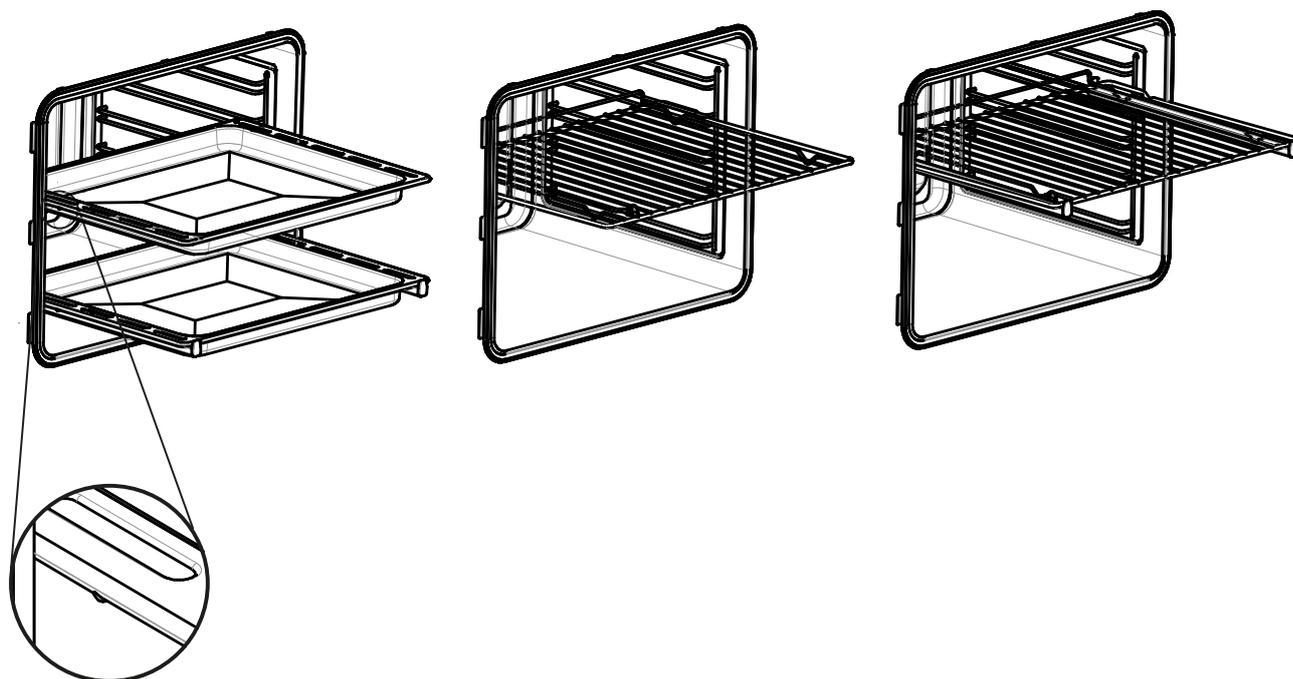
Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. La plaque est visible simplement en ouvrant la porte. Toujours indiquer les informations indiquées sur la plaque pour identifier l'appareil lors de la commande de pièces de rechange.

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

GLISSIÈRES EMBOUTIES



GLISSIÈRES DÉMONTABLES



Pour encastrer le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en Fig. 1.

Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four.

La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe.

Si le four est installé dans une colonne (voir Fig. 1) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm² vers le haut. Si le four est installé en dessous du plan de travail, cela n'est pas nécessaire.

ATTENTION

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

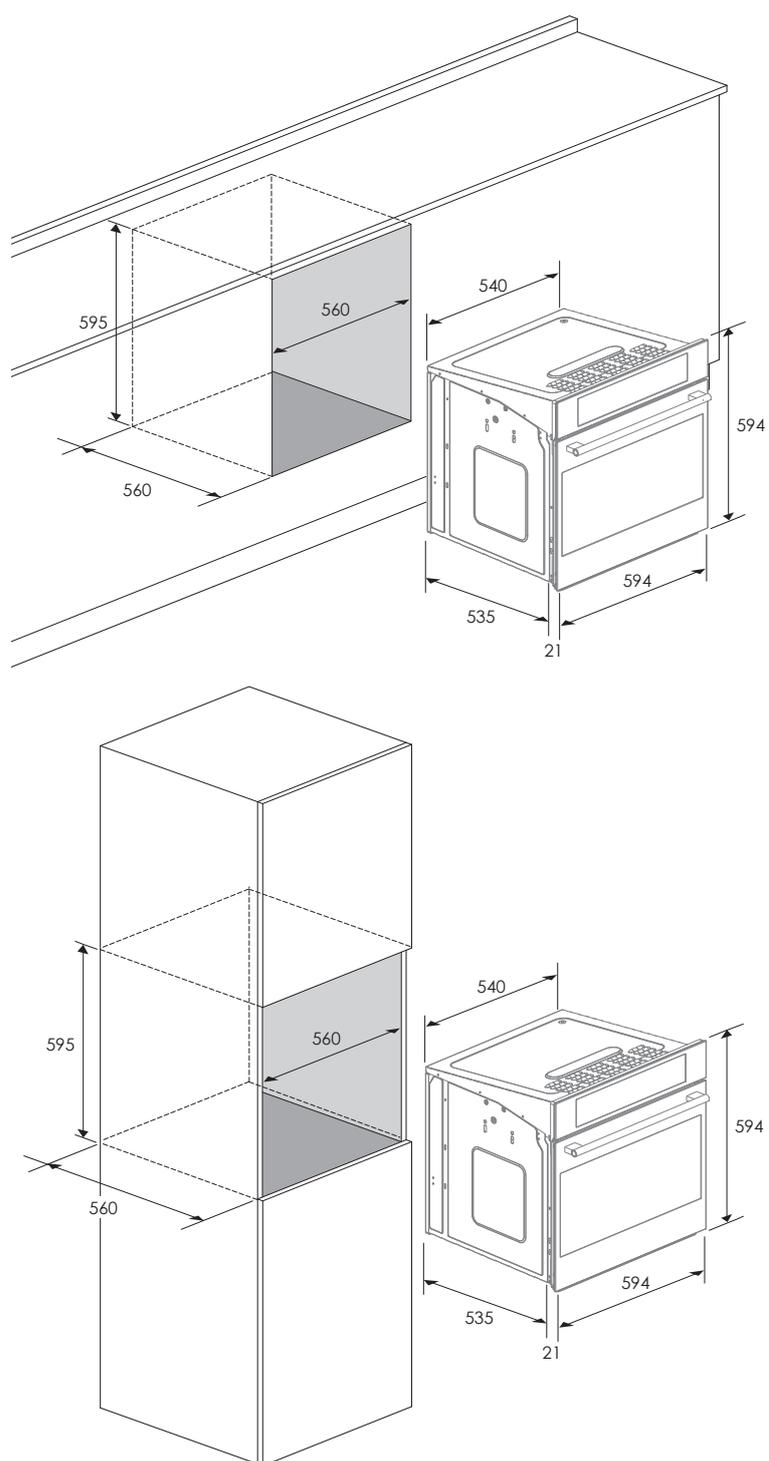
Caractéristiques électriques

Puissance absorbée :	
résistance de voûte du four :	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
résistance de la sole du four :	1100W 230V - 1100W 240V
résistance circulaire (air chaud) :	2300W 230V - 2300W 240V (sur certains modèles)
moteur du tournebroche :	4 W (sur certains modèles)
lampe :	25 W
moteur de la turbine (air chaud) :	25 W
moteur de la turbine de refroidissement :	25 W
Puissance absorbée maximum :	
(voir plaquette d'identification)	
Tension d'alimentation :	
(voir plaquette d'identification)	

REMARQUE :

Cet appareil est conforme aux normes européennes : 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

FIG. 1



Dimensions sont en centimètres

⚠ ATTENTION**Cet appareil doit être relié à la terre.**

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte. Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.

Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

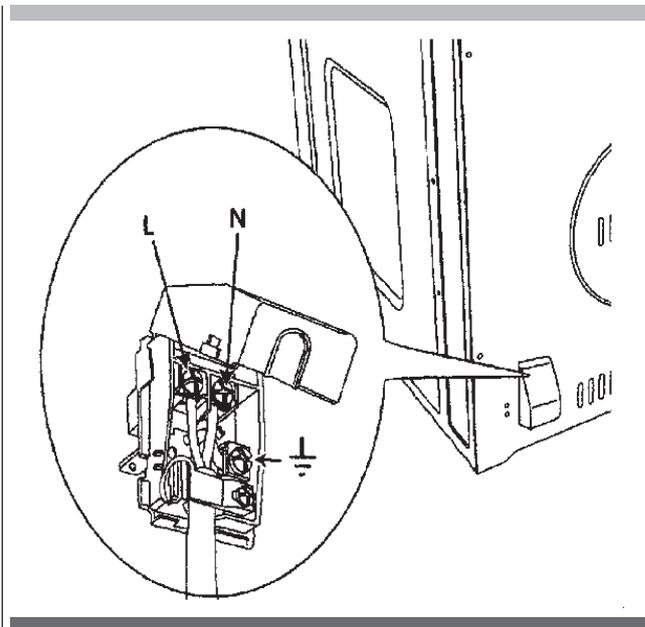
Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu. Pour le branchement, utiliser un câble flexible, en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Un tel appareil doit être doté d'une alimentation électrique conforme aux réglementations régissant les installations électriques.

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

TYPES DE CABLES ET DIAMETRES MINIMAUX

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 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



Première utilisation du four

Nettoyer soigneusement le four avec de l'eau savonneuse et bien rincer.

Faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient créer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

Grilles de four

ATTENTION

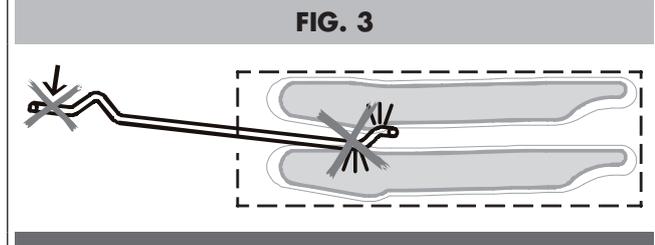
Ne jamais utiliser de feuilles d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut causer des dégâts au four.

ATTENTION

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

Le four est pourvu de guides de grilles à quatre niveaux. Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 4). Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson. Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four. Toujours s'assurer de placer les grilles dans le four avant d'allumer ce dernier. S'assurer que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées. Les grilles sont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

FIG. 3

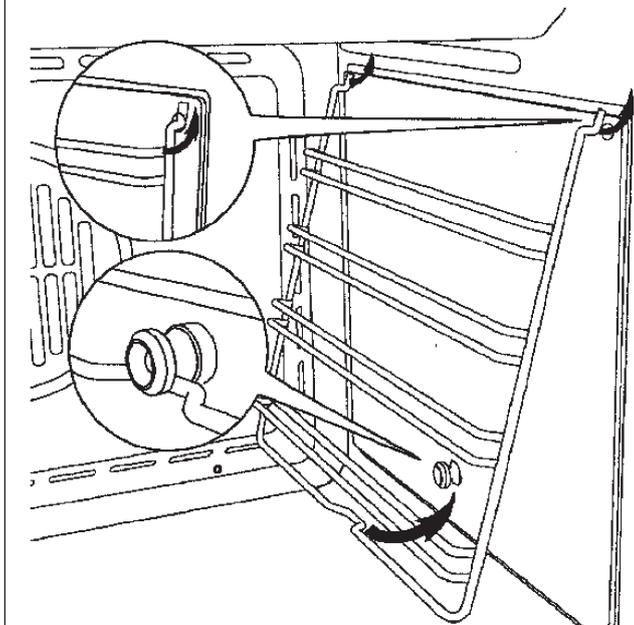


REMARQUE

Enlever toujours les glissières démontables avant l'auto-nettoyage du four en dévissant les écrous A indiqués dans la figure 3b.

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

Fig. 3b

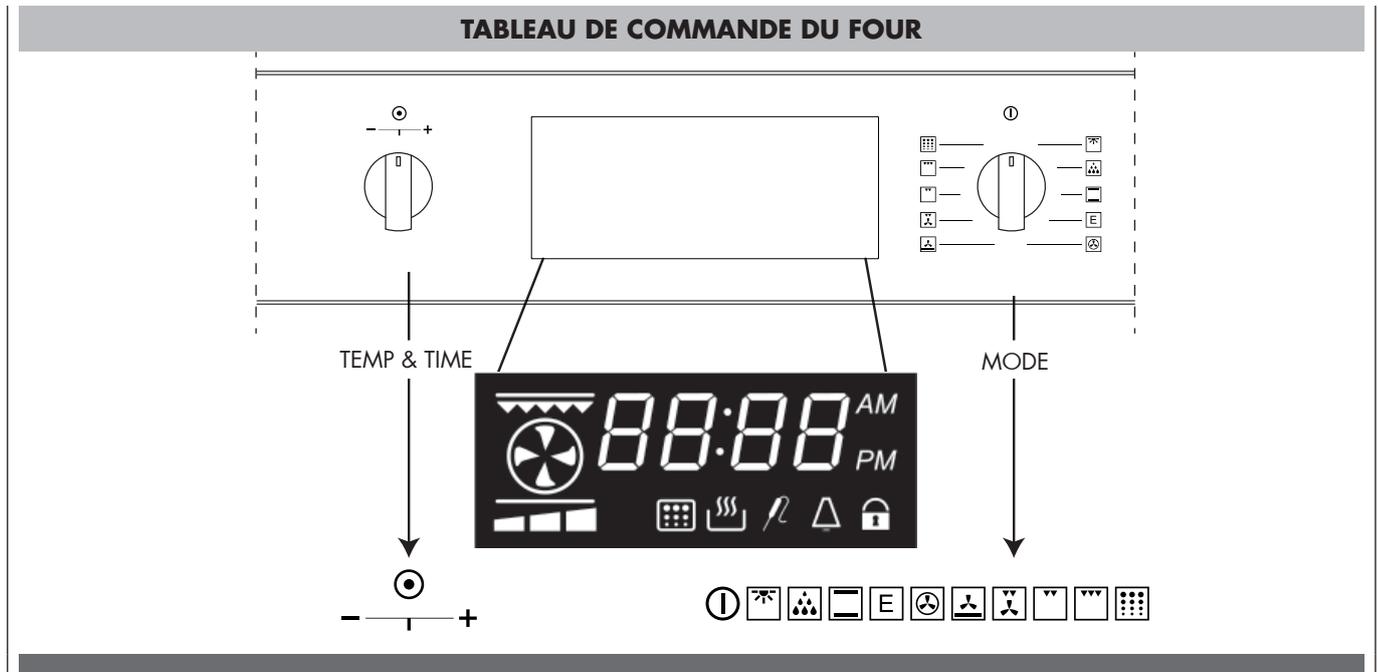


Description du tableau de commande

Le panneau de commande du four se compose d'un affichage et de deux boutons :

- Affichage temps et température,
- Bouton temps et température (Push & Shuttle),
- Bouton Mode (fonctions du four).

Le bouton Push & Shuttle sert principalement à régler l'horloge ou la température et à programmer les fonctions de l'heure automatique. Sélectionnez l'élément souhaité en appuyant sur le bouton.



1	fonctions d'affichage de la température et de l'heure		
2	3 LEDs de barre de préchauffage		
3	Élément de chauffage		
4	Réglage de l'heure 12h OU Réglage de l'heure 24h	Affiché lorsque l'heure du jour est affichée et si 12h est réglé.	
5	Plat	S'affiche lorsqu'une fonction de cuisson est réglée...	
6	Fonction de durée de cuisson		
7	Fonction de délai de cuisson		
8	Fonction compte-minutes	S'affiche lorsque la minuterie est active.	
9	Verrouillage porte	Fixe lorsque la porte est verrouillée Clignotant lorsque le cycle de verrouillage est en marche	
10	Cycle pyrolyse	S'affiche lorsqu'un cycle pyrolyse est réglé.	
11	Fonction sonde de température	S'affiche lorsqu'une cuisson avec une sonde de température est en cours.	
12	Sonde de température	S'affiche lorsque la sonde de température est insérée.	

Programmation des fonctions de temps

À chaque mise sous tension, la commande affiche l'heure du jour en clignotant, réglée sur 12:00AM comme valeur initiale, et le bipeur retentit 3 fois. Le temps augmente chaque minute. La seule action possible est le « Réglage de l'horloge », toutes les autres opérations du four sont inhibées.

D'une façon générale, tourner le sélecteur Température/ Temps à gauche ou à droite pour éditer les valeurs et les modifier par étapes ; maintenir le bouton à gauche ou à droite pour accélérer les opérations de décrémentation/incrément.

Réglage de l'heure

L'heure de la journée est toujours affichée par défaut sur 12h00 AM/PM. Les heures et les minutes sont réglées séparément. Pour régler l'heure du jour, le sélecteur de mode doit être en position OFF, le bouton -/+ agit sur l'heure du jour par défaut.

- Tourner le sélecteur à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le sélecteur à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le sélecteur Température & Temps pour se déplacer des heures aux minutes et vice versa.
- Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner à gauche ou à droite.
- Après quelques secondes, la valeur de l'heure commence à clignoter : attendre jusqu'à ce que la nouvelle heure s'affiche de façon fixe.

Appuyer sur le bouton pour basculer entre l'heure du jour et le compte-minutes et vérifier les valeurs réglées. L'horloge est sélectionnée par défaut tandis que le symbole  apparaît lorsque le compte-minutes est affiché.

Réglage du compte-minutes

Lorsque le symbole  s'affiche, tourner le bouton vers la gauche/droite pour régler la valeur de la minuterie.

La valeur standard est de 30 minutes, il est possible de la modifier dans une fourchette de 0 à 240 minutes.

Cette minuterie n'a aucune influence sur les activités du four et peut être réglée même lorsque le four est éteint. L'heure du jour est affichée en priorité ; dans tous les cas, le symbole  indique que le compte-minutes est actif.

Lorsque le temps expire, le symbole  clignote et le bipeur émet une séquence d'avertissement pour rappeler l'attention de l'utilisateur. Appuyer sur le bouton pour l'arrêter.

L'avertisseur sonore, quant à lui, s'arrête tout seul après un délai temporisé.

Réglage du bipeur à 3 tonalités

Le sélecteur de cuisson étant en position OFF, appuyer sur le bouton +/- jusqu'à l'affichage de « ton... », tourner le même bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la tonalité souhaitée de 1 à 3 et appuyer pour confirmer.

Format de la température et de l'heure

L'unité de température en F et 12h AM/PM sont pré-réglés. Lorsque le sélecteur de mode du four est en position d'arrêt, appuyez sur le sélecteur shuttle&push (TEMP & TIME) afin de sélectionner un autre format disponible.

Tourner le bouton pour sélectionner un autre format souhaité, et appuyer à nouveau sur le bouton pour confirmer.

Bouton de sélection de la température :

MINUS - = diminution

PLUS + = augmentation

PUSH = fonctions de défilement

Bouton de sélection de la fonction de cuisson comme EXEMPLE :

	MODE	AFFICHAGE DE L'ICÔNE	SONDE À VIANDE	MIN	PAR DÉFAUT	MAX
	LUMIÈRE	-	-	-	-	-
	DÉGIVRAGE		-	-	-	-
	CUISSON		X	50 °C (120°F)	210 °C (410°F)	250 °C (480°F)
	CUISSON (ECO)		X	50 °C (120°F)	210 °C (410°F)	250 °C (480°F)
	RÔTISSAGE PAR CONVE.		X	50 °C (120°F)	190 °C (375°F)	250 °C (480°F)
	CUISSON INF. PAR CONV.		X	50 °C (120°F)	190 °C (375°F)	250 °C (480°F)
	CUISSON PAR CONV.		X	50 °C (120°F)	190 °C (375°F)	250 °C (480°F)
	GRILL CONV.		X	50 °C (120°F)	230 °C (445°F)	250 °C (480°F)
	GRILL		-	50 °C (120°F)	230 °C (445°F)	250 °C (480°F)
	GRILL MAX		-	50 °C (120°F)	230 °C (445°F)	250 °C (480°F)
PYROLYSE			-	460 °C (860°F)	-	

Dans un four classique, la chaleur est envoyée par cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four.

Comme la température augmente et descend graduellement, des petits courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle n'est pas forcément efficace parce que les courants sont irréguliers et lents. Dans le système à convection, la chaleur est "transportée" par un ventilateur qui distribue une circulation continue d'air chaud. Le système à convection européen apporte une ingénierie de pointe et une conception avancée pour créer le meilleur four à convection. Dans les fours à convection standard, le ventilateur fait simplement circuler l'air chaud autour de la nourriture.

Le système se caractérise par la combinaison d'un élément de chauffage supplémentaire autour du ventilateur à convection et le panneau d'aération qui distribue l'air chauffé sur trois dimensions : sur les côtés, en haut et sur toute la profondeur du four. Ce système à convection européen aide à maintenir plus chaude la température dans toute la cavité du four.

L'air circulant aide à accélérer le processus de cuisson et cuit la nourriture plus uniformément. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson à convection dore les aliments uniformément en les laissant croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La cuisson à convection marche mieux pour les pains et les pâtisseries ainsi que les viandes et les volailles. Les aliments soufflés comme les gâteaux des anges, les soufflés et les choux à la crème sont plus soufflés que dans un four classique.

Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est plein de saveur est croustillant.

En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts.

Lorsque vous utilisez ce mode, la température standard du four doit être abaissée de 15 °C (25°F).

Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Pendant l'utilisation du mode Rôtissage par convection, il n'est pas nécessaire de réduire la température standard du four.

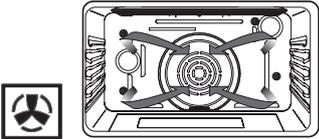
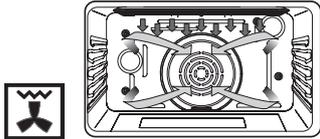
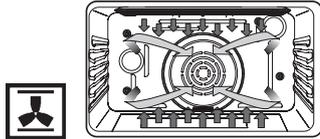
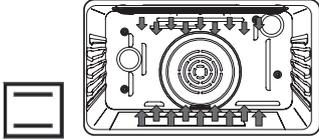
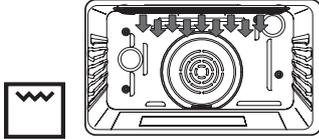
Avantages de la cuisson par convection

- Possibilité de cuire, de faire revenir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants
- Les aliments levés à la levure comme les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus gonflés et sont plus légers.
- Cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps est possible avec les mêmes résultats.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucune spécialisation de cuisinière nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

Les illustrations suivantes donnent un aperçu de ce qui se passe dans le four avec chaque réglage de mode. Les flèches représentent l'emplacement des sources de chaleur pendant des modes spécifiques. L'élément inférieur est dissimulé sous la sole du four.

Le temps de réglage maximal pour le chauffage est de 11 heures 59 minutes.
Après la fin du chauffage, « Fin » s'affiche sur l'écran :

- Le temps est modifié par + [INC] ou - [DEC], et un chauffage supplémentaire peut être effectué.
- Le changement d'une fonction peut être effectué par le sélecteur de mode de cuisson.

STYLES DE CAVITÉ		
		
<p>cuisson par convection (MULTI CONV BAKE)</p>	<p>Grill par convection (CONV BROIL)</p>	<p>Rôtissage par convection (CONV ROAST)</p>
<p>Réglage température : De 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position de pré-réglage 190 °C (375 °F))</p> <p>La cuisson par convection utilise la chaleur d'éléments annulaires situés derrière la paroi arrière du four. La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur à convection.</p>	<p>Réglage température : De 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position de pré-réglage 230 °C (445 °F))</p> <p>Le grill à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec la chaleur circulée par le ventilateur à convection.</p>	<p>Réglage température : De 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position de pré-réglage 190 °C (375 °F))</p> <p>Le rôtissage par convection utilise les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur de convection.</p>
		
<p>Cuisson (BAKE)</p>	<p>Grill (BROIL)</p>	
<p>Réglage température : De 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position de pré-réglage 210 °C (410 °F))</p> <p>La cuisson est effectuée avec de l'air chauffé. Les deux éléments du cycle, celui inférieur et celui supérieur fonctionnent pour garder la température du four.</p>	<p>Réglage température : De 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position de pré-réglage 230 °C (445 °F))</p> <p>Le grill utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.</p>	

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson. Un système peut être sélectionné en amenant le pointeur du bouton sur le symbole correspondant. La Fig. 8 est un exemple de commande des divers modèles.

Icône	Mode Description	Utilisé pour...
	Tous les modes de cuisson sont éteints (OFF) et les éléments de chauffages du four sont éteints OFF.	—
	Seulement l'éclairage est en fonction.	—
	Dans ce mode, uniquement le ventilateur à convection du four interne est en marche (ON), le four ne chauffe pas.	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés.
	Sur le mode Cuisson (Bake) les éléments de chauffage du four supérieur (haut) et inférieur (bas) sont utilisés pour chauffer l'air du four. Cependant, le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.	C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Par conséquent, uniquement une grille peut être utilisée lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson (Bake). Idéal pour les amusegueule, biscuits et les petits gâteaux.
	Ce mode est conçu pour épargner de l'énergie. En particulier, le ventilateur de refroidissement du four ne fonctionne que lorsqu'il le faut, par exemple, lorsque le four est chaud et les pièces électroniques ont besoin de refroidir.	Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les repas en petite portion. La durée de préchauffage est très courte et la cuisson a tendance à être plus lente. Ce n'est pas recommandé pour de grands plats, par exemple de grandes portions ou une grosse préparation.
	Le mode de cuisson par convection utilise l'élément chauffant circulaire ou le troisième élément chauffant caché derrière le déflecteur de la paroi arrière du four. La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection.	Donc plusieurs plats peuvent être cuits en même temps (maximum trois niveaux) et on peut préparer un repas entier (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.
	Le mode de convection inférieur (Convection Down) utilise l'élément inférieur (bas) et le ventilateur interne.	Utile pour les soufflés, les pizzas et la pâtisserie.
	convient pour préparer un dîner complet (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.	Idéal pour les steaks, les hamburgers, les demi-poulets ou des blancs de poulet.
	 Le mode Grill utilise une chaleur intense émise par le chauffage supérieur (haut).	Idéal pour préparer des rôtis, des gratins, des grillades.
	L'heure standard est de 1h30 et peut être modifiée. (voir page 25)	PYRO ou mode auto-nettoyage. Le four est automatiquement nettoyé par la combustion des résidus de cuisson à haute température (environ 475 C) de 1h à 3h. Pendant le cycle d'auto-nettoyage, toutes les fumées produites sont filtrées puis expulsées dans l'environnement.

Cuisson par convection

À propos de la cuisson par convection

Les modes de cuisson standard (Bake, Broil, etc.) utilisent la chaleur rayonnée par un ou plusieurs éléments pour cuire les aliments. Les modes de convection utilisent à la fois la chaleur des éléments et les ventilateurs à l'arrière du four pour faire circuler en permanence l'air chauffé dans tout le four.

Avantages de la cuisson par convection

- La cuisson, le brunissement et le croustillant sont uniformes.
- Les jus et les saveurs sont renforcés.
- Les aliments levés à l'air comme les choux à la crème, les soufflés, les meringues et les pains sont plus hauts et plus légers.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.

Ne PAS utiliser la cuisson par convection pour les viandes. Utiliser plutôt le rôti par convection.

Mode	Utiliser ce mode pour	Pour de meilleurs résultats	Conseil de cuisson rapide
cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"> • De grandes quantités d'aliments sur plusieurs niveaux. • Pâtisseries, pains, snacks, aliments et amuse-gueules. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des casseroles à fond plat et sans couvercle. • Placer les plaques de cuisson côte à côte sur la grille du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire de la température de la recette de 15 °C (25 °F). • Vérifiez rapidement la cuisson des aliments : <p>S'il faut vérifier des aliments de la recette</p> <p>1-15 min. 3 min. avant 16-30 min. 5 min. avant 31 min. - 1h. 10 min. avant</p>
Grill par convection	<ul style="list-style-type: none"> • Des morceaux de viande, de volaille et de poisson plus épais et plus tendres. • NE PAS utiliser ce mode pour faire dorer des pains ou des casseroles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les viandes doivent avoir au moins 1 pouce d'épaisseur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune conversion du grill standard n'est nécessaire. • Se reporter au tableau du grill à convection de ce manuel pour connaître les temps de cuisson.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> • Gros morceaux tendres de viande et de volaille tels que le rôti ou le poulet entier. 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson. • Consulter le tableau des rôtis par convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS modifier la température de la recette.

Tourner le bouton de mode dans la position souhaitée, l'affichage de l'horloge indique « On » pendant quelques secondes. Le four peut fonctionner jusqu'à 12 heures maximum. Selon le modèle de four, les fonctions disponibles peuvent être différentes en nombre et en type.

Si la fonction d'affichage de l'horloge est active, le symbole  apparaît (il n'apparaît pas en position lumineuse).

Tourner le sélecteur Température & Temps et régler la température du four souhaitée. Le système prévoit une température pré-réglée pour chaque mode de cuisson ou une gamme complète entre MIN et MAX à régler manuellement. Vérifier la valeur affichée après avoir sélectionné la température.

La température apparaît sur l'affichage de l'horloge lorsque vous appuyez sur le sélecteur Time & Temp ou lorsqu'une nouvelle fonction vient d'être sélectionnée.

Dès que le four démarre, le témoin de préchauffage (indiqué par les barres) en bas de l'écran de l'horloge commence à clignoter et reste allumé en permanence lorsque le préchauffage se termine par 5 bips.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) pour arrêter toute activité ; la mention OFF s'affiche quelques secondes.

Réglage du fonctionnement automatique du four

Après avoir sélectionné une fonction comme décrit précédemment, la commande peut être programmée afin de définir des activités de cuisson temporisées. Le programme horaire reste actif même si la fonction est modifiée (exception : pyrolyse). Les possibilités suivantes sont disponibles :

- 1 Cuisson temporisée avec réglage du temps de cuisson (durée)
- 2 Cuisson temporisée avec réglage de la fin du temps de cuisson (heure d'arrêt)
- 3 Cuisson retardée avec réglage de la durée et de l'heure d'arrêt.

Appuyer sur le bouton pour commuter entre la modalité durée de cuisson (temps de cuisson) et la modalité fin du temps de cuisson (heure d'arrêt). Les mots « dur » ou « End » s'affichent respectivement.

Tourner le bouton à gauche ou à droite pour éditer la valeur de la durée ou l'heure d'arrêt quand la mention correspondante est affichée.

1. Lorsque le mot dur s'affiche, le système indique 30' comme durée de cuisson standard. Tourner le bouton vers la gauche/droite pour régler le temps de cuisson souhaité dans une plage comprise entre 0 et 240 minutes. L'afficheur fera clignoter dur et sa valeur alternativement pendant quelques secondes puis il indiquera l'heure, le symbole de la casserole clignotera pour indiquer qu'une cuisson automatique est en cours. La fin de la durée de cuisson est mise à jour automatiquement.
2. Lorsque le mot End est affiché, la commande indique l'heure actuelle comme heure d'arrêt initiale. Pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une

plage de 4 heures :

- Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Modifier la valeur des heures clignotantes en tournant le bouton vers la gauche/droite.
- Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
- Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner le bouton à gauche ou à droite.
- Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

L'écran clignote alternativement End et sa valeur pendant quelques secondes, puis il affiche l'heure, le symbole du plat  clignote pour indiquer qu'une cuisson minutée est active. La durée de cuisson est mise à jour automatiquement.

3. Répéter les mêmes opérations qu'au point 1 puis appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la mention End s'affiche. Le système affiche comme heure d'arrêt initiale la valeur « heure actuelle + durée de cuisson ». Il n'est pas possible d'abaisser le temps de fin de cuisson en dessous de cette valeur, afin de régler le temps de fin de cuisson réellement souhaité dans une plage de 24 heures :

- Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Modifier la valeur des heures clignotantes en tournant le bouton vers la gauche/droite.
- Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
- Modifier la valeur des minutes clignotantes en tournant le bouton vers la gauche/droite.
- Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

L'écran fait clignoter alternativement End et sa valeur pendant quelques secondes, puis il affiche l'heure et fait clignoter les icônes de cuisson pour indiquer qu'une cuisson différée a été programmée. Dès que le délai est écoulé, le four démarre et fonctionne pendant le temps de cuisson programmé. Le symbole du plat  clignote.

À la fin d'une activité minutée, le système éteint le four, le bipéur émet une séquence d'avertissement (deux bips courts répétés toutes les 3 secondes) pour rappeler l'attention de l'utilisateur, pour une durée maximale et fait clignoter les icônes liées au temps () sur l'écran. Appuyer sur le bouton pour éteindre l'avertisseur sonore et acquitter le message d'avertissement.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) avant d'utiliser à nouveau le four.

Réduire les températures de cuisson des recettes de 15 °C (25°F).

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

Aliments recommandés pour le mode convection européenne

Amuse-gueules, biscuits, gâteaux au café

Biscuits (2 à 4 grilles), Pains à la levure

Choux à la crème

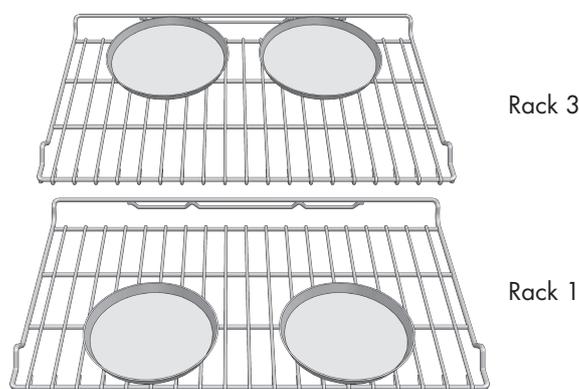
Chaussons aux pommes

Casseroles et Entrées un plat

Plats à four (grille positions 1, 2, 3)

Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue, Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

POSITIONS DES MODULES PLUSIEURS GRILLES



Conseils rapides et faciles de recette

Convertir de la CUISSON à la CONVECTION EUROPÉENNE :

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

Tableau de cuisson par convection

- Réduire la température standard de la recette de 15 °C (25°F) pour la cuisson par convection.
- Les températures ont été réduites dans ce tableau.

ALIMENT	POSITION DES GRILLES	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min.)
Gâteau			
Cupcakes	2	165 (325)	16-20
Gâteau Bundt	1	165 (325)	37-43
Gâteau d'ange	1	165 (325)	25-35
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9 pouces	2	175-205 (350-400)	35-45
2 croûtes, Fruits surgelés, 9 pouces	2	175 (350)	68-78
Cookies			
Sucre	2	165-175 (325-350)	8-12
Pépites de chocolat	2	165-175 (325-350)	10-15
Brownies	2	165 (325)	25-30
Pains			
Miche de pain levé, 9x5	2	175 (350)	15-22
Rouleaux de levure	2	175-190 (350-375)	10-15
Biscuits	2	190 (375)	6-10
Muffins	2	205 (400)	13-16
Pizza (Cuisson sur plusieurs grilles)			
Surgelées	1 et 3	190-220 (375-425)	12-18
Fraîches	1 et 3	190-220 (375-425)	8-14

Les TEMP. et TEMPS indiqués dans le tableau ci-dessus correspondent au réglage 240 V.

Ce tableau est un guide. Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage et ajuster les températures/le temps de manière appropriée.

La cuisson est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisez sur une simple grille avec au moins 2,5 - 3 cm (1" - 1-1/2") d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utiliser qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 15 °C (25°F) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Vous trouverez des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson et de rôtissage à la page 30.

Tableau de cuisson

ALIMENT	POSITION DES GRILLES	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min.)
Gâteau			
Cupcakes	2	175 (350)	19-22
Gâteau Bundt	1	175 (350)	40-45
Gâteau d'ange	1	175 (350)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9 pouces	2	190-205 (375-400)	45-50
2 croûtes, Fruits surgelés, 9 pouces	2	190 (375)	68-78
Cookies			
Sucre	2	175-190 (350-375)	8-10
Pépites de chocolat	2	175-190 (350-375)	8-13
Brownies	2	175 (350)	29-36
Pains			
Miche de pain levé, 9x5	2	190 (375)	18-22
Rouleaux de levure	2	190-205 (375-400)	12-15
Biscuits	2	190-205 (375-400)	7-9
Muffins	2	220 (425)	15-19

Les TEMP. et TEMPS indiqués dans le tableau ci-dessus correspondent au réglage 240 V.

Ce tableau est un guide. Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage et ajuster les températures/le temps de manière appropriée.

- Placez le grill dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utiliser le grill à convection avec la porte fermée.
- Ne pas préchauffé pour le four. (Cela signifie que l'indication « PREHEAT » apparaît automatiquement lorsque le mode « Grill par convection » est sélectionné, mais placez les aliments dans le four avant de sélectionner le mode de cuisson).
- Utiliser le lèchefrite en deux parties. (Sans 2 casseroles, il peut y avoir un risque d'incendie avec l'écoulement de la graisse des viandes).
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill à convection).

Tableau grill par convection

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DES GRILLES	TEMP. DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (Min.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (Min.)*
Steak de bœuf (1 pouce ou plus)				
Saignant	4	230 (450)	10-12	10-12
À point	4	230 (450)	15-17	13-15
Bleu	4	230 (450)	16-18	13-15
Hamburgers (1 pouce ou plus)	4	290 (550)	9-11	5-8
À point	4	290 (550)	11-13	8-10
Bleu				
Volaille				
Quartiers de poulet	4	230 (450)	18-20	13-15
Moitiés de poulet	3	230 (450)	25-27	15-18
Blancs de poulet	4	230 (450)	14-16	10-14
Porc				
Côtelettes de porc (1-1/4 pouce ou plus)	4	230 (450)	13-15	12-14
Sauce - fraîche	4	230 (450)	4-6	3-5

Les TEMP. et TEMPS indiqués dans le tableau ci-dessus correspondent au réglage 240 V.

* Temps de grill et de grill par convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

- Placez le grill dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le mode Broil avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le lèchefrite en deux parties. (Sans 2 casseroles, il peut y avoir un risque d'incendie avec l'écoulement de la graisse des viandes).
- Retourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson (voir le tableau des grillades).

Tableau de grill

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION GRILL	RÉGLAGE GRILL	TEMPS CÔTÉ 1 (Min.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (Min.)*
Steak de bœuf (1,1 - 2,5 cm ; 3/4"-1")				
Saignant	5	L 5	5-7	4-6
À point	5	L 5	6-8	5-7
Bleu	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (3/4"-1")				
À point	4	L 5	8-13	11
Bleu	4	L 5	10-15	8-12
Volaille				
Poitrine (avec os)	4	L 4	10-12	8-10
Cuisse (très bien faite)	4	L 3	28-30	13-15
Porc				
Côtelette de porc (1 pouce)	5	L 5	7-9	5-7
Sauce - fraîche	5	L 5	5-7	3-5
Tranche de jambon (1/2 pouce)	5	L 5	4-6	3-5
Fruits de mer				
Filets de poisson, 1"	4	L 4	10-14	
Beurré				
Côtelettes d'agneau (2,5 cm ; 1")				
Saignant	5	L 5	5-7	4-6
À point	5	L 5	6-8	4-6
Bleu	5	L 5	7-9	5-7
Pain				
Pain à l'ail, tranches de 1 pouce	4	L 5	2-3	
Pain à l'ail, tranches de 1 pouce	3	L 5	4-6	

Le RÉGLAGE DU GRILL et le TEMPS indiqués dans le tableau ci-dessus sont pour le réglage de 240 V.

* Temps de grill et de grill par convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

Guide de température de service de la FSIS (Service d'inspection et sécurité des aliments USDA)			
60 °C (140 °F)	Jambon précuit (pour réchauffer)	74 °C (165 °F)	Jambon précuit (pour réchauffer)
63 °C (145 °F)	Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)
71 °C (160 °F)	Viande hachée et mélanges de viande (bœuf, porc, veau, agneau)	77 °C (170 °F)	Viande hachée et mélanges de viande (bœuf, porc, veau, agneau)
	Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)
	Porc frais (médium)		Porc frais (médium)
	Jambon Frais (non cuit)		Jambon Frais (non cuit)
74 °C (165 °F)	Plateaux œufs	82 °C (180 °F)	Plateaux œufs
	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)

Remarque : Cœuf (seuls, non dans une recette) - cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.

- Ne pas préchauffez le rôtissage à convection. (Cela signifie que l'indication « PREHEAT » apparaît automatiquement lorsque le mode Rôtissage par convection est sélectionné, mais placer les aliments dans le four avant de sélectionner le mode de cuisson).
- Rôtissez dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous rôtissez des poulets entiers ou des dindes, groupez les ailes et attachez légèrement les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utiliser le plat de grill 2-pièces pour les rôtissages non-couverts. (Sans 2 casseroles, il y a un risque d'incendie avec l'écoulement de la graisse de la viande).
- Utilisez la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson en vérifiant la température interne (voir le tableau des rôtis par convection).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles doivent aussi être recouvertes d'une feuille (et les plats rôtis) pendant une certaine durée de la cuisson pour empêcher que le plat ne soit brûlé.

**IMPORTANT**
Conseils rapides et faciles de recette
Convertir de la CUISSON standard au RÔTISSAGE PAR CONVECTION :

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson plus tôt.
- Casseroles ou plat à rôtir qui sont cuits couverts par RÔTISSAGE PAR CONVECTION cuiront pendant environ le même temps.
- La température interne minimale sûre pour la farce dans la volaille est de 74 °C (165 °F).
- Après avoir retiré l'article du four, le couvrir sans serrer avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de le découper, si nécessaire, pour augmenter la température finale de l'aliment de 3° à 6° C (5° to 10° F).
- Vous trouverez des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson et de rôtissage à la page 30.

Tableau rôtissage par convection

VIANDES	POIDS Kg (lb)	POSITION GRILL	TEMP. DU FOUR °C (°F)	DE CUISSON (Min. par kg)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Côtes de bœuf	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) saignant 71 (160) à point
Rôti de filet de côtes, (désossé)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) saignant 71 (160) à point
Rumsteck, œil, pointe, surlonge (désossé)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) saignant 71 (160) à point
Rôti de filet de porc	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	15-20	63 (145) saignant
Longe de porc rôtie (avec ou sans os)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	18-22	71 (160) à point
Épaule	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	20-25	71 (160) à point
Volaille					
Poulet entier, non farci	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Dinde, non farcie	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Dinde, non farcie	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Dinde, non farcie	21-25 (10,5-12,5)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Poitrine de dinde	3-8 (1,5-4)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Poule de Cornouailles	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	175 (350)	45-75 total	82 (180)
Demi-cuisse d'agneau	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) à point 77 (170) bleu
Cuisse entière	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) à point 77 (170) bleu

Les TEMP. et TEMPS indiqués dans le tableau ci-dessus correspondent au réglage 240 V.

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

- La déshydratation peut se faire à l'aide d'une température plus basse et la circulation d'air chaud élimine lentement l'humidité pour la conservation des aliments.
- Choisissez la cuisson par convection comme mode de chauffage lors de la déshydratation.
- Les températures de déshydratation recommandées sont de 50 °C (120°F) à 70°C (160°F).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments requièrent 14/15 heures pour complètement se déshydrater.
- Consultez un livre sur la conservation des aliments pour les temps spécifiques et la conservation de certains aliments.
- Cette méthode est appropriée pour des fruits, des légumes, des herbes et des morceaux de viande.
- Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins spécialisés.
- En utilisant des feuilles de papier, une certaine humidité peut être absorbée avant la déshydratation (comme des morceaux de tomate ou de pêche).

Tableau de grillade à déshydratation

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

Auto-nettoyage du four

Ce four est doté d'une fonction pyrolyse d'auto-nettoyage qui permet d'éliminer le nettoyage manuel difficile de l'intérieur du four qui prend généralement du temps. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée (env. 460 °C / 860 F) pour brûler les salissures alimentaires et les graisses.

- Ne pas utiliser la table de cuisson pendant le cycle d'auto-nettoyage du four.
- Il est courant de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnellement pendant le cycle d'auto-nettoyage, en fonction du contenu et de la quantité de saleté restés dans le four. Si une flamme persiste, éteindre le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer les salissures excessives des aliments.
- Le verrou de la porte est activé automatiquement après que le cycle de d'auto-nettoyage a été sélectionné. L'écriture « SYMBOL » apparaît à l'écran. Ceci permet de garantir que la porte ne peut pas être ouverte pendant que l'intérieur du four est à une température de nettoyage.
- La lumière du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien aérée pour aider à éliminer les odeurs liées à l'auto-nettoyage. Les odeurs diminueront au fur et à mesure qu'on utilisera ce mode.
- 1h30 est la durée prédéfinie du nettoyage.
- Le cycle s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Quand la chaleur du four diminue jusqu'à être une température sûre, le verrou de la porte se désactive automatiquement et il est possible de l'ouvrir.

Préparation du four pour l'auto-nettoyage

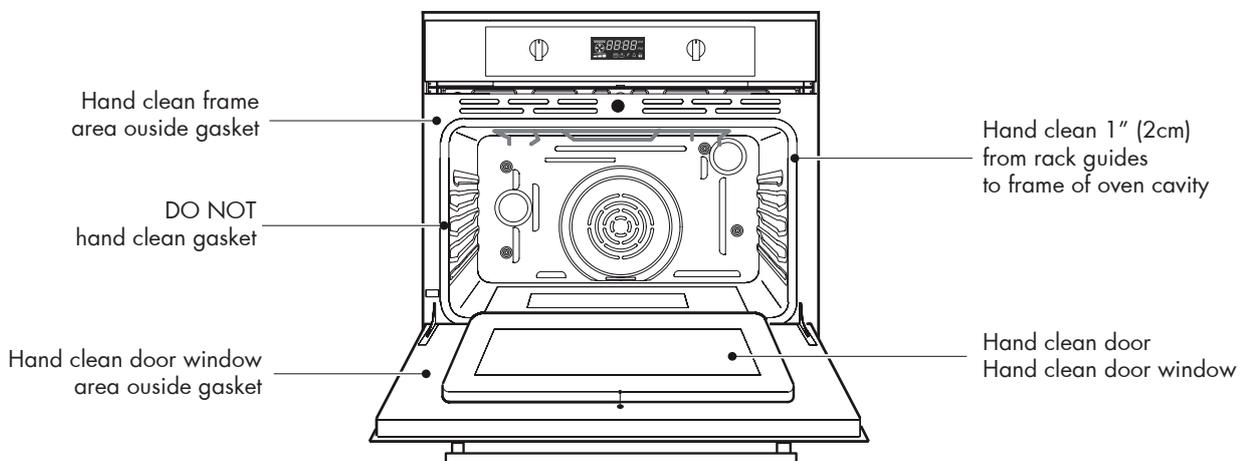
1. Retirer tous les ustensiles et les plats de cuisson.
2. Retirer les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine.



AVERTISSEMENT

Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, elle perdront définitivement leur finition brillante et prendront une couleur noire et terne. Voir le tableau de nettoyage pour un entretien approprié, page 28.

3. Essuyer tout déversement de saleté et la graisse qui ne sont pas encore incrustés, à l'aide de serviettes en papier. Les excès de graisse provoqueraient des flammes et de la fumée dans le four pendant l'auto-nettoyage.
4. Voir l'illustration ci-dessous. Certaines zones du four doivent être nettoyées manuellement avant le début du cycle. Pendant le cycle de nettoyage, celles-ci ne chauffent pas suffisamment pour pouvoir brûler les salissures. Utilisez une éponge ou une brosse en plastique savonneuse ou un tampon S.O.S.® rempli de détergent. Nettoyer à la main le bord de la porte du four, la cadre avant du four et dans le cadre jusqu'à 2-3 cm (1- 1/2"), avec un détergent et de l'eau chaude. Ne pas frotter le joint présent sur le four. Nettoyer à la main la vitre de la porte du four. Rincer soigneusement toutes ces zones puis les sécher.
5. S'assurer que les lumières du four sont éteintes et que les ampoules et les caches des ampoules sont en place. Voir Page 29.



Avant d'utiliser le mode autonettoyant, lire attentivement la page Entretien et nettoyage du four et suivre les instructions de la section Préparation du four pour l'auto-nettoyage. (voir page 24)

ATTENTION

Une fois que la fonction de pyrolyse (auto-nettoyage) a démarré, lorsque le symbole du cadenas clignotant apparaît, Ne PAS OUVRIR LA PORTE et ne pas modifier la fonction.

Une fois la fonction de pyrolyse terminée, la porte se déverrouille automatiquement lorsque la température interne du four descend en dessous de 100 °C.

Ne pas forcer pour ouvrir la porte lorsque le symbole du cadenas est allumé ou clignote.

Le système verrouille aussi immédiatement la porte pour garantir la sécurité de l'utilisateur car la température à l'intérieur est très élevée. Un voyant de verrouillage indique à tout moment l'état du mécanisme de verrouillage :

- Porte déverrouillée, voyant de verrouillage éteint
- Porte verrouillée, voyant de verrouillage toujours allumé
- Verrou en mouvement, transition en cours, voyant de verrouillage clignotant.

Pour utiliser à nouveau le four après une pyrolyse, tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF).

AVERTISSEMENT

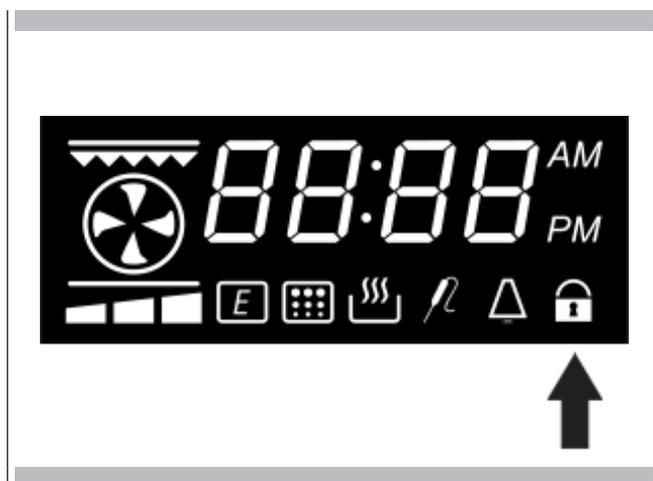
Il est conseillé de ne pas utiliser la table de cuisson pendant la fonction de pyrolyse (auto-nettoyage).

Pyrolyse (auto-nettoyage)

Tourner le bouton de mode dans la bonne position puis appuyer sur le bouton +/- pour lancer un cycle de nettoyage. Il est possible de régler le temps de nettoyage selon les mêmes règles que les fonctions automatiques ; il est donc possible de retarder le cycle pyrolytique.

Le temps de nettoyage maximum permis est de 3 heures, le minimum 1 heure. La durée standard est de 1 heure 30 minutes ; l'affichage de l'horloge indique alors P1:30. À la fin de l'activité d'auto-nettoyage, l'écran affiche END en continu. Les écritures sur l'écran disparaissent lorsque le sélecteur de mode est placé sur la position ZÉRO affichant « - - ». La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie au-dessous du seuil de sécurité ; ce n'est qu'alors que le système déverrouille la porte.

Le ventilateur de refroidissement se met en route dès que l'on sélectionne la position et augmente sa vitesse quand les parties internes deviennent chaudes. La température du four est automatiquement réglée sur 460 °C afin de nettoyer parfaitement la cavité.



Mode Sabbath

1. Tourner le sélecteur sur BAKE et régler la température souhaitée à l'aide du bouton +/-.
2. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton +/- pendant 5 secondes. « Sab » s'affichera et clignotera sur le bouton de commande du four indiquant que le mode Sabbath a été initié. À partir de ce moment, il n'est plus possible de modifier la température en tournant le bouton +/-.
3. Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur OFF ou sur tout autre mode de cuisson pour arrêter la fonction Sabbath.

REMARQUE : Le mode sabbath ne peut être activé que dans les 10 secondes qui suivent le choix du mode « cuisson » ou le changement de température.

Modes ou fonctions désactivés pendant le fonctionnement du mode Sabbath :

- Le mode Sabbath définit le four pour qu'il reste allumé dans un réglage CUISSON.
- Disponible uniquement en réglage manuel et non en cuisson minutée.
- Le ou les écrans n'indiquent pas la température et l'heure, seul SAB est affiché.
- Durée maximale de 72 heures en manuel.
- Tous les sons et bips sont désactivés.
- La fonction de compte-minutes est désactivée.
- Toutes les fonctions de changement d'heure sont désactivées.
- L'état de la lampe du four restera toujours sur ON lorsque le four est en mode Sabbath.

Fonction sonde de température si présente

Ce four peut être doté de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.

Les modes suivants peuvent être sélectionnés pour travailler avec la sonde à viande :

	CUISSON PAR CONVECTION
	RÔTISSAGE PAR CONVECTION
	CUISSON
	GRILL PAR CONVECTION

Les autres modes ne sont pas autorisés à démarrer si la sonde est insérée. Le texte **P** de **165P** (en Fahrenheit) ou **75P** (en Celsius) et le symbole de la sonde à viande clignotent lorsque le mode n'est pas valable pour la cuisson avec sonde ou lorsque la sonde est retirée pendant la cuisson. Dans ce cas, les éléments chauffants sont mis hors tension et la commande passe automatiquement en état d'arrêt, en indiquant l'heure de la journée.

Méthodes d'activation

1. Une fois la sonde insérée dans son réceptacle et détectée par la commande, tourner le bouton du mode de cuisson sur une position valide, le texte 165P (75 °C) apparaît sur l'écran à 4 chiffres.
2. Dès qu'un mode de cuisson valide est lancé, la sonde peut être insérée dans son réceptacle et détectée par le système, le texte 165P (75 C) apparaît sur l'écran à 4 chiffres.

La température standard de la sonde à viande **75°C (165°F)** clignote à l'écran pendant 5 secondes. À l'aide du bouton + / -, il est possible de modifier le jeu de sondes.

Le point de consigne standard de la température de la sonde est **75 °C (165°F)**.

La plage autorisée est comprise entre **50 °C (120°F)** et **99 °C (210°F)**.

La température maximale de la cavité lors de la cuisson avec la sonde à viande est de **250 °C (480°F)**

Après 5 secondes, la valeur affichée est acceptée et la commande commence la cuisson. La température réelle du four est maintenant affichée sur l'écran à 4 chiffres.

Démarrer à partir de la température ambiante.	
La température actuelle de la sonde est indiquée par 40 °C (105°F)	
La température actuelle de la sonde est affichée jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.	
Fin de la cuisson.	

Dès que la température de la sonde réglée est atteinte, la commande émet un bip indiquant la fin de la cuisson et arrête le four.

Appuyer une fois sur le bouton +/- pour vérifier la température de consigne de la sonde. Appuyer deux fois sur le bouton +/- pour modifier la température de réglage du four. Lorsqu'il clignote, tourner le bouton +/- pour modifier la valeur. Après 5 secondes, la température actuelle du four s'affiche automatiquement sur l'écran à 4 chiffres.

Toujours mettre le mode de cuisson sur la position OFF après que la fin de la cuisson ait éteint automatiquement le four afin qu'il soit correctement réinitialisé pour la prochaine utilisation.

Les fonctions automatiques de l'heure sont désactivées lorsque vous utilisez la sonde à viande, seul le compte-minutes peut être réglé. Lorsqu'il est activé, le compte-minute doit fonctionner en arrière-plan.



Comment utiliser un tableau de nettoyage

1. Repérez le chiffre de la partie à nettoyer dans l'illustration de cette page.
2. Trouver le nom de la pièce dans le tableau de nettoyage.
3. Faites concorder le chiffre avec la méthode de nettoyage de la page suivante.

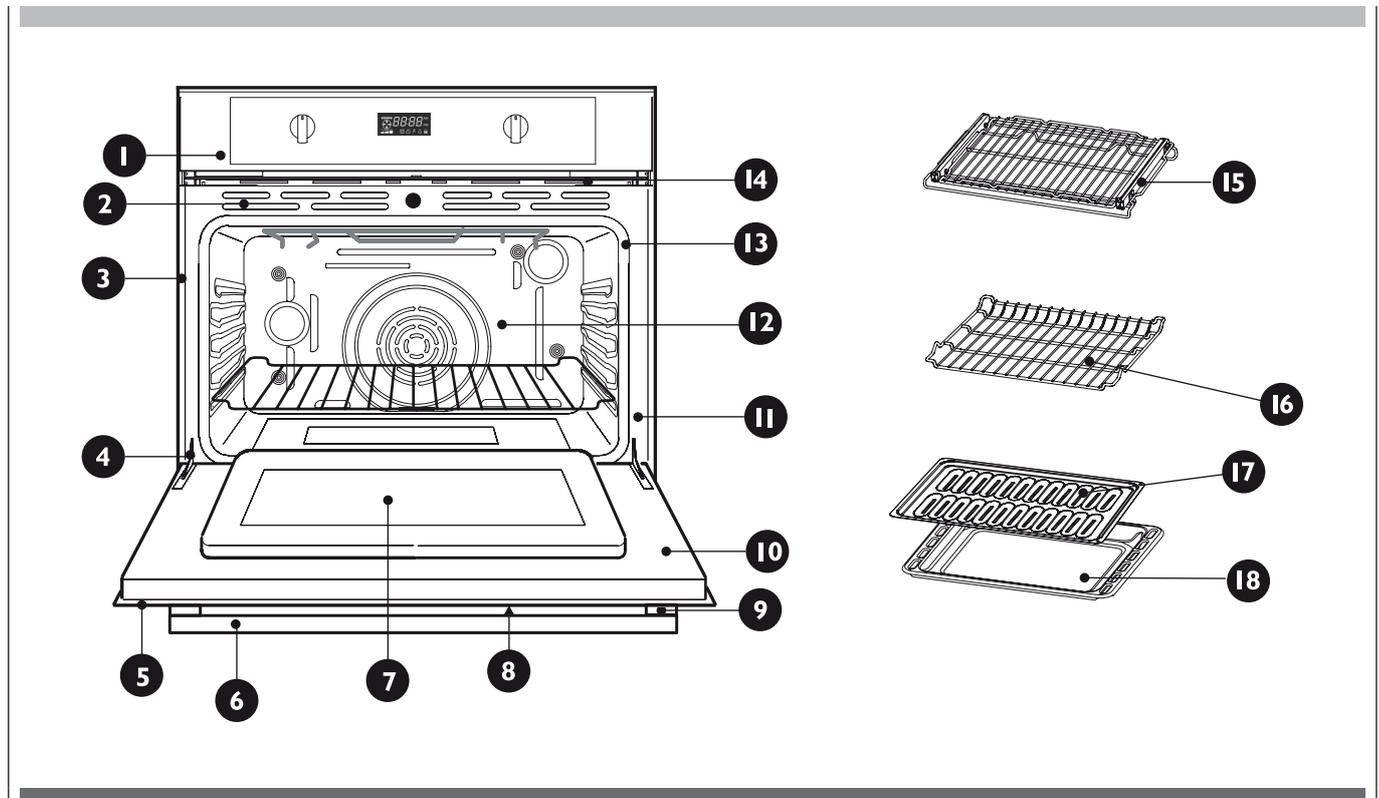


Tableau de Nettoyage

Pièce	Méthode de nettoyage	Pièce	Méthode de nettoyage
	Four en acier inoxydable		Four en acier inoxydable
1 Tableau de commande	C-G	11 Cadre avant du four	E
2 Ouvertures de refroidissement de la porte	E	12 Cavité du four	E
3 Garniture latérale	D	13 Joint de la porte	B
4 Garniture inférieure	D	14 Ouvertures de refroidissement du four	D
5 Cadre de porte	E	15 Grille à rallonge	A
6 Poignée de porte	G	16 Grilles de four	A
7 Fenêtres intérieures de la porte	F	17 Grille de la lèchefrite	E
8 Porte avant	C&G	18 lèchefrite	E
9 End Caps	D		
10 Porte de four intérieure	E		

Veuillez vous reporter à la page suivante pour la méthode de nettoyage.

Le four entier peut être nettoyé de façon sûre avec une éponge savonneuse, puis rincé et séché. Si des résidus excédentaires ne partent pas, suivez les méthodes de nettoyage ci-dessous.

- Utilisez toujours le chiffon le plus doux possible.
- Frottez les finitions en métal dans la direction du grain.
- Utilisez des chiffons, des éponges ou des tissus en papier doux et propres.
- Rincez le tout avec un minimum d'eau pour qu'elle ne coule pas dans les fentes de la porte.
- Essuyez pour éviter les traces d'eau.

Les nettoyeurs dans la liste ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser ne sont qu'à titre indicatif. Utilisez tous les produits selon les indications de l'emballage.

Pièce		Méthode de nettoyage
A	Chromé	Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ou bien, frotter doucement avec Soft Scrub®, Tampons Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® selon les instructions. Four Easy Off® ou Dow® Les nettoyeurs (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent provoquer un assombrissement et une décoloration. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant l'auto-nettoyage. Cependant, elles vont perdre leur brillant et devenir grises de façon permanente.
B	Tressage en fibre de verre	NE NETTOYEZ PAS LE JOINT A LA MAIN.
C	Verre	Vaporisez du Windex® ou du Glass Plus® d'abord sur le chiffon, ensuite essuyez pour nettoyer. Utilisez du Fantastik® ou du Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisse.
D	Peint	Nettoyez avec une eau savonneuse ou appliquez du Fantastik® ou du Formula 409® d'abord sur une éponge propre ou sur des feuilles en papier et essuyez pour nettoyer. Evitez d'utiliser des nettoyeurs en poudre ou des tampons métalliques à récurer.
E	Porcelaine	Essuyez immédiatement les éclaboussures acides comme les jus de fruit, le lait, les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge/chiffon humide sur de la porcelaine chaude. Lorsqu'elle est froide, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez du Soft Scrub® ou du Bon-Ami® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches tenaces, utilisez délicatement les tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine se craquèle très légèrement (de fines lignes) avec l'âge à cause des expositions à la chaleur et aux résidus alimentaires.
F	Verre réfléchissant	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyeur en plastique. Frottez vigoureusement avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac, ou du Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS D'ABRASIFS FORTS.
G	Acier inoxydable	Essuyez toujours avec un chiffon ou un nettoyeur avec grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse ensuite rincez et séchez. Ou essuyez avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur des feuilles en papier. Protégez ou polissez avec du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez du Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Steel Cleaner®, pour enlever la décoloration due à la chaleur.
H	Sonde (si existe)	Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne la trempez pas ou ne la mettez pas au lave-vaisselle.

- Chaque four est équipé de deux lumières halogènes situées sur les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est dans un cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne s'allument pas pendant l'AUTO-NETTOYANT.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend une lentille amovible, une lampe à incandescence ainsi qu'une boîte de douille qui sont fixés. Voir l'illustration de cette page.
- Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

Pour remplacer une ampoule

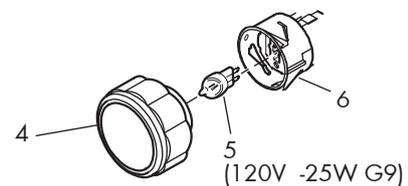
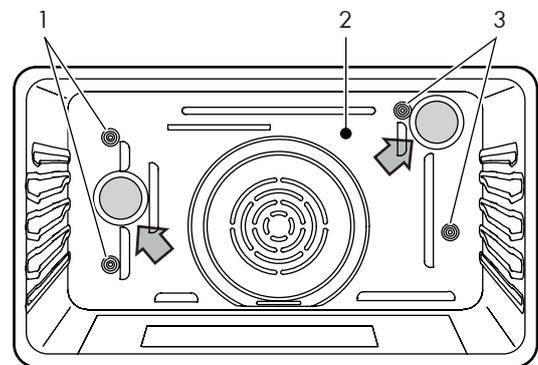
1. Lisez les AVERTISSEMENTS de cette page.
2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
3. Dans les fours à convection, retirer le couvercle du ventilateur en dévissant les quatre vis.
4. Retirez le verre en le dévissant.
5. Retirez l'ampoule de sa douille en la tirant.
6. Remplacez l'ampoule avec une nouvelle. Éviter de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
7. L'ampoule est halogène : en utiliser une avec le même Volt et Watt (voir les chiffres sur cette page).
8. Revisser le verre.
9. Remplacer le couvercle du ventilateur s'il est fourni avec le modèle de four.

Rebrancher l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

ATTENTION

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

LUMIÈRES DU FOUR



Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure

solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation. Consulter les tableaux de cuisson de la page 18 à 22 pour connaître la position correcte de la grille et le temps de cuisson.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Aliment brunissant de façon hétérogène	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Porte du four trop souvent ouverte - Taille de la casserole trop grande
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none"> - Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop grand
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

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

Problème de la table de cuisson	Solution des problèmes par étape
E008 Une erreur apparaît dans la fenêtre d'affichage.	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Éteindre le four et le rallumer après quelques secondes. Le four va effectuer un auto-test de loquet. Si le problème persiste, noter le numéro de code et contacter le service après-vente.
Un autre erreur E__ apparaît dans la fenêtre d'affichage.	Éteindre le four et le rallumer après quelques secondes. Si le problème persiste, noter le numéro de code et contacter le service après-vente.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Éteignez le four avec le disjoncteur et attendez quelques secondes. Remettez le disjoncteur. Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. Assurez-vous que le four est bien branché. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifier l'étalonnage du four. Ajustez l'étalonnage si nécessaire (voir Pour régler la température, page 10). Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduire toujours la température de la recette de 15°C (25°F) lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voir Page 29. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossible de retirer le couvercle du verre de la lampe	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif. Essuyer la zone du couvercle du verre avec une serviette propre et sèche avant de tenter de retirer le couvercle de la lentille.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essuyez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voir Préparation du four pour l'auto-nettoyage (pyrolyse), Page 24. .
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voir les sections Horloge et Minuterie à la page 10.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

ALIMENT	Mode	Position des grilles (plateaux depuis le bas)	Cuisson traditionnelle		Système de cuisson à air chaud	
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Porc, veau (rôti) etc.		3 ^{ème}	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Porc, veau (rôti) etc.		3 ^{ème}	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Filet, rôti de bœuf		2 ^{ème}	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Volaille (oie, canard, dinde, poulet) tout (2)		2 ^{ème}	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Quart de poulet, cuisses, hamburger, steak		3 ^{ème}	-	-	220 ÷ 230	12 ÷ 14 de chaque côté
(2) Gibier		3 ^{ème}	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Poisson		3 ^{ème}	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Gâteaux		2 ^{ème}	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Biscuits		2 ^{ème}	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Pizza (fraîche)		2 ^{ème}	215 ÷ 225	15 ÷ 18	-	-
Pizza (surgelée)		2 ^{ème}	200 ÷ 210	25 ÷ 30	-	-
Pizza sur plusieurs niveaux (fraîche)		2 ^{ème} et 4 ^{ème} OU 1 ^{er} et 3 ^{ème}	-	-	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Pizza sur plusieurs niveaux (surgelé)			-	-	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Pain grillé		3 ^{ème}	L3	4 ÷ 6	-	-

Avertissement pour la cuisson à air chaud - Position des plats :

- Pour cuire 1 plat, utiliser le deuxième support en partant du bas (en utilisant
- Pour cuire 2 plats, utiliser le deuxième ou le quatrième support en partant du bas (en utilisant
- Pour cuire 3 plats, utiliser le deuxième, le troisième ou le quatrième support en partant du bas (en utilisant
- (2) Le temps dépend du poids de la volaille, (40 ÷ 45 min par kg).

IMPORTANT : Les temps de cuisson sont calculés sans prendre en compte le temps de préchauffage du four.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que :

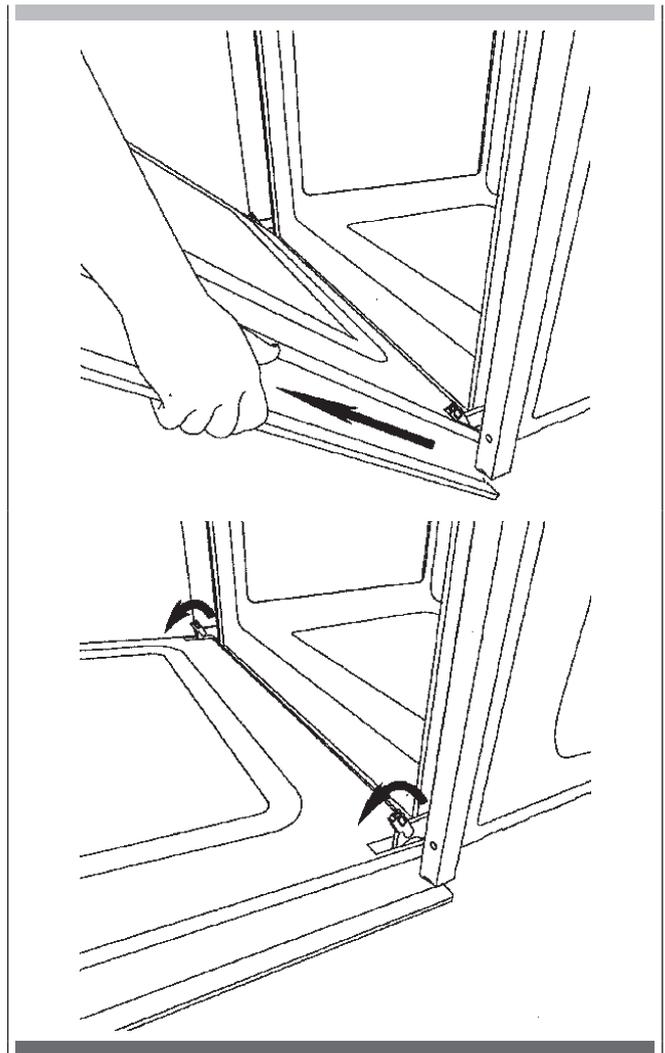
- Le four est froid et hors tension avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant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

Retirez la porte du four

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

- Ouvrir entièrement la porte.
- Soulever les deux leviers indiqués sur la fig.
- Fermer la porte dès le premier arrêt (causé par les leviers soulevés).
- Soulever la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer de ses fixations.

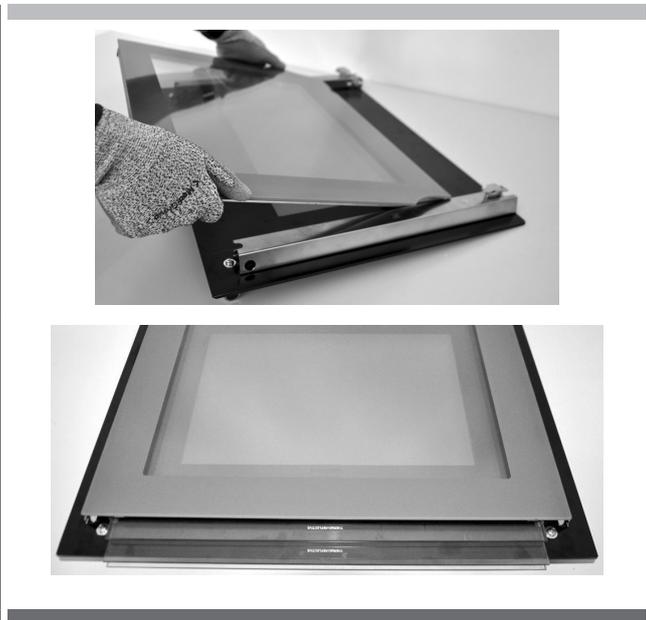
Pour la remise en place, remettre la porte, les charnières dans les ferrures et abaisser les deux leviers.



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



4. Extraire le pack des 3 vitres intérieures comme il est montré ci-dessous. Extraire la deuxième et la troisième vitre (verres intermédiaires) pour les nettoyer.



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



REMARQUE :

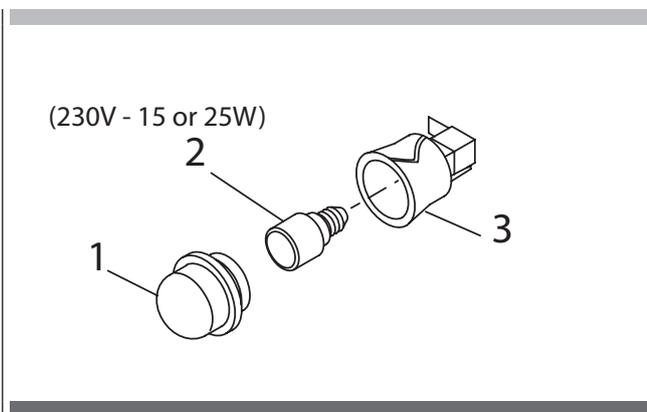
un certain jeu entre les vitres intermédiaires et les supports latéraux est normal car il sert à compenser les dilatations thermiques des vitres.

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

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que :

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



- 1 Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
- 2 Enlevez le couvercle (1) en le dévissant.
- 3 Enlevez l'ampoule (2) de sa douille (3).
- 4 Remplacez l'ampoule (2) avec une nouvelle. Éviter de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
- 5 En utiliser une avec les mêmes Volt et Watt (voir Fig. 12).
- 6 Vissez le couvercle (1).
- 7 Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

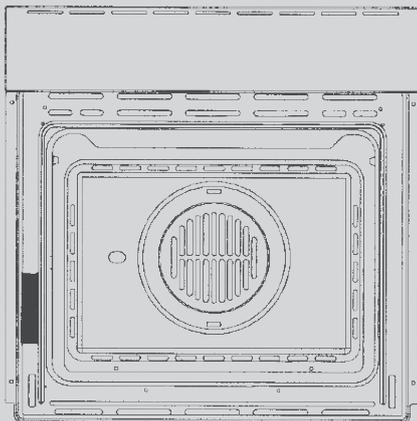
Inhaltsverzeichnis	SEITE
1 - Sicherheitsanleitungen	2
2 - Installation des Ofens	4
Elektrik	4
3 - Anschluss an die Hauptleitung	6
4 - Betriebsanleitung	7
Erste Inbetriebnahme	7
Gitterroste	7
5 - Ausbaubare Schienen	8
6 - Elektronische steuerung	9
Bedienfeld-Beschreibung	9
Programmierung Zeitfunktion	10
Einstellung der Uhr	10
Einstellung des Minutenzähltimers	10
3 Einstellung des Tonsummers	10
Temperatur- & Zeit-Format	10
7 - Backen mit Umluftofen	12
Vorteile des Backens mit Umluftofen	12
8 - Ofenmodi	13
9 - Kochmodi	14
10 - Schnelle Tipps	15
Umluftgaren	15
Vorteile des Backens mit Umluftofen	15
11 - Manuelle Eingabe einer Funktion des Backofens	16
Eingabe einer automatischen Funktion des Backofens	16
Backen mit Umluft Tipps und Techniken	17
Tabelle für das Backen mit Umluft	18
13 - Backen Tipps und Techniken	19
Allgemeine Richtlinien	19
Back-Tabelle	19
14 - Grillen mit Umluft - Tipps und Techniken	20
Tabelle für das Grillen mit Umluft	20

Inhaltsverzeichnis	SEITE
15 - Grillen - Tipps und Techniken	21
Grill-Tabelle	21
16 - Braten mit Umluft - Tipps und Techniken	22
Tabelle für das Braten mit Umluft	22
17 - Dehydrieren - Tipps und Techniken	23
Dehydrieren - Tabelle	23
18 - Pflege und Reinigung des Ofens	24
Selbstreinigung des Ofens	24
Ofen für Selbstreinigung vorbereiten	24
19 - Selbstreinigung einstellen	25
Pyrolyse (Selbstreinigung)	25
20 - Sabbat-Modus & Bratenthermometer Funktion	26
Sabbat Modus	26
Bratenthermometer Funktion, falls vorhanden	26
21 - Allgemeine Ofenpflege	27
Wie die Reinigungstabelle zu nutzen ist	27
Reinigungstabelle	27
22 - Ofenausführungen / Reinigungsmethoden	28
23 - Ofenbeleuchtung austauschen	29
Glühbirne austauschen	29
24 - Backprobleme lösen	30
25 - Bedienungsschwierigkeiten lösen	31
26 - Leitemperatur und Zeitplan für das Garen	32
27 - Die Panoramatür "FULL GLASS" ausbauen	33
Ofentür abnehmen	33
28 - Demontage der Innenscheiben für die Panoramatür „ FULL GLASS“	34
29 - Ersetzen des Backofenlichts	35



Ein Produkt, das am Ende seines Produktkreislaufes nicht durch einen Ausleseprozess läuft, ist, durch die in der Ausstattung enthaltene Elektronik, welche gefährliche Materialien enthält, potentiell gefährlich für die Umwelt und für die menschliche Gesundheit. Dieses Gerät darf nicht beim haushaltlichen Müll gefügt werden am Ende seines Gebrauches. Das Gerät soll bei einem anerkannten Abfallsammlerzentrum abgeliefert werden, um es nachher sicher zu machen und die Bestandteile wieder zu verwenden mit Ehrerbietung der Umwelt.

- **Entfernen Sie keine Herdbauteile, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen.**
- **Das Gerät nicht mit gebrochenen Teilen benutzen (z.B. das Glas). Trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.**
- Es wird empfohlen, den Herd vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand etwa eine Stunde auf höchster Stufe zu erhitzen, um die Gerüche des Isoliermaterials zu entfernen.
- Bei allen Ausführungen bleibt beim Grillen die Backofentür zu.
- Der Lüfter arbeitet solange der Herd heiß ist, d.h. er kann auch noch in Betrieb sein, wenn der Herd bereits ausgeschaltet ist.
- **Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß; berühren Sie auf keinen Fall die Heizelemente auf der Innenseite des Ofens.**
- **Bei der Benutzung des Ofens wird auch die Vorderseite beheizt; daher müssen Kinder vom Ofen ferngehalten werden, vor allem während der Selbstreinigung.**
- In der Gegenwart von Kindern sollten Eltern und Erwachsene bei der Benutzung des Produktes besonders vorsichtig sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, dass es von Personen (einschließlich Kinder) mit verminderter physischer Sensorik, mit verminderten mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder von dieser für die Benutzung des Gerätes eingewiesen.
- Um einer Beschädigung der Emailleschicht vorzubeugen, sollte direkt auf dem Herdboden nichts abgelegt/ abgestellt werden (z.B. Alufolie, Fettauffangschale u.ä.).
- Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.

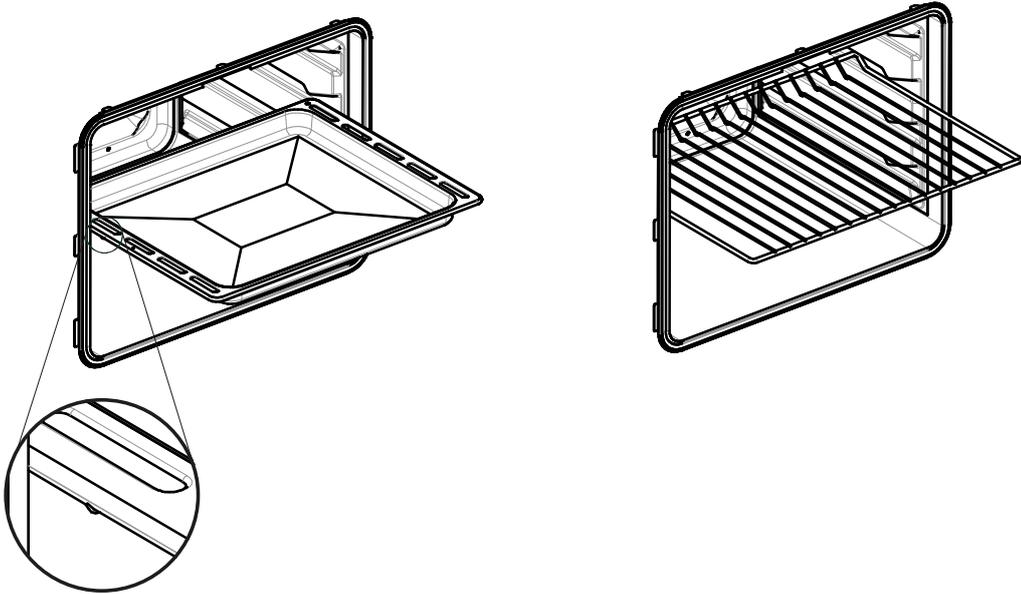


WICHTIG

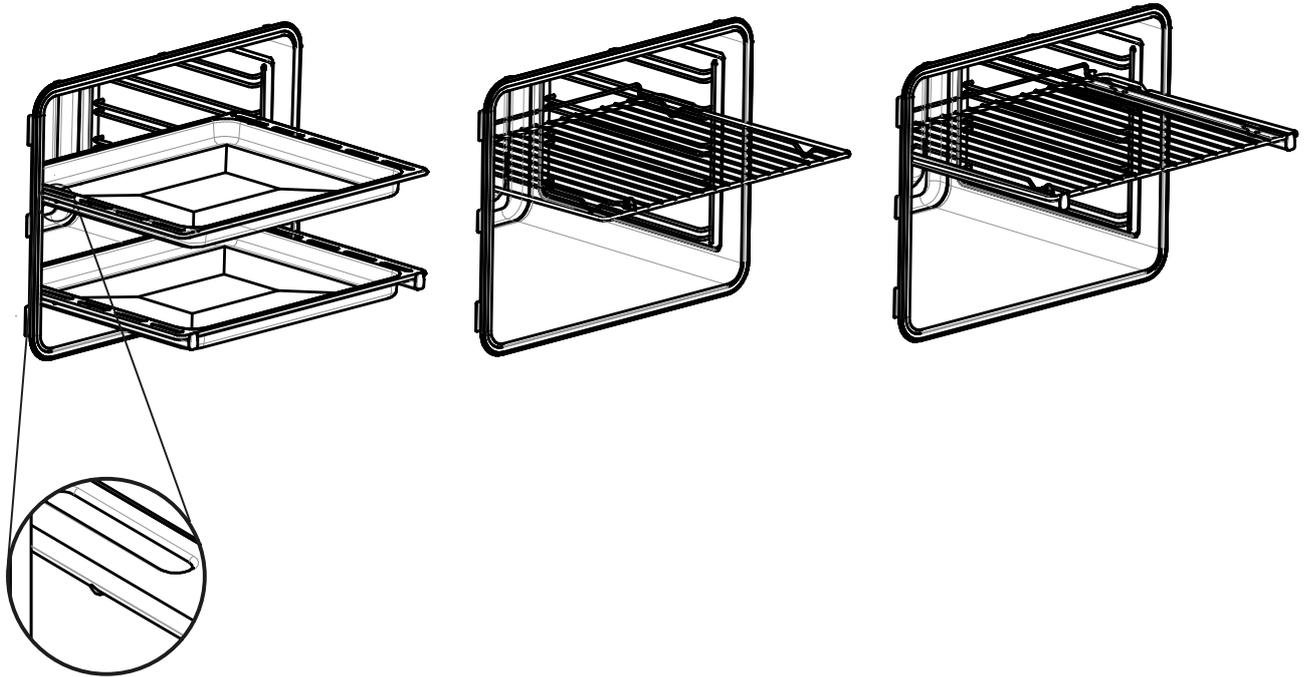
Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Das Schild ist beim Öffnen der Tür leicht zu erkennen. Die Einzelheiten beim Bestellen von Ersatzteilen immer angeben, um das Gerät zu identifizieren.

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

GEFORMTE SCHIENEN



AUSBAUBARE SCHIENEN



Zum Einbau des Ofens wird ein Ausschnitt mit den in Abb. 1 angegebenen Abmessungen benötigt (die Abmessungen sind in mm angegeben).

Der Apparat wird mit Hilfe der zwei mitgelieferten Schrauben gesichert, die durch die Löcher in der Herdoberseite geführt werden.

Der Schrank, in den der Herd eingebaut wird, muss auf der Rückseite offen sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Auf diese Weise wird einem Überhitzen vorgebeugt.

Wenn der Herd als Teil eines Hochschanks installiert wird, lassen Sie zur ausreichenden Belüftung eine Lücke von 200 cm² (siehe Abb. 1); dies ist nicht notwendig, wenn der Ofen unter der Arbeitsplatte installiert ist.



WARNUNG

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

Elektrik

Leistungsaufnahme:

Oberes Ofenelement:	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
Unteres Ofenelement:	1100W 230V - 1100W 240V
Rundelement (Heißluft):	2300W 230V - 2300W 240V (bei einigen Modellen)
Motor Drehspieß:	4 W (bei einigen Modellen)
Glühbirne:	25 W
Motor Ventilator Heißluft:	25 W
Motor Ventilator Kühlung:	25 W

Maximale Leistungsaufnahme:

(siehe Leistungsschild)

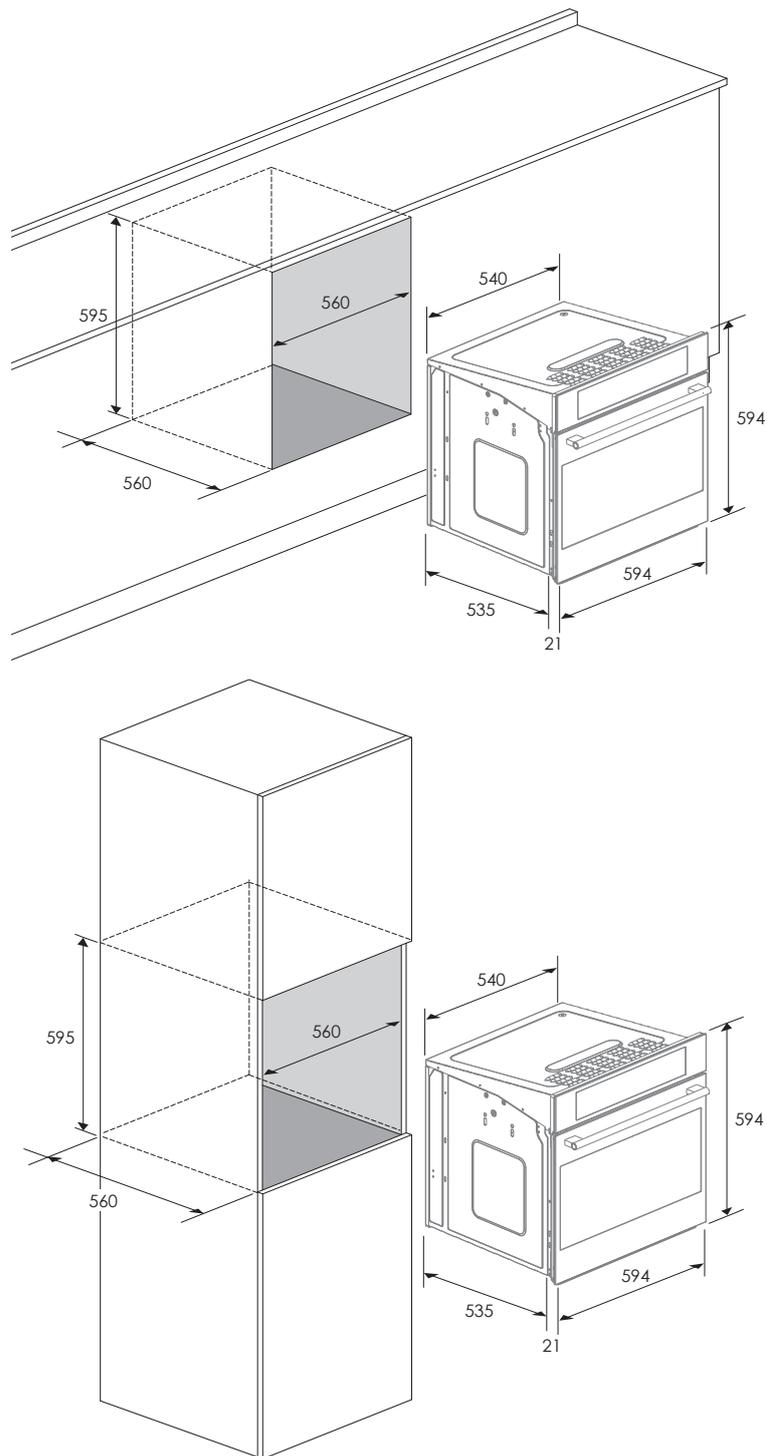
Netzspannung:

(siehe Leistungsschild)

ANMERKUNG:

Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

ABB. 1



Abmessungen in Zentimetern

⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Der Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch konzipiert.

Angaben zur Speisespannung und zur Leistungsaufnahme finden Sie auf dem Leistungsschild, das bei geöffneter Herdtür oben links am Herd zu erkennen ist.

Der elektrische Anschluss ist unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Fachmann vorzunehmen.

Für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nicht-Beachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.

Sollte das mitgelieferte Versorgungskabel beschädigt sein, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundenservice oder einem dementsprechenden qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

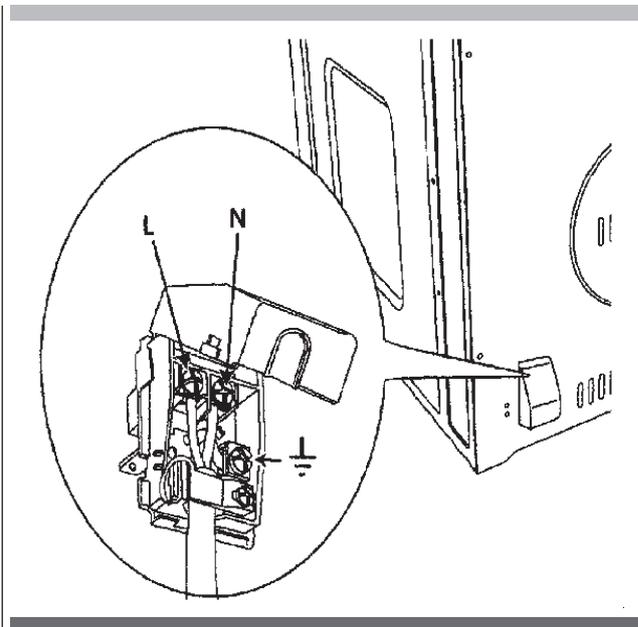
Der Herd ist über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz anzuschließen. Zum Anschluss ein Kabel verwenden. Dieses muss lang genug sein, damit der Ofen zur Wartung aus seinem Sitz herausgenommen werden kann.

Der Apparat muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften an das Stromnetz angeschlossen werden.

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

KABELTYPEN UND MINIMALDURCHMESSER

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 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



Erste Inbetriebnahme

Den Ofen vollkommen mit Seifenwasser reinigen und gut nachspülen.

Den Ofen ca. 30 Minuten bei maximaler Temperatur laufen lassen, um alle Fettspuren zu verbrennen, die sonst beim Kochen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Gitterroste



WARNUNG

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



WARNUNG

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

Der Backofen verfügt über Führungen für die Grillroste, die sich auf vier Ebenen befinden.

Die Positionen der Grillroste sind von der unteren Führung (Nr. 1) bis zur oberen (Nr. 4) nummeriert.

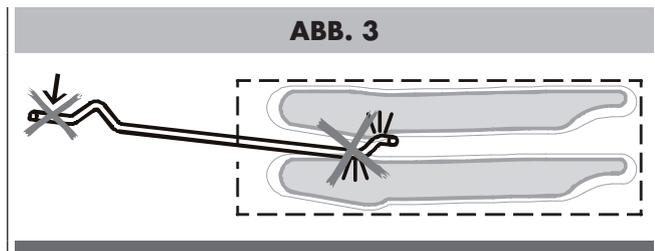
Die Tabellen mit den Kochhinweisen zu Rate ziehen, um die beste Position für den Gitterrost zu finden.

Jede Führung besteht aus gepaarten Stützen, die in den Wänden auf jeder Seite des Ofenraums geformt sind.

Sicherstellen, dass die Gitterroste immer positioniert sind, bevor der Ofen angeschaltet wird. Sicherstellen, dass die Gitterroste nach der Positionierung nivelliert sind.

Die Gitterroste sind so konzipiert, dass sie stoppen, wenn sie bis zu ihrer Grenze nach vorne geschoben werden.

ABB. 3

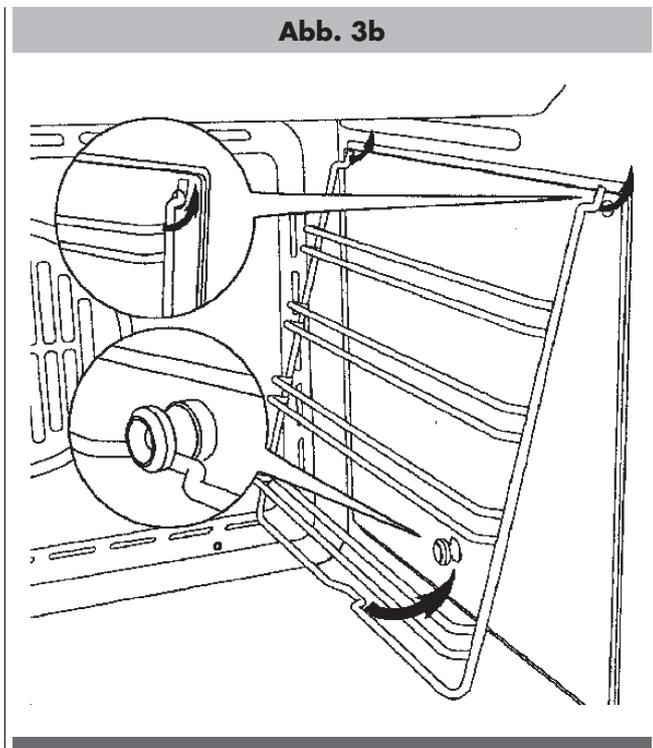


ANMERKUNG

Vor der Selbstreinigung des Ofens immer die ausbaubaren schienen entfernen und dazu die Muttern herausschrauben, die in Abb. 3b zu sehen sind.

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

Abb. 3b

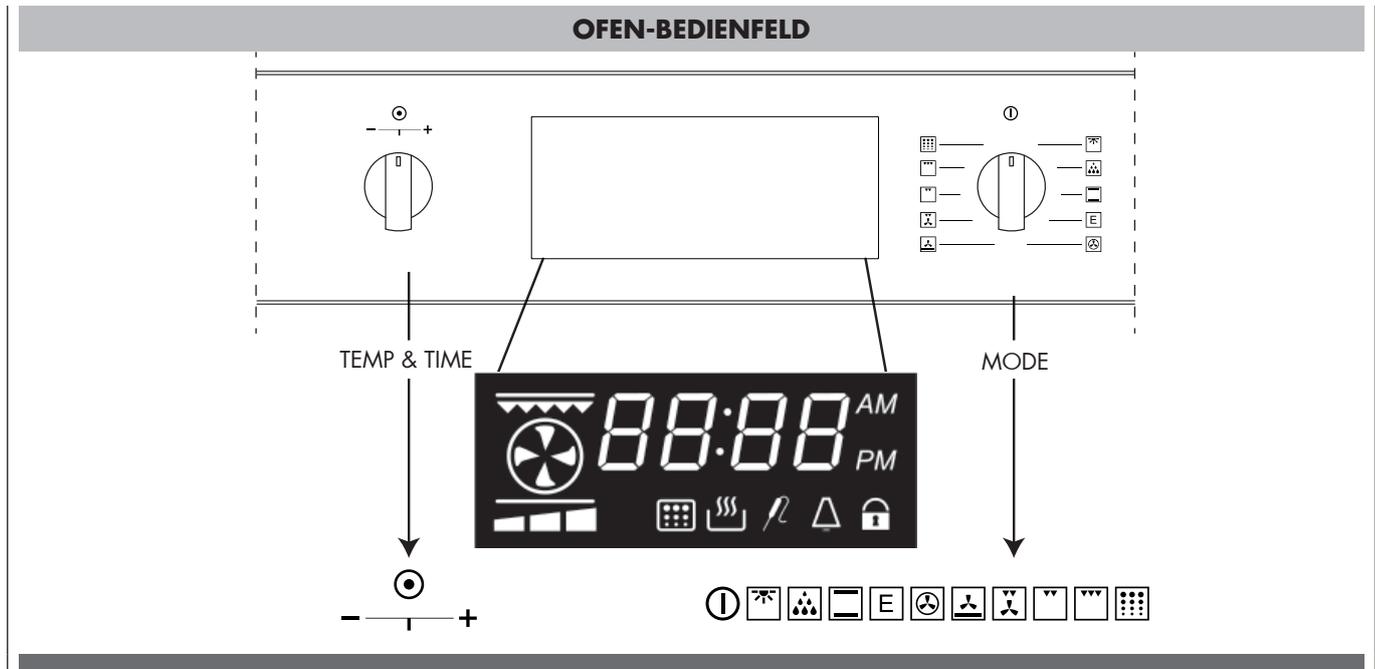


Bedienfeld-Beschreibung

Die Kontrolltafel des Backofens besteht aus einem Display und zwei Drehknöpfen.

- Display der Uhrzeit/Zeit und der Temperatur
- Drehknopf der Wahl Uhrzeit/Zeit und der Temperatur (Temp&Time)
- „Mode“-Drehknopf (Backofenfunktionen).

Der Wahldrehknopf wird vor allem verwendet, um die Uhrzeit oder die Temperatur einzugeben und um automatisch die Zeitfunktionen zu programmieren. Den gewünschten Eintrag auswählen, indem der Drehknopf gedrückt wird.



1	Temperaturanzeige und Zeitanzeige Funktionen		
2	3 Vorheizungsleiste Led		
3	Heizelement		
4	Zeiteinstellung 12 Std. AM / PM oder Zeiteinstellung 24 Std	Wird angezeigt, wenn die Tageszeit angezeigt wird, wenn 12h eingestellt ist.	
5	Schmoren	Wird angezeigt, wenn eine Garfunktion eingestellt ist.	
6	Dauer Garfunktion		
7	Verzögerte Garfunktion		
8	Minutenzählerfunktion	Wird angezeigt, wenn der Timer aktiviert ist.	
9	Türschloss	Fest leuchtend, wenn das Türschloss geschlossen ist. Blinkend wenn der Schlosszyklus läuft	
10	Pyrolytischer Zyklus	Wird angezeigt, wenn ein pyrolytischer Zyklus eingestellt ist.	
11	Bratenthermometer Funktion	Wird angezeigt, wenn das Garen mit Bratenthermometer läuft	
12	Bratenthermometer	Wird angezeigt, wenn das Bratenthermometer eingefügt ist.	

Programmierung Zeitfunktion

Bei jedem Einschalten zeigt die Steuerung die Uhrzeit blinkend an, die auf 12:00 AM als Anfangswert eingestellt ist, und der Summer ertönt 3 Mal. Die Zeit wird um eine Minute erhöht. Der einzige mögliche Vorgang ist jetzt die „Einstellung der Uhr“; alle anderen Funktionen des Backofens sind blockiert.

Den Wahlschalter Temp&Time nach links oder nach rechts drehen, um die Werte zu ändern und sie in Grad zu verwandeln; den Drehknopf links oder rechts halten, um die Zunahme-/Abnahmevorgänge zu beschleunigen.

Einstellung der Uhr

Die Tageszeit wird standardmäßig immer als 12:00 AM/PM angezeigt. Die Stunden und die Minuten werden separat eingegeben. Um die Stunde einzugeben, muss sich der Modalitätswahlschalter in der Position OFF befinden; der Drehknopf -/+ wirkt auf vorbestimmte Weise auf die Stunde.

- Den Wahlschalter nach links/rechts drehen; die Stunden blinken.
- Den blinkenden Wert der Stunden ändern, indem der Wahlschalter nach links/rechts gedreht wird.
- Den Wahlschalter Temp&Time drücken, um von den Stunden zu den Minuten überzugehen.
- Den blinkenden Wert der Minuten ändern, indem der Wahlschalter nach links/rechts gedreht wird.
- Nach ein paar Sekunden beginnt der gesamte Tageszeitwert zu blinken: Warten Sie, bis die neue Tageszeit konstant ist.

Den Drehknopf drücken, um von der Uhr zum Minutenzähltimer überzugehen und die eingegebenen Werte kontrollieren. Die Uhr wird auf vorbestimmte Weise angezeigt, während das Symbol  erscheint, wenn der Minutenzähltimer ausgewählt wurde.

Einstellung des Minutenzähltimers

Wenn das Symbol  angezeigt wird, den Drehknopf nach rechts/links drehen, um den Wert des Timers einzustellen.

Der Standardwert + 30 Minuten kann in einem Bereich von 0 bis 240 Minuten geändert werden.

Der Timer beeinflusst die Tätigkeiten des Backofens nicht und kann auch eingestellt werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. In jedem Fall hat die Anzeige der Uhrzeit Vorrang; das Symbol  zeigt, dass der Minutenzählertimer aktiv ist.

Nach Ablauf der Zeit blinkt das  Symbol und der Summer gibt eine Warnsequenz ab, um die Aufmerksamkeit des Nutzers zu erhalten. Den Drehknopf drehen, um sie zu stoppen.

Das akustische Signal hört in jedem Fall nach einer Zeitüberschreitung auf.

3 Einstellung des Tonsummers

Steht der Gar-Wahlschalter auf OFF den +/- Knopf drücken, bis "ton..." angezeigt wird, den gleichen Knopf im Uhrzeigersinn drehen, um den gewünschten Ton von 1 bis 3 einzustellen und zur Bestätigung drücken.

Temperatur- & Zeit-Format

Temperatur-Einheit in F und 12h AM/PM sind voreingestellt. Wenn der Wahlschalter für den Ofenmodus auf Off steht, den Shuttle&Push-Wahlschalter (TEMP & TIME) drücken, um ein anderes verfügbares Format zu wählen.

Den Drehknopf drehen, um ein anderes gewünschtes Format auszuwählen, und den Drehknopf zur Bestätigung erneut drücken.

Temperatur Wahl-Drehknopf:

MINUS - = verringern

PLUS + = erhöhen

PUSH = Funktionen durchblättern

Garfunktion-Wahl-Drehknopf wie im BEISPIEL:	MODALITÄT	DISPLAY IKONE	BRATENTHERMOMETER	MIN	DEFAULT	Maximalgewicht
	LIGHT	-	-	-	-	-
	AUFTAUEN		-	-	-	-
	BACKEN		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
	BACKEN (ECO)		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
	UMLUFT- BRATEN		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
	UNTERES UMLUFT- BACKEN		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
	UMLUFT- BACKEN		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
	UMLUFT- GRILLEN		X	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
	GRILLEN		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
	MAX GRILLEN		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
SELBSTREINIGUNG				-	460°C (860°F)	-

In einem traditionellen Ofen, gehen die Heizelemente an und aus, um eine mittlere Temperatur im Garraum zu halten.

Da die Temperatur sanft ansteigt und abfällt, wird im Ofen ein leichter Luftstrom erzeugt. Diese natürliche Umluft ist aber recht unwirksam, da der Luftstrom unregelmäßig und langsam ist. Bei diesem Luftstromsystem wird die Hitze durch einen Ventilator "umgewälzt", wodurch ein stetiger Luftstrom heißer Luft entsteht. Dieses europäische Umluftsystem stellt eine hochmoderne Technik und fortschrittliches Design zur Verfügung, um den besten Umluftofen herzustellen. Bei normalen Umluftöfen lässt ein Ventilator ganz einfach die heiße Luft um die Speisen herum zirkulieren.

Das System zeichnet sich durch die Kombination eines zusätzlichen Heizelements aus, das sich rings um den Umluftventilator herum befindet und die Belüftungsplatte verteilt die heiße Luft auf dreierlei Weise: seitlich entlang, oben und ganz unten im Garraum. Dieses europäische Umluftsystem hilft dabei eine gleichmäßigere Ofentemperatur im gesamten Garraum zu erhalten.

Die zirkulierende Luft hilft dabei, den Back- und Garvorgang zu beschleunigen. Durch die Bewegungskontrolle der Heißluft, sorgt Umluftgaren für gleichmäßig gebräunte Speisen, die außen knusprig und innen angenehm feucht sind. Umluftgaren ist ausgezeichnet für die Zubereitung von Brot und Backwaren sowie Fleisch und Geflügel. An der Luft aufgegangene Speisen, wie Angel Food Biskuit und Windbeutel gehen mehr auf als in klassischen Öfen.

Fleisch bleibt saftig und weich, auf der Außenseite ist es knusprig und wohlschmeckend.

Mit der Europäischen Umluft können Speisen bei niedrigerer Temperatur gegart werden und die Garzeiten sind kürzer.

Wird dieser Modus verwendet, sollte die Standard-Ofentemperatur um 15°C (25°F) gesenkt werden.

Speisen müssen weniger lang gegart werden und sollten etwas eher als normal kontrolliert werden. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Speisen nicht abgedeckt und in niedrigen Behältern gegart werden, um Vorteile aus der Umluft zu erzielen. Beim Umluftbraten wird die normale Ofentemperatur nicht verringert.

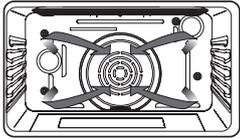
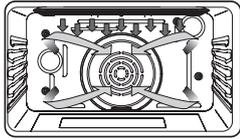
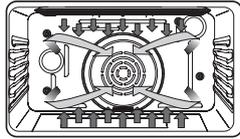
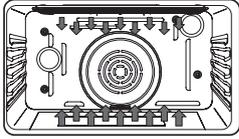
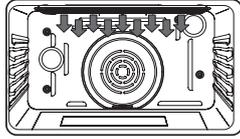
Vorteile des Backens mit Umluftofen

- Es wird ein gleichmäßiges Backen, Bräunen und Knusprigwerden erreicht.
- Beim Rösten werden Säfte und Aromen eingeschlossen, während die Außenseite knusprig wird.
- Hefebrote sind leichter, gleichmäßiger strukturiert, goldener und knuspriger.
- An der Luft aufgegangene Speisen wie Windbeutel, Soufflés und Baisers sind höher und leichter.
- Das gleichzeitige Backen auf mehreren Gitterrosten ist mit gleichmäßigen Ergebnissen möglich.
- Backen auf mehreren Gitterrosten spart Zeit.
- Ganze Mahlzeiten auf einmal zubereiten, ohne Geschmacksübertragung.
- Dehydriert Kräuter, Früchte und Gemüse.
- Benötigt keine speziellen Backformen.
- Zeit- und Energieeinsparung.
- Umluftgrillen ermöglicht außergewöhnliches Grillen mit dickeren Lebensmittelstücken.

Die folgenden Darstellungen bieten einen Überblick über die Vorgänge im Backofen bei den einzelnen Betriebsarteneinstellungen. Die Pfeile zeigen die Position der Wärmequellen während der einzelnen Betriebsarten an. Das untere Element ist unter dem Ofenboden verborgen.

In der maximalen Einstellungszeit für das Aufheizen ist 11 Stunden 59 Minuten.
Nach der Aufheizphase, wird „End“ auf einem Display angezeigt:

- Die Zeit wird durch + [INC] oder - [DEC] verbunden, und es kann eine weitere Aufheizung durchgeführt werden.
- Die Änderung einer Funktion kann mit dem Einstellrad für den Kochmodus durchgeführt werden.

OFENRAUM-STILE		
  <p>Umluft-Backen (MULTI-UMLUFT-BACKEN)</p> <p>Temperatureinstellung: Von 50 °C (120 °F) bis 290 °C (550 °F) (Voreinstellungsposition 190 °C (375 °F))</p> <p>Umluft-Backen gart mit Hitze aus Ringelementen hinter der Rückwand des Ofens. Die Hitze zirkuliert im Ofen durch das Konvektions-Gebälse.</p>	  <p>Umluft-Grill (UML-GRILL)</p> <p>Temperatureinstellung: Von 50 °C (120 °F) bis 290 °C (550 °F) (Voreinstellungsposition 230 °C (445 °F))</p> <p>Umluft-Grillen kombiniert die intensive Hitze des oberen Elements mit der vom Convection Fan umgewälzten Hitze.</p>	  <p>Umluft-Braten (UML-BRATEN)</p> <p>Temperatureinstellung: Von 50 °C (120 °F) bis 290 °C (550 °F) (Voreinstellungsposition 190 °C (375 °F))</p> <p>Beim Umluft-Braten werden das obere und untere Element sowie das Umluftgebläse verwendet.</p>
  <p>Backen (BACKEN)</p> <p>Temperatureinstellung: Von 50 °C (120 °F) bis 290 °C (550 °F) (Voreinstellungsposition 210 °C (410 °F))</p> <p>Backen gart mit Heißluft. Sowohl das obere als auch das untere Element zirkulieren, um die Ofentemperatur zu halten.</p>	  <p>Grillen (GRILLEN)</p> <p>Temperatureinstellung: Von 50 °C (120 °F) bis 290 °C (550 °F) (Voreinstellungsposition 230 °C (445 °F))</p> <p>Beim Braten wird intensive Hitze verwendet, die vom oberen Element abgestrahlt wird.</p>	

Jeder Ofentyp ist für verschiedene Garsysteme vorgesehen. Ein System kann ausgewählt werden, indem der Zeiger des Drehknopfes auf das entsprechende Symbol gebracht wird. In Abb. 8 ist ein Beispiel für die Funktionen der verschiedenen Backofen-Modelle dargestellt.

Symbol	Betriebsart - Beschreibung	Anwendung...
	Alle Koch-Betriebsarten sind AUS und alle Ofen-Heizelemente sind AUS.	–
	Nur das Licht ist an.	–
	In dieser Betriebsart ist nur die interne Umluft AN z.B. gibt es keine Ofenaufheizung.	Diese Betriebsart wird zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel benutzt.
	In diesem Modus werden sowohl das obere (top) als auch das untere (untere) Ofenheizelement zur Erwärmung der Ofenluft verwendet. Es wird jedoch kein Lüfter verwendet, um die Wärme umzuwälzen.	Dies ist die traditionelle Art auf einem Rost zu backen. Deshalb kann auch nur ein Gestell benutzt werden, wenn diese Back- Betriebsart gewählt ist. Ideal für Appetizer, Gebäck, und Kuchen.
	Diese Betriebsart beabsichtigt Energie zu sparen. Insbesondere arbeitet das Gebläse der Ofen-Kühlung nur, wenn es gebraucht wird z.B. wenn der Ofen heiß ist und die Elektronik der Abkühlung bedarf.	Ideal für Gefrorenes oder Fertiggerichte, und kleinere Portionen Fleisch. Die Vorheiz-Zeit ist sehr kurz und der Kochvorgang tendiert dazu, etwas langsamer zu sein. Diese Betriebsart ist nicht empfehlenswert für schwere Portionen z.B. umfangreiche Mengen oder große Fleischgerichte.
	Die Umluft-Backen-Betriebsart benutzt den ringförmigen und somit dritten Heizkörper, der sich hinter der Blechplatte an der Rückwand des Ofens befindet. Die Hitze zirkuliert im Ofen durch das Konvektions-Gebläse.	Es können die gleichen Speisen wie beim Umluft-Braten gegart werden, wobei mehr als ein Gericht auf mehreren Ebenen möglich ist. Die Umluft-Grill-Betriebsart kombiniert die intensive Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben) mit der Hitze, die durch das Konvektions-Gebläse zirkuliert.
	Das Mischen von Aromen wird vermieden und eine wesentliche Energieeinsparung erzielt.	Die Unterhitze-Umluft-Betriebsart benutzt den Unterhitze-Heizkörper (Boden) und das Innen-Gebläse.
	Nützlich bei Soufflés, Pizzas und Backformen. Die Umluft-Grill-Betriebsart kombiniert die intensive Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben) mit der Hitze, die durch das Konvektions-Gebläse zirkuliert.	Ideal für Steaks, Hamburger, gevierteltes Huhn oder Hühnerbrust.
 	Die Grill-Betriebsart benutzt die Abstrahl-Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben).	Ideal zum Rösten, Bräunen und Grillen.
	Die Standardzeit ist 1.30 Std und kann verändert werden. (Siehe Seite 25)	PYRO oder in Betriebsart Selbstreinigung (Pyrolyse). Hier wird der Ofen automatisch durch Abbrennen von Garrückständen bei hoher Temperatur (ca. 475 C) in 1h bis 3h gereinigt. Der während des Selbstreinigungs-Zyklus entstehende Rauch wird gefiltert und dann in die Umgebung ausgestoßen.

Umluftgaren Über das Umluftgaren

Standard-Garmodi (Backen, Braten usw.) verwenden die von einem oder mehreren Elementen abgestrahlte Hitze, um Speisen zu garen. Bei den Umluftmodi werden sowohl die Hitze der Elemente als auch die Ventilatoren auf der Rückseite des Ofens verwendet, um die erhitzte Luft kontinuierlich im Ofen zu verteilen.

Vorteile des Backens mit Umluftofen

- Gleichmäßiges Backen, Bräunen und Knusprigwerden.
- Säfte und Aromen werden eingeschlossen.
- An der Luft aufgegangene Speisen wie Windbeutel, Soufflés, Baisers und Brote sind höher und leichter.
- Garen auf mehreren Einschüben.
- Es werden keine speziellen Backformen benötigt.
- Zeit- und Energieeinsparung.

Umluft-Backen NICHT für FLEISCH nutzen. Hierzu Umluft-Braten nutzen.

Betriebsart	Diesen Modus nutzen für	Für beste Ergebnisse	Schnelle Gar-Tipps
Umluft-Backen	<ul style="list-style-type: none"> • Große Speisemengen auf mehreren Einschüben. • Backwaren, Brote, Snacks, Lebensmittel und Appetizers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flache, nicht abgedeckte Pfanne verwenden. • Die Backbleche mittig auf die Gitterroste zentrieren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rezepttemperatur um 15 °C (25 °F) reduzieren. • Die Speisen frühzeitig auf ihren Gargrad prüfen: <p>Bei Rezept, Speisenkontrolle</p> <p>1-15 min. 3 min, früh 16-30 min. 5 min, früh 31 min, 1 Std. 10 min, früh</p>
Umluft-Grill	<ul style="list-style-type: none"> • Für dickere, zarte Fleischstücke, Geflügel und Fisch. • Diesen Modus NICHT zum Bräunen von Brot oder Aufläufen NUTZEN. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch sollte mindestens 1" dick sein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist keine Umstellung von normalem Braten erforderlich. • Die Garzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle Umluft-Braten in diesem Handbuch.
Umluft-Braten	<ul style="list-style-type: none"> • Große, zarte Fleischstücke und Geflügel, wie z. B. Braten oder ganze Hähnchen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch NICHT abdecken, noch Kochbeutel verwenden. • Die Garzeiten finden Sie in der Tabelle Umluft-Braten in diesem Handbuch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rezepttemperaturen NICHT ändern.

Den Drehknopf "MODE" in die gewünschte Position drehen; das Display der Uhr zeigt einige Sekunden lang On an. Der Backofen wird die Höchstzahl der Stunden (12 Stunden) lang funktionieren. Je nach dem Backofenmodell können die Anzahl und die Art der verfügbaren Funktionen variieren.

Wenn die Funktion Uhranzeige aktiv ist, erscheint das Symbol  (in der Stellung Licht erscheint es nicht).

Den Wahlschalter Temp&Time drehen und die gewünschte Backofentemperatur einstellen. Der Backofen bietet eine PRESET-Temperatur (voreingestellt) für jede Backmodalität an oder eine vollständige Palette von MIN bis MAX, die manuell einzustellen ist. Den Wert auf dem Display kontrollieren, nachdem die gewünschte Temperatur ausgewählt wurde.

Die Temperatur wird auf dem Uhrendisplay angezeigt, wenn der Time & Temp-Wahlschalter gedrückt wird oder wenn gerade eine neue Funktion ausgewählt wurde.

Sobald der Ofen startet, beginnt die Vorheiz-LED (angezeigt durch die Balken) am unteren Rand der Uhranzeige zu blinken und leuchtet dauerhaft, wenn das Vorheizen mit 5 Pieptönen endet.

Den Modus-Wahlschalter auf NULL (OFF) drehen, um jede Tätigkeit zu stoppen; das Display zeigt einige Sekunden lang OFF an.

Eingabe einer automatischen Funktion des Backofens

Nachdem eine Funktion, wie vorher beschrieben, ausgewählt wurde, kann der Backofen programmiert werden, um zeitgesteuerte Backvorgänge einzugeben. Das Zeitprogramm bleibt aktiv, auch wenn die Funktion geändert wurde (Ausnahme: Pyrolyse). Die folgenden Möglichkeiten stehen zur Verfügung:

- 1 Zeitgesteuertes Backen, Eingabe der Backzeit (Dauer).
- 2 Zeitgesteuertes Backen, Eingabe des Endes der Backzeit (Stopp-Uhrzeit).
- 3 Verzögertes Backen, Eingabe der Dauer und der Stopp-Uhrzeit.

Drücken Sie den Drehknopf, um zwischen der Gardauer (Kochzeit) und dem Ende der Garzeit (Stoppzeit) umzuschalten: die Worte "dur" bzw. "End" werden angezeigt.

Den Drehknopf nach rechts/links drehen, um die Dauer oder die Stopp-Uhrzeit zu ändern, wenn das gewünschte Wort angezeigt wird.

1. Wenn das Wort dur angezeigt wird, zeigt die Steuerung 30' als Standard-Gardauer an. Den Drehknopf nach rechts/links drehen, um die wirklich gewünschte Backdauer mit einem Bereich von 0 bis 240 Minuten einzugeben. Die Anzeige blinkt abwechselnd dur und seinen Wert für einige Sekunden, dann zeigt sie die Uhrzeit an, das Topfsymbol blinkt, um anzuzeigen, dass ein automatischer Garvorgang läuft. Das Ende der Backzeit wird automatisch aktualisiert.
2. Wenn End angezeigt wird, zeigt das Display als Anfangs-Stopp-Uhrzeit die Anfangsuhzeit. Um das wirklich gewünschte Ende der Backzeit in einer 4-Stunden-Palette einzugeben, auf folgende Weise vorgehen.

- Den Drehknopf nach rechts/links drehen; die Stunden blinken.
- Den blinkenden Wert der Stunden ändern, indem der Drehknopf nach links/rechts gedreht wird.
- Den Drehknopf drücken, um von den Stunden zu den Minuten überzugehen oder einige Sekunden abwarten bis die Minuten blinken.
- Drehknopf nach links/rechts gedreht wird.
- Abwarten bis der neue Wert des Endes der Backzeit aufhört zu blinken und fest bleibt.

Die Anzeige blinkt abwechselnd End und seinen Wert für einige Sekunden, dann zeigt sie die Uhrzeit an, das Topfsymbol  blinkt, um anzuzeigen, dass ein zeitgesteuerter Garvorgang läuft. Die Backdauer wird automatisch aktualisiert.

3. Dieselben Vorgänge von Punkt 1 an wiederholen, dann den Drehknopf drücken bis End erscheint; das Display zeigt als Anfangs-Stopp-Zeit die "aktuelle Uhrzeit + Backzeit" an. Es ist nicht möglich, das Garzeitende unter diesen Wert abzusenken, um das eigentlich gewünschte Garzeitende in einem 24-Stunden-Bereich einzustellen:

- Den Drehknopf nach rechts/links drehen; die Stunden blinken.
- Den blinkenden Wert der Stunden ändern, indem der Drehknopf nach links/rechts gedreht wird.
- Den Drehknopf drücken, um von den Stunden zu den Minuten überzugehen oder einige Sekunden abwarten bis die Minuten blinken.
- Den blinkenden Wert der Minuten ändern, indem der Drehknopf nach rechts/links gedreht wird.
- Abwarten bis der neue Wert des Endes der Backzeit aufhört zu blinken und fest bleibt.

Auf dem Display blinken End und sein Wert abwechselnd für einige Sekunden, dann zeigt es die Tageszeit und die blinkenden Kochsymbole an, um anzuzeigen, dass ein verzögertes Garen programmiert wurde. Sobald die Verzögerungszeit abläuft, startet der Ofen und arbeitet für die programmierte Garzeit. Das Topfsymbol  blinkt.

Am Ende einer zeitlich begrenzten Tätigkeit schaltet die Steuerung den Backofen ab, der Summer gibt eine Warnsequenz (zwei kurze, alle 3 Sekunden wiederholte Pieptöne) ab, um die Aufmerksamkeit des Benutzers zurückzurufen, und lässt die zeitbezogenen Symbole () auf dem Display blinken. Den Drehknopf drücken, um das akustische Signal abzuschalten und die Warnnachricht rückzustellen.

Vor der Wiederverwendung des Backofens, den Wahlschalter "MODE" auf NULL (OFF) stellen.

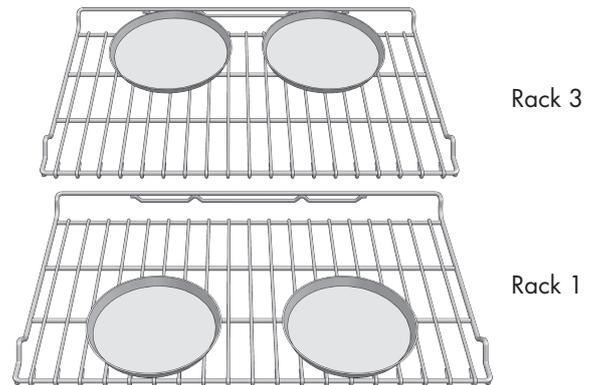
Die Backtemperaturen der Rezepte um 15°C (25°F) reduzieren.

- Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Speisen nicht abgedeckt und in niedrigen Behältern gegart werden, um Vorteile aus der Umluft zu erzielen. Glänzende Aluminiumtöpfe verwenden, um beste Ergebnisse zu erzielen, es sei denn es gibt andere Angaben.
 - Es kann hitzebeständiges Glas oder Keramik verwendet werden. Die Temperatur um weitere 15°C (25°F) reduzieren, wenn hitzebeständige Glasschalen verwendet werden, das heißt um insgesamt 30°C (50°F).
 - Es können dunkle Metalltöpfe benutzt werden. Vergessen Sie nicht, dass Speisen in dunklen Metallutensilien schneller bräunen.
 - Die Anzahl der verwendeten Gitterroste wird durch die Höhe der zuzubereitenden Speisen bestimmt.
 - Gebackene Speisen garen extrem gut mit Umluft. Versuchen Sie nicht, Rezepte wie Pudding, Quiches, Kürbiskuchen oder Käsekuchen umzuwandeln, die nicht von der Umluft-Erwärmung profitieren. Verwenden Sie für diese Speisen den normalen Backvorgang.
 - Das Garen auf mehreren Einschüben für Ofengerichte erfolgt auf den Einschubpositionen 1, 2, 3, 4 und 5. Alle fünf Einschübe können für Plätzchen, Kekse und Appetizers verwendet werden.
- Backen auf 2 Gitterrosten: Position 1 und 3 verwenden.
 - Backen auf 3 Gitterrosten: Die Positionen 2, 3 und 4 oder 1, 3 und 5 verwenden.
 - Beim gleichzeitigen Backen von vier Schichten Kuchen, dann die Schalen staffeln, damit sie nicht alle genau übereinander stehen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, legen Sie die Kuchen auf die Vorderseite des oberen und die Rückseite des unteren Gitterrost (siehe Grafik rechts). Lassen Sie 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) Luftraum um die Pfannen herum
- Es kann einfach sein, Ihr eigenes Rezept zu verändern. Das Verändern Ihres Rezepts ist leicht.
 - Reduzieren Sie, falls notwendig, Temperatur und Garzeit. Sie müssen ein paar Versuche unternehmen und Fehler machen, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Behalten Sie für das nächste Mal Ihre Technik im Auge, wenn Sie das Rezept mit Umluft zubereiten möchten.
 - Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen finden Sie auf Seite 30.

Speisen, die für die Zubereitung mit Umluft geeignet sind:

Appetizers, Kekse, Kaffeekekuchen
 Plätzchen (2 bis 4 Gitterroste), Weißbrot
 Windbeutel
 Apfeltaschen
 Eintöpfe und Vorgerichte
 Ofenmahlzeiten (Gitterposition 1, 2, 3)
 An der Luft aufgegangene Lebensmittel (Soufflés, Meringen, Nachtisch mit Meringenhaube, Angel Food Biskuit, Chiffonkuchen)

EINSETZEN MEHRERER GITTERROSTE



Schnelle und einfache Rezepttipps

Vom klassischen BACKEN auf BACKEN MIT UMLUFT umstellen:

- Verringern der Temperatur um 15°C (25°F).
- Die gleiche Garzeit wie beim Backen verwenden, wenn die Zeit unter 10 bis 15 Minuten liegt.
- Bei Speisen mit Garzeiten unter 30 Minuten sollte der Garpunkt 5 Minuten früher als bei klassischen Backrezepten geprüft werden.
- Werden Speisen länger als 40 - 45 Minuten gebacken, dann kann die Backzeit um 25% verkürzt werden.

Tabelle für das Backen mit Umluft

- Beim Backen mit Umluft, die Standard-Rezepttemperatur um 15°C (25°F) reduzieren.
- In dieser Tabelle wurden die Temperaturen reduziert.

SPEISE	POSITION GITTERROST	TEMP. °C (°F) (VORGEHEIZTER OFEN)	(Min.) ZEIT
Kuchen			
Cupcakes	2	165 (325)	16-20
Napfkuchen	1	165 (325)	37-43
Angel Food	1	165 (325)	25-35
Pastete			
2 Kruste, frisch, 9"	2	175-205 (350-400)	35-45
2 Kruste, gefrorene Früchte, 9"	2	175 (350)	68-78
Plätzchen			
Zucker	2	165-175 (325-350)	8-12
Schokoladenchip	2	165-175 (325-350)	10-15
Brownies	2	165 (325)	25-30
Brote			
Weißbrotlaib, 9x5	2	175 (350)	15-22
Hefebrotchen	2	175-190 (350-375)	10-15
Gebäck	2	190 (375)	6-10
Muffins	2	205 (400)	13-16
Pizza (auf mehreren Gitterrosten)			
Gefroren	1 und 3	190-220 (375-425)	12-18
Frisch	1 und 3	190-220 (375-425)	8-14

TEMP. und ZEIT in der obigen Tabelle gelten für die 240-V-Einstellung.

Die Tabelle gilt als Leitfaden. Die Rezept- oder Verpackungsanweisungen beachten und die Temperaturen/Zeiten entsprechend anpassen.

Backen ist Garen mit heißer Luft. Es wird sowie Ober- als auch Unterhitze, aber keine Umluft benutzt, um Hitze zirkulieren zu lassen.

Dem Rezept oder den allgemeinen Angaben der Speisen bei Temperatur, Zeit und Position des Gitterrosts folgen. Die Backtemperatur verändert sich je nach Größe, Form oder Oberflächenbehandlung der Backutensilien.

Allgemeine Richtlinien

- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, die Speisen auf nur einem Gitterrost zubereiten und mindesten 1" - 1-1/2" (2,5 - 3cm) Platz zwischen Backutensilien und Ofenwand lassen.
- Beim Backen nur ein Gitterrost verwenden.
- Nach der Mindestzeit überprüfen, ob die Speisen gar sind.
- Backutensilien
 - aus Metall (mit oder ohne Antihafbeschichtung), hitzebeständiges Glas, Glaskeramik, Keramik oder andere Utensilien, die sich für Backöfen eignen.
- Wenhitzebeständige Glasschalen verwendet werden, die Temperatur der empfohlenen Temperatur um 15°C (25°F) reduzieren.
- Backbleche mit oder ohne Rändern oder Silikonbackformen verwenden.
- Dunkle Metallformen oder mit Antihafbeschichtung garen schneller und bräunen mehr. Isolierte Backformen werden die Garzeit bei den meisten Speisen leicht verlängern.
- Keine Aluminiumfolie oder Einweg-Aluminiumbleche verwenden, um Teile des Ofens auszulegen. Alufolie isoliert sehr gut gegen Hitze und diese wird unter ihr eingefangen. Dadurch wird der Garvorgang verändert und der Ofen kann beschädigt werden.
- Es muss vermieden werden, die offene Tür als Regal zu benutzen, um Töpfe darauf abzustellen.
- Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen und Braten finden Sie auf Seite 30.

Back-Tabelle

SPEISE	POSITION GITTERROST	TEMP. °C (°F) (VORGEHEIZTER OFEN)	(Min.) ZEIT
Kuchen			
Cupcakes	2	175 (350)	19-22
Napfkuchen	1	175 (350)	40-45
Angel Food	1	175 (350)	35-39
Pastete			
2 Kruste, frisch, 9"	2	190-205 (375-400)	45-50
2 Kruste, gefrorene Früchte, 9"	2	190 (375)	68-78
Plätzchen			
Zucker	2	175-190 (350-375)	8-10
Schokoladenchip	2	175-190 (350-375)	8-13
Brownies	2	175 (350)	29-36
Brote			
Weißbrotlaib, 9x5	2	190 (375)	18-22
Hefebrotchen	2	190-205 (375-400)	12-15
Gebäck	2	190-205 (375-400)	7-9
Muffins	2	220 (425)	15-19

TEMP. und ZEIT in der obigen Tabelle gelten für die 240-V-Einstellung.

Die Tabelle gilt als Leitfaden. Die Rezept- oder Verpackungsanweisungen beachten und die Temperaturen/Zeiten entsprechend anpassen.

- Gitterrost in die gewünschte Position bringen, bevor der Ofen angeschaltet wird.
- Bei der Einstellung Umluftgrill, die Ofentür immer geschlossen halten.
- Ofen nicht vorheizen. (Das bedeutet, dass die Anzeige "VORHEIZEN" automatisch erscheint, wenn der Modus Umluft-Grillen ausgewählt wird, aber die Speisen in den Ofen legen, bevor der Garmodus gewählt wird)
- Die 2-teilige Grillpfanne verwenden. (Ohne 2 Pfannen besteht Brandgefahr, da das Fett vom Fleisch abtropft).
- Das Fleisch umdrehen, wenn die Hälfte der Garzeit vorbei ist (siehe Tabelle Umluftgrill).

Tabelle für das Grillen mit Umluft

LEBENSMITTEL UND DICKE	POSITION GITTERROST	OFENTEMP. °C (°F)	ZEIT SEITE 1 (Min.)*	ZEIT SEITE 2 (Min.)*
Rindersteak (1" oder mehr)				
Medium rare	4	230 (450)	10-12	10-12
Medium	4	230 (450)	15-17	13-15
Well	4	230 (450)	16-18	13-15
Hamburgers (1" oder mehr)				
Medium	4	290 (550)	9-11	5-8
Well	4	290 (550)	11-13	8-10
Geflügel				
Hähnchenviertel	4	230 (450)	18-20	13-15
Hähnchenhälfte	3	230 (450)	25-27	15-18
Hähnchenbrust	4	230 (450)	14-16	10-14
Schwein				
Schweinekotelett (1-1/4" oder mehr)	4	230 (450)	13-15	12-14
Würstchen - frisch	4	230 (450)	4-6	3-5

TEMP. und ZEIT in der obigen Tabelle gelten für die 240-V-Einstellung.

* Grill- und Umluftgrillzeiten sind Richtwerte und können leicht variieren.

Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

- Gitterrost in die gewünschte Position bringen, bevor der Ofen angeschaltet wird.
- Bei der Einstellung Braten, die Ofentür immer geschlossen halten.
- Den Ofen vor Gebrauch 5 Minuten lang vorheizen.
- Die 2-teilige Grillpfanne verwenden. (Ohne 2 Pfannen besteht Brandgefahr, da das Fett vom Fleisch abtropft).
- Das Fleisch einmal nach der Hälfte der Garzeit wenden (siehe Bratentabelle).

Grill-Tabelle

LEBENSMITTEL UND DICKE	GRILL-POSITION	GRILL-EINSTELLUNG	ZEIT SEITE 1 (Min.)*	ZEIT SEITE 2 (Min.)*
Rindersteak (3/4"-1")				
Medium rare	5	L 5	5-7	4-6
medium	5	L 5	6-8	5-7
Well	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (3/4"-1")				
medium	4	L 5	8-13	11
Well	4	L 5	10-15	8-12
Geflügel				
Brust (mit Knochen)	4	L 4	10-12	8-10
Schenkel (sehr gut durchgebraten)	4	L 3	28-30	13-15
Schwein				
Schweinekotelett (1")	5	L 5	7-9	5-7
Würstchen - frisch	5	L 5	5-7	3-5
Schinckenscheibe (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Meeresfrüchte				
Fischfilet, 1" mit Butter	4	L 4	10-14	
Lammkoteletts (1")				
Medium Rare	5	L 5	5-7	4-6
medium	5	L 5	6-8	4-6
Well	5	L 5	7-9	5-7
Brot				
Knoblauchbrot, Scheiben	1" 4	L 5	2-3	
Knoblauchbrot, Scheiben	1" 3	L 5	4-6	

Die GRILL-EINSTELLUNG und die ZEIT in der Tabelle oben gelten für die 240-V-Einstellung.

* Grill- und Umluftgrillzeiten sind Richtwerte und können leicht variieren.

Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Temperaturrichtlinien für den Food Service von FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)			
60 °C (140 °F)	Schinken, vorgegart (zum Wiederaufwärmen)	74 °C (165 °F)	Schinken, vorgegart (zum Wiederaufwärmen)
63 °C (145 °F)	Frisches Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm (medium rare)	77 °C (170 °F)	Frisches Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm (medium rare)
71 °C (160 °F)	Hackfleisch & Fleischmischungen (Rind, Schwein, Kalb, Lamm)	82 °C (180 °F)	Hackfleisch & Fleischmischungen (Rind, Schwein, Kalb, Lamm)
	Frisches Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm (medium)		Frisches Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm (medium)
	Frisches Schweinefleisch (medium)		Frisches Schweinefleisch (medium)
	Frischer Schinken (roh)		Frischer Schinken (roh)
	Eierspeisen		Eierspeisen
74 °C (165 °F)	Hackfleisch & Fleischmischungen (Pute, Huhn)		Hackfleisch & Fleischmischungen (Pute, Huhn)

Anmerkung: Eier (allein, nicht in einem Rezept verwendet) - kochen, bis Eigelb & Eiweiß fest sind

- Bei Braten mit Umluft den Ofen nicht vorheizen. (Das bedeutet, dass die Anzeige "VORHEIZEN" automatisch erscheint, wenn der Modus Umluft-Braten ausgewählt wird, aber die Speisen in den Ofen legen, bevor der Garmodus gewählt wird.)
- In einer flachen, nicht abgedeckten Pfanne braten.
- Werden ganze Hühner oder Truthähne gebraten, dann die Flügel auf den Rücken klappen und die Beine leicht mit einer Küchenschnur befestigen.
- Die 2-teilige Grillpfanne verwenden, um unabgedeckt zu braten. (Ohne 2 Pfannen besteht bei vielen die Gefahr des Brandes mit Abtropfen des Fettes vom Fleisch).
- Verwenden Sie die Sonde oder ein Fleischthermometer, um den Gargrad durch Prüfen der Innentemperatur zu bestimmen (siehe Tabelle Umluft-Braten).
- Kerntemperatur von Fleisch oder Geflügel in zwei verschiedenen Positionen mit dem Bratenthermometer kontrollieren.
- Großes Geflügel muss beim Garen eine Zeit lang mit Alufolie abgedeckt werden (und in einer Pfanne angebraten werden), damit es nicht zu braun wird.

WICHTIG

Schnelle und einfache Rezepttipps Vom klassischen BACKEN auf BRATEN MIT UMLUFT umstellen:

- Die Temperatur muss nicht verringert werden.
- Braten, große Fleischstücke und Geflügel benötigen generell eine 10-20% kürzere Garzeit. Den Garpunkt früh überprüfen.
- Eintöpfe oder Schmorbraten, die abgedeckt in BRATEN MIT UMLUFT gegart werden, benötigen etwa die gleiche Zeit.
- Die minimale sichere Innentemperatur für die Füllung von Geflügel beträgt °C (165 °F).
- Nach der Entnahme aus dem Ofen 10 bis 15 Minuten vor dem Tranchieren locker mit Folie abdecken, um die Endtemperatur des Lebensmittels ggf. um 3° bis 6° C (5° bis 10° F) zu erhöhen.
- Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen und Braten finden Sie auf Seite 30.

Tabelle für das Braten mit Umluft

FLEISCH	GEWICHT lb (kg)	GRILL-POSITION	OFENTEMP. °C (°F)	ZEIT (Min. je lb)	KERN-TEMP. °C (°F)
Rindfleisch					
Hochrippe	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) medium rare 71 (160) medium
Rib-Eye-Roast (ohne Knochen)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) medium rare 71 (160) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (ohne Knochen)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) medium rare 71 (160) medium
Tenderloin	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	15-20	63 (145) medium rare
Schweine-					
Lendenbraten (mit oder ohne Knochen)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	18-22	71 (160) medium
Schulter	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	20-25	71 (160) medium
Geflügel					
Ganzes Hähnchen, nicht gefüllt	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Pute nicht gefüllt	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Pute nicht gefüllt	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Pute nicht gefüllt	21-25 (10,5-12,5)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Putenbrust	3-8 (1,5-4)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Junghuhn	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	175 (350)	45-75 insgesamt	82 (180)
Lamm					
Halbes Bein	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) medium 77 (170) well
Ganzes Bein	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) medium 77 (170) well

TEMP. und ZEIT in der obigen Tabelle gelten für die 240-V-Einstellung. Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

- Beim Dehydrieren wird eine niedrigere Temperatur verwendet und die zirkulierende erwärmte Luft entzieht langsam die Feuchtigkeit zur Konservierung der Lebensmittel.
- Wählen Sie Umluft-Backen als Heizmodus beim Dehydrieren.
- Die empfohlene Dehydrierungstemperatur ist 50°C (120°F) bis 70°C (160°F).
- Es können mehrere Gitterroste gleichzeitig verwendet werden.
- Manche Lebensmittel benötigen 14-15 Stunden, um völlig zu dehydrieren.
- Ziehen Sie ein Buch über Lebensmittelkonservierung für spezifische Zeiten und den Umgang mit den verschiedenen Lebensmittel zu Rate.
- Diese Methode kann für verschiedene Obstsorten, Gemüse, Kräuter und Fleischstreifen verwendet werden.
- Siebe zum Trocknen können in Fachgeschäften gekauft werden.
- Werden Papiertücher verwendet, dann könnte die Feuchtigkeit davon vor dem Dehydrieren aufgesaugt werden (beispielsweise bei Tomaten- oder Pfirsichscheiben).

Dehydrieren - Tabelle			
NAHRUNGSMITTEL	ZUBEREITUNG	DURCHSCHNITTLICHE TROCKNES* (Std.)	TEST GARUNG ERREICHT
OBST			
Äpfel	Vierteln und in eine Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen	11 - 15	Etwas geschmeidig
Bananen	Vierteln und in eine Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen	11 - 15	Etwas geschmeidig
Kirschen	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Bei frischen Kirschen, Kern entfernen	10 - 15	Geschmeidig, zäh, klebrig
Orangenschalen und -scheiben	Orangenscheibe; dünn geschälte Orangenschale	Schale: 2 - 4	Orangenschale: trocknen und brüchig
		Scheiben: 12 - 16	Orangenscheiben: Haut ist trocken und brüchig, Frucht leicht feucht
Ananasringe	Mit Tuch getrocknet	Aus der Dose: 9 - 13 Frisch: 8 - 12	Weich und geschmeidig
Erdbeeren	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. In Scheiben geschnitten ½" dick, Haut (nach außen) auf dem Gitterrost	12 - 17	Trocken, brüchig
GEMÜSE			
Paprika	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Membrane der Paprika entfernen, grob gehackt etwa 1" Stücke	16 - 20	Zäh, innen ohne Feuchtigkeit
Pilze	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Stielende entfernen. In 1/8"-Scheiben schneiden	7 - 12	Fest und zäh, trocken
Tomaten	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Schneiden Sie diese Scheiben, 1/8" dick, gut trocknen	16 - 23	Trocken, ziegelrote Farbe
KRÄUTER			
Oregano, Salbei, Petersilie, Thymian, Fenchel	Abspülen und mit einem Papiertuch trocknen	Trocknen bei 60°C (120 °F) 3 - 5	Knusprig und brüchig
Basilikum	Verwenden Sie Basilikumblätter von 3 bis 4 Zoll von oben verwenden. Mit Wasser besprühen, abschütteln und trocken tupfen	Trocknen bei 60°C (120 °F) 3 - 5	Knusprig und brüchig

Selbstreinigung des Ofens

Dieser Ofen ist mit einer pyrolitischen Selbstreinigungsfunktion ausgestattet, wodurch schwieriges und zeitraubendes Reinigen von Hand des Ofenraums entfällt. Während der Selbstreinigung verwendet der Ofen eine sehr hohe Temperatur (ungef. 460 °C / 860° F), um Speisereste und Fett wegzubrennen

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht während des Selbstreinigungszyklus des Ofens.
- Es ist üblich, dass bei der Selbstreinigung Rauch und/oder manchmal Flammen entstehen, dies hängt von der Zusammensetzung und Menge des Schmutzes ab, der im Ofen verbleibt. Falls Flammen länger andauern, den Ofen ausschalten und abkühlen lassen, bevor die Tür geöffnet wird. Den Schmutz herauswischen.
- Die Tür verriegelt automatisch, nachdem der Selbstreinigungszyklus gestartet wird. Auf dem Display erscheint der Schriftzug "SYMBOL". Dies bedeutet, dass die Tür nicht geöffnet werden kann, während im Inneren Reinigungstemperaturen bestehen.
- Bei dieser Einstellung funktioniert die Ofenbeleuchtung nicht.
- Während der Selbstreinigung sollte die Küche gut gelüftet werden, so dass Gerüche durch die Selbstreinigung abziehen können. Gerüche werden während des Vorgangs weniger.
- 1h:30 ist die voreingestellte Dauer der Reinigung.
- Die Einstellung hält nach den Reinigungsstunden automatisch an.
- Wenn die Temperatur wieder in einen sicheren Bereich abgefallen ist, dann wird die Türverriegelung freigegeben und die Tür kann geöffnet werden.

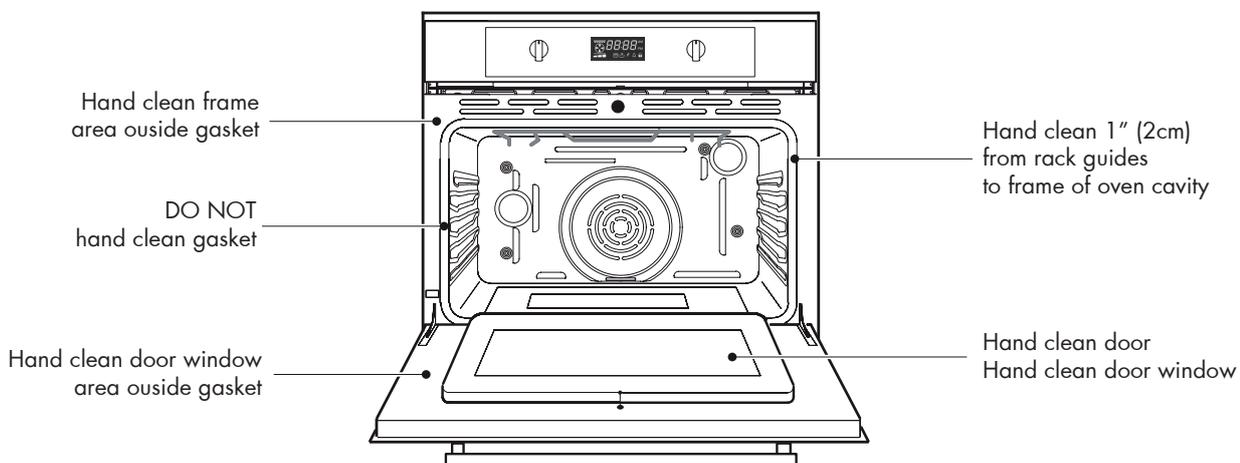
Ofen für Selbstreinigung vorbereiten

1. Alle Kochgeräte und Backformen entfernen.
2. Gitterroste, die nicht aus Porzellan sind, herausnehmen.

ACHTUNG

Werden verchromte Gitterroste bei der Selbstreinigung im Ofen gelassen, dann verlieren sie für immer ihre glänzende Oberflächenbehandlung und werden sehr dunkel. Siehe Reinigungstabelle zur sachgemäßen Pflege, Seite 28.

3. Wischen Sie weiche Schmutzflecken und Fett mit einem Papierküchentuch weg. Überschüssiges Fett führt während der Selbstreinigung zu Flammen und Rauch im Ofen.
4. Schauen Sie sich die untenstehende Abbildung nochmals an. Einige Bereiche des Ofens müssen von Hand gereinigt werden, bevor der Kreislauf startet. Sie werden beim Reinigungsvorgang nicht so heiß, dass der Schmutz wegbrennen kann. Einen Schwamm mit Seife oder Kunststoffschrubber oder ein mit Reinigungsmittel gefülltes S.O.S.®-Pad verwenden. Ecken des Ofens, vorderen Rahmen und 1-1/2 " (2 - 3 cm) auf der Innenseite des Rahmens mit Reinigungsmittel und heißem Wasser von Hand reinigen. Die Dichtung am Ofen nicht reiben. Das Fenster der Ofentür von Hand reinigen. Alle Bereiche nachspülen und abtrocknen.
5. Überprüfen, dass die Beleuchtung im Garraum ausgeschaltet sind und die Glühbirnen und Lampenschirme montiert sind. Siehe Seite 29.



Vor der Verwendung des Selbstreinigungsmodus, die Seite zur Pflege und Reinigung des Backofens sorgfältig lesen und die Anweisungen zur Vorbereitung des Backofens für die Selbstreinigung beachten. (Siehe Seite 24)

ACHTUNG

Sobald die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung) begonnen hat und das blinkende Schloss-Symbol erscheint, die TÜR NICHT ÖFFNEN und die Funktion nicht ändern. Nach Beendigung der Pyrolysefunktion wird die Tür automatisch entriegelt, wenn die Innentemperatur des Ofens unter 100°C fällt. Nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen, wenn das Vorhängeschloss-Symbol leuchtet oder blinkt.

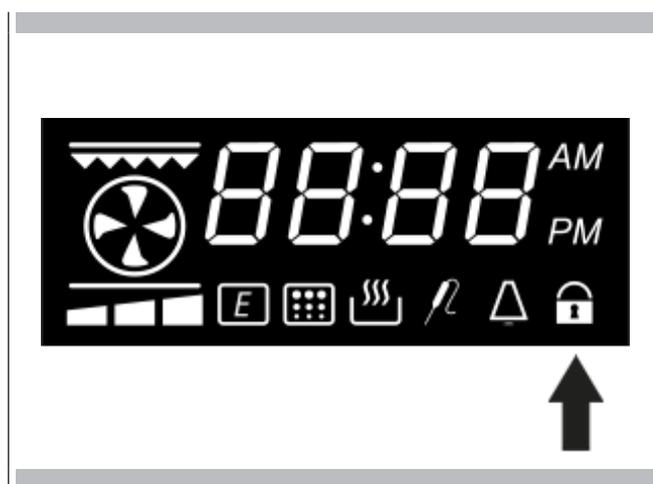
Pyrolyse (Selbstreinigung)

Den Modusknopf in die richtige Position drehen und dann den +/- Knopf drücken, um einen Reinigungszyklus zu starten.

Die Reinigungszeit kann nach denselben Regeln eingegeben werden wie die automatischen Funktionen, also kann der Pyrolysezyklus verzögert sein.

Die zulässige Höchstreinigungszeit beträgt 3 Stunden, das Minimum 1 Stunde. Die Standardzeit ist 1h:30min, die Uhranzeige zeigt P1:30. Am Ende der Selbstreinigungsaktivität zeigt das Display konstant END an. Die Anzeigen auf dem Display verschwinden, wenn der Betriebsartenwahlschalter in die Stellung NULL gebracht wird und "- -" angezeigt wird. Die Tür bleibt blockiert, bis die Temperatur des Ofens unter die Sicherheitsgrenze absinkt, dann wird die Tür entsperrt.

Der Kühlventilator geht an, sobald die Funktion gewählt wird und er erhöht seine Geschwindigkeit, wenn die Innenteile heiß werden. Die Ofentemperatur wird automatisch auf 460°C eingestellt, um den Garraum perfekt zu reinigen.



Außerdem blockiert die Tür des Backofens sofort, um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten, angesichts dessen, dass die Innentemperatur sehr hoch wird. Eine Schloss-LED zeigt jederzeit den Status des Verriegelungsmechanismus an:

- Tür entsperrt, Sperrkontrollleuchte aus;
- Tür gesperrt, Sperrkontrollleuchte immer an;
- Sperrung aktiviert, Arbeitsgang findet statt, Sperrkontrollleuchte blinkt.

Um den Backofen nach einer Pyrolyse wieder zu verwenden, den Wahlschalter "MODE" auf NULL (OFF) stellen.

ACHTUNG

Es ist ratsam, das Kochfeld während der Pyrolysefunktion (Selbstreinigung) nicht zu benutzen

Sabbat Modus

1. Den Wahlschalter auf BACKEN drehen und die gewünschte Temperatur mit dem +/- Knopf einstellen.
2. Die +/- Knopf 5 Sekunden gedrückt halten. "SAb" erscheint und blinkt auf dem Bedienknopf des Ofens und zeigt damit an, dass der Sabbatmodus eingeleitet wurde. Ab diesem Zeitpunkt kann die Temperatur durch Drehen des Knopfes +/- nicht mehr verändert werden.
3. Den Betriebsartenwahlschalter auf OFF oder auf eine andere Betriebsart stellen, um die Sabbatfunktion zu beenden.

ANMERKUNG: Die Sabbatfunktion kann nur innerhalb der ersten 10 Sekunden nach der Wahl des Backmodus oder nach der Einstellung der Temperaturänderung eingestellt werden.

Modi oder Funktionen, die während des Sabbatmodus deaktiviert sind:

- Im Sabbatmodus bleibt der Ofen in einer BACKEN-Einstellung eingeschaltet.
- Nur in der manuellen Einstellung verfügbar, nicht im zeitgesteuerten Garen.
- Die Anzeige(n) zeigen keine Temperatur und Zeit an, nur SAB wird angezeigt.
- 72 Stunden maximale Dauer im manuellen Modus.
- Alle Töne und Glockentöne sind deaktiviert.
- Die Minutenzählerfunktion ist deaktiviert.
- Alle Zeitfunktionsänderungen sind deaktiviert.
- Der Status der Backofenbeleuchtung bleibt immer im ON, wenn sich der Backofen im Sabbat-Modus befindet.

Bratenthermometer Funktion, falls vorhanden

Dieser Ofen ist mit einem Bratenthermometer ausgestattet, das die Temperatur im Fleisch feststellen kann und den Garvorgang unterbricht, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Die folgenden Modi können für die Arbeit mit dem Fleischthermometer ausgewählt werden:	
	BACKEN MIT UMLUFT
	BRATEN MIT UMLUFT
	BACKEN
	GRILLEN MIT UMLUFT

Andere Modi dürfen nicht gestartet werden, wenn das Thermometer eingesetzt ist. Das **P** von **165P** (in Fahrenheit) oder **75P** (in Celsius) das Symbol Fleischthermometer blinken, wenn der Modus nicht für das Garen mit Thermometer gültig ist oder das Thermometer während des Garens entfernt wird. In diesem Fall werden die Heizelemente stromlos geschaltet und die Steuerung schaltet automatisch in den Zustand OFF und zeigt die Uhrzeit an.

Aktivierungsmethoden

1. Nachdem das Thermometer in seine Aufnahme eingeführt und von der Steuerung erkannt wurde, den Drehknopf für den Garmodus in eine gültige Position drehen, der Text (75°C) erscheint auf dem 4 DIGITS-Display.
2. Sobald ein gültiger Garmodus gestartet wird, der Fühler in seine Aufnahme eingeführt und von der Steuerung erkannt wurde, erscheint der Text 165P (75 C) auf der 4 DIGITS-Anzeige.

Die Fleischthermometer-Standardtemperatur **75°C (165°F)** blinkt 5 Sekunden auf dem Display. Mit dem + / - Knopf kann der Thermometersollwert geändert werden.

Die Standardtemperatur des Thermostats ist auf **75°C (165°F)** eingestellt.

Der zulässige Bereich liegt zwischen **50°C (120°F)** und **99°C (210°F)**.

Die maximale Garraumtemperatur beim Garen mit Fleischsonde beträgt **250°C (480°F)**

Nach 5 Sekunden wird der Wert auf dem Display übernommen und die Steuerung startet den Garvorgang. Die aktuelle Garraumtemperatur wird nun auf dem 4 Digit-Display angezeigt.

Start nach Umgebungtemp.	
Die aktuelle Thermometertemperatur wird ab 40°C (105°F) angezeigt	
Die aktuelle Thermometertemperatur wird angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.	
Garende.	

Sobald die eingestellte Thermometertemperatur erreicht ist, gibt die Steuerung einen Piepton aus, der das Ende des Garvorgangs anzeigt und den Ofen stoppt.

Den Knopf +/- einmal drücken, um die eingestellte Thermometertemperatur zu überprüfen.
Den Knopf +/- zweimal drücken, um die eingestellte Garraumtemperatur zu ändern. Beim Blinken, den +/-Knopf drehen, um den Wert zu ändern.
Nach 5 Sekunden wird die aktuelle Ofentemperatur automatisch auf dem 4 Digit-Display angezeigt.

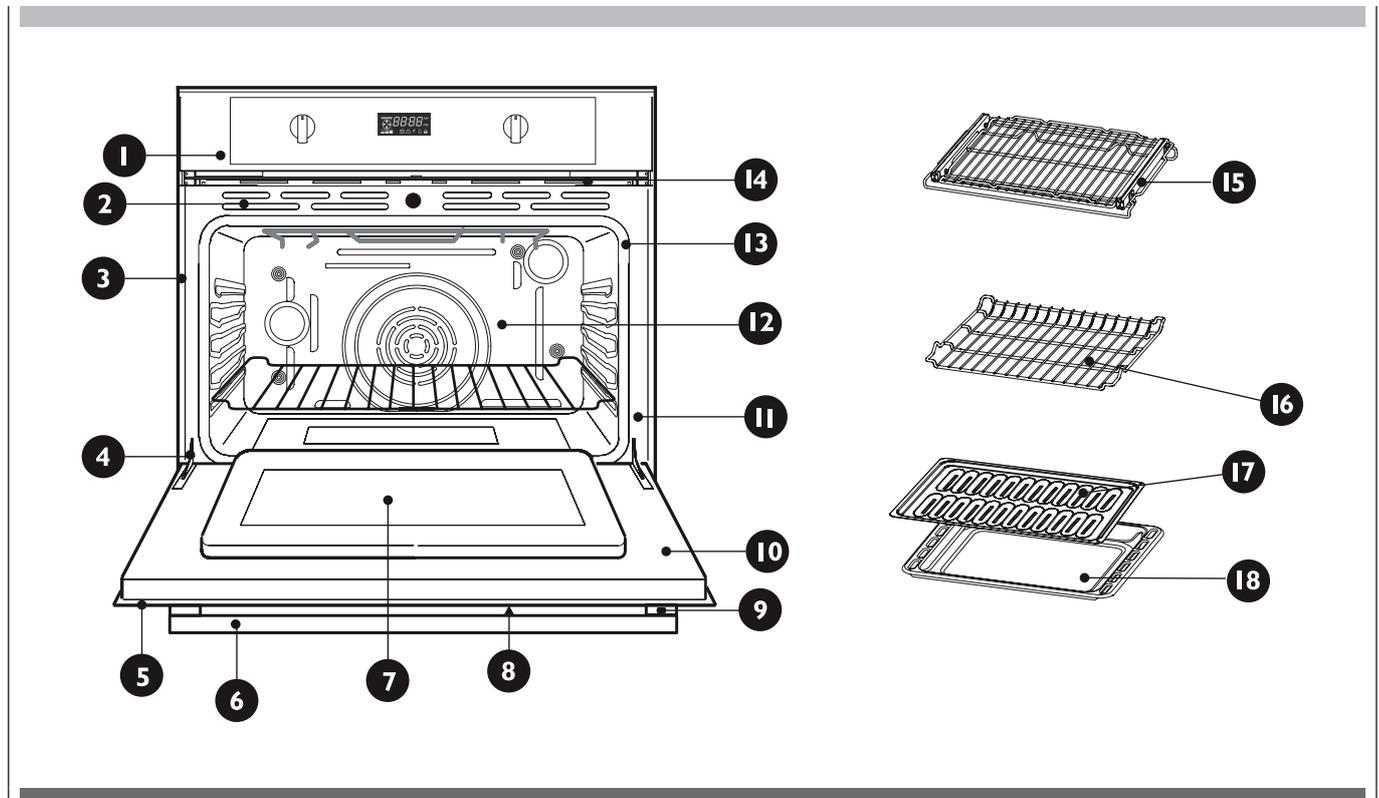
Den Ofen am Ende des Garvorgangs immer auf OFF stellen, damit er für die nächste Verwendung richtig zurückgesetzt wird.

Bei Verwendung des Fleischthermometers sind die automatischen Zeitfunktionen deaktiviert, nur der Minutenzähler kann eingestellt werden. Wenn er aktiviert ist, muss der Minutenzähler im Hintergrund arbeiten.



Wie die Reinigungstabelle zu nutzen ist

1. Suchen Sie die Nummer des zu reinigenden Teils in der Abbildung auf dieser Seite.
2. Den Namen des Elements in der Reinigungstabelle suchen.
3. Vergleichen Sie den Buchstaben mit der Reinigungsmethode auf der folgenden Seite.



Reinigungstabelle

Teil		Reinigungsmethode Edelstahlofen	Teil		Reinigungsmethode Edelstahlofen
1	Bedienfeld	C-G	11	Ofen-Frontrahmen	E
2	Tür-Kühlungsauslass	E	12	Ofenraum	E
3	Seitenverkleidung	D	13	Türdichtung	B
4	Untere Verkleidung	D	14	Ofen-Kühlungsauslass	D
5	Türrahmen	E	15	Ausziehbarer Gitterrost	A
6	Türgriff	G	16	Gitterroste	A
7	Innentürfenster	F	17	Grillpfanne-Gitterrost	E
8	Tür-Vorderteil	C&G	18	Grillpfanne	E
9	Enddeckel	D			
10	Innentür-Ofen	E			

Informationen zur Reinigungsmethode finden Sie auf der nächsten Seite.

Der gesamte Ofen kann auf sichere Weise mit einem Seifenschwamm gereinigt, gespült und getrocknet werden. Wenn hartnäckige Verschmutzungen zurückbleiben, befolgen Sie die unten empfohlenen Reinigungsmethoden.

- Verwenden Sie immer den mildesten Reiniger, der dazu geeignet ist.
- Reiben Sie Metalloberflächen in Faserrichtung ab.
- Verwenden Sie saubere, weiche Tücher, Schwämme oder Papiertücher.
- Spülen Sie gründlich mit wenig Wasser nach, damit es nicht in die Türschlitze tropft.
- Trocknen Sie es ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Die nachfolgend aufgeführten Reinigungsmittel geben an, welche Produkte zu verwenden sind, und werden nicht empfohlen. Verwenden Sie alle Produkte gemäß den Verpackungsvorschriften.

Teil	Reinigungsmethode
A Verchromt	Mit heißem, schaumigem Wasser waschen. Gründlich ausspülen und trocknen. Oder sanft mit Soft Scrub® einreiben, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® oder S.O.S.®-Pads nach Vorschrift. Easy Off® oder Dow®-Ofen Es können Reinigungsmittel (kalte Ofen Formula) verwendet werden, die jedoch zu einer Verdunkelung und Verfärbung führen können. Während des Selbstreinigungsmodus können die Gitterroste im Ofen gereinigt werden. Verchromte Gitterroste verlieren jedoch ihre glänzende Oberfläche und verfärben sich dauerhaft in ein metallisches Grau.
B Glasfasergestrick	DICHTUNG NICHT VON HAND REINIGEN.
C Glas	Sprühen Sie Windex® oder Glas Plus® zuerst auf ein Tuch und wischen Sie es dann zur Reinigung ab. Verwenden Sie Fantastic® oder Formula 409®, um Fettspritzer zu entfernen.
D Lackiert	Reinigen Sie mit heißem, schaumigenden Wasser oder tragen Sie Fantastic® oder Formula 409® zuerst auf einen sauberen Schwamm oder ein sauberes Papiertuch auf und wischen Sie es ab. Vermeiden Sie die Verwendung von pulverförmigen Reinigungsmitteln und Stahlwollepads.
E Porzellan	Verschüttete Säuren wie Fruchtsaft, Milch und Tomaten sofort mit einem trockenen Handtuch abwischen. Verwenden Sie keinen angefeuchteten Schwamm/Handtuch auf heißem Porzellan. Nach dem Abkühlen mit heißem, schaumigen Wasser reinigen oder Bon-Ami® oder Soft Scrub® auf einen feuchten Schwamm auftragen. Abspülen und trocknen. Bei hartnäckigen Flecken vorsichtig Brillo® oder S.O.S.®-Pads verwenden. Es ist normal, dass Porzellan mit zunehmendem Alter aufgrund der Aussetzung durch Hitze und Nahrungserde rissig wird (feine Linien).
F Reflektierendes Glas	Reinigen Sie mit heißem, schaumigen Wasser und Schwamm oder einem Plastikbürste. Hartnäckige Flecken mit Essig, Windex®, Ammoniak oder Bon-Ami® abreiben. VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN SCHEUERMITTEL.
G Rostfreier Stahl	Wischen oder reiben Sie immer in Faserrichtung ab. Mit einem seifigen Schwamm reinigen, dann abspülen und trocknen. Oder mit Fantastic® oder Formula 409®, das auf ein Papiertuch gesprüht wird, abwischen. Schützen und polieren Sie mit Stainless Steel Magic® und einem weichen Tuch. Wasserflecken mit einem mit weißem Essig befeuchteten Tuch entfernen. Verwenden Sie Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® oder RevereWare Stainless Steel Cleaner®, um Hitzeverfärbungen zu entfernen.
H Fühler (falls vorhanden)	Fühler von Hand mit Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen. Dann spülen und trocknen. Nicht oder in der Spülmaschine reinigen.

- Jeder Ofen ist mit zwei Halogenleuchten ausgestattet, die sich an den Seitenwänden des Ofens befinden.
- Die Leuchten gehen an, wenn die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen einen Garvorgang ausführt.
- Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei der SELBSTREINIGUNG nicht.
- Jede Leuchtenbaugruppe besteht aus einer abnehmbaren Linse, einer Glühlampe sowie einem Lichtsockelgehäuse, das fest montiert ist. Siehe Abbildung auf dieser Seite.
- Der Austausch der Glühlampe ist der gewöhnlichen Wartung zuzuordnen.

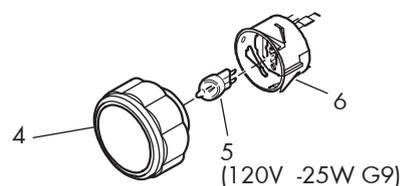
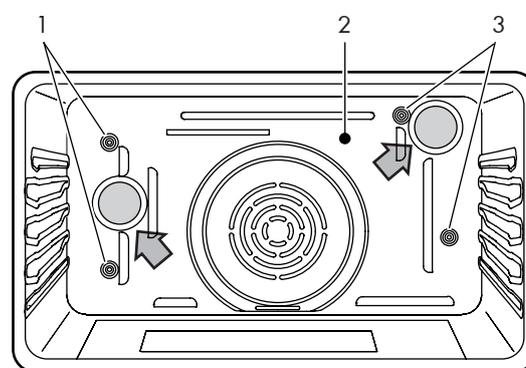
Glühlampe austauschen

1. Die WARNUNG dieser Seite lesen.
 2. Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten).
 3. Bei Umluftöfen die Lüfterabdeckung entfernen, indem man die vier Schrauben herausdreht.
 4. Die Linse durch Abschrauben entfernen.
 5. Die Glühlampe aus ihrer Fassung drehen, indem man sie herauszieht.
 6. Die Glühlampe durch eine neue ersetzen. Glühlampe nicht mit den Fingern berühren, da das Fett auf den Händen die Glühlampe beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
 7. Die Glühlampe ist eine Halogenlampe: Verwenden Sie eine mit den gleichen Volt und Watt (siehe Abbildungen auf dieser Seite).
 8. Die Linse wieder einschrauben.
 9. Die Lüfterabdeckung wieder anbringen, wenn sie mit dem Ofenmodell mitgeliefert wurde.
- Den Strom wieder einschalten (Sicherung oder Stromkasten).

WARNUNG

- Überprüfen, dass der Backofen und die Lichter kalt sind und die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor die Glühlampe(n) ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.
- Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühlampe vor Defekten zu schützen.
- Die Lampenschirme sind aus Glas. Sorgfältig behandeln um Glasbruch zu vermeiden. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.

OFENLICHT



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

die dunkel geworden sind und sich mit dem Alter verzogen haben, auszutauschen. In der Backtabelle auf Seite 18 bis 22 befinden sich Informationen zur korrekten Gitterrostposition und den Backzeiten.

BACKPROBLEM	URSACHE
Die Speisen bräunen ungleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen nicht vorgeheizt - Aluminiumfolie auf dem Ofengitterrost oder Ofenboden - Backform zu groß für das Rezept - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen am Boden zu sehr gebräunt	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen nicht vorgeheizt - Verwendung von Glas, stumpfen oder dunkel gewordenen Metallbehältern - Ofengitterrost in falscher Position - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen sind trocken oder zu sehr geschrumpft	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Ofentür öfters geöffnet - Backform zu groß
Speisen backen oder braten zu langsam	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Die Kruste von Pasteten bräunen am Boden nicht oder haben eine feuchte Kruste	<ul style="list-style-type: none"> - Backzeit nicht lang genug - Es werden glänzende Stahltöpfe verwendet - Ofengitterrost in falscher Position - Ofentemperatur zu niedrig
Kuchen sind blass und niedrig, sie sind innen nicht gebacken	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu niedrig - Backzeit nicht korrekt - Kuchen zu früh probiert - Ofentür zu oft geöffnet - Backform zu groß
Kuchen sind in der Mitte hoch und oben gerissen	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände - Ofengitterrost in falscher Position - Backform zu klein
Der Rand der Pastetenkruste sind zu braun	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Krustenränder zu dünn

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

Probleme mit dem Kochfeld	Schritte zur Lösung des Problems
E008 Error erscheint in dem Display-Fenster	Es gibt ein Problem mit dem Verriegelungsmechanismus. Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Der Ofen muss einen Test der Verriegelung durchführen. Wenn der Zustand weiterhin besteht, notieren Sie sich die Codenummer und kontaktieren Sie den Service.
Ein anderes E__Error erscheint am Bildschirm.	Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Wenn der Zustand weiterhin besteht, notieren Sie sich die Codenummer und kontaktieren Sie den Service.
Das Display des Ofens bleibt auf AUS	Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten). Stromkreisunterbrecher wieder anschalten. Bleibt die Bedingung bestehen, dann muss der Kundendienst verständigt werden.
Der Ventilator zur Kühlung läuft auch nach dem Abschalten weiter	Der Ventilator geht automatisch aus, wenn die elektrischen Bauteile entsprechend abgekühlt sind.
Die Ofentür ist verschlossen und geht auch nach dem Abkühlen nicht auf	Ofen am Leistungsschalter ausschalten und einige Sekunden abwarten. Stromkreisunterbrecher wieder anschalten. Der Ofen sollte ein Reset durchführen und wieder funktionieren.
Der Ofen heizt nicht	Überprüfen Sie den Stromkreisunterbrecher oder den Kasten mit den Sicherungen an Ihrem Haus. Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Überprüfen, dass die Ofentemperatur ausgewählt wurde.
Der Ofen backt nicht gleichmäßig	Überprüfen Sie die Ofenkalibrierung. Stellen Sie die Kalibrierung ggf. nach (siehe Temperatur einstellen, Seite 10). Die empfohlene Gitterrostposition finden Sie in den Kochtabellen. Beim Backen im Umluft-Backmodus die Temperatur immer um 15°C (25°F) reduzieren.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht richtig	Birne austauschen oder festschrauben, falls defekt oder locker. Siehe Seite 29. Glühbirnen nicht mit bloßen Finger berühren, da durch deren Fett Glühbirnen früher durchbrennen können.
Das Ofenlicht bleibt an	Nach Hindernissen an der Ofentür suchen. Überprüfen, ob das Scharnier verbogen oder der Türschalter defekt ist.
Linsenabdeckung der Leuchte lässt sich nicht entfernen	Möglicherweise hat sich um die Linsenabdeckung herum Schmutz angesammelt. Den Bereich der Linsenabdeckung mit einem sauberen, trockenen Handtuch abwischen, bevor Sie versuchen, die Linsenabdeckung zu entfernen.
Der Ofen reinigt sich nicht richtig von selbst	Ofen vor der Selbstreinigung abkühlen lassen. Groben Schmutz und Übergelaufenes immer entfernen, bevor die Selbstreinigung gestartet wird. Ist der Ofen stark verschmutzt, dann eine vierstündige Selbstreinigung einstellen. Siehe: Den Ofen für die Selbstreinigung vorbereiten 24.
Uhr und Timer funktionieren nicht richtig	Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Siehe die Abschnitte Uhr und Timer auf Seite 10.
Zuviel Feuchtigkeit	Beim Backen zuerst den Ofen vorheizen. Backen mit Umluft und Braten mit Umluft entfernen jegliche Feuchtigkeit im Ofen(dies ist einer der Vorteile von Umluft).
Porzellanspäne	Wenn Ofengitterroste entfernt und ersetzt werden, sollten sie immer nach oben gekippt werden und nicht mit Gewalt, um ein Absplittern des Porzellans zu vermeiden.

NAHRUNGSMITTEL	Betriebsart	Position Gitterrost (von unten)	Klassisches Garen		Heißluft-Koch-System	
			"TempTeratur in °C"	Garzeit in Minuten	"TempTeratur in °C"	Garzeit in Minuten
Schweinefleisch, Kalb (Braten) usw.		3.	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Schweinefleisch, Kalb (Braten) usw.		3.	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Filet, Rindersteak		2.	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Geflügel (Gans, Ente, Pute, Huhn) Ganz (2)		2.	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Hähnchen-Viertel, -Schenkel, Hamburger, Steak		3.	-	-	220 ÷ 230	12 ÷ 14 Auf jeder Seite
(2) Wild		3.	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Fisch		3.	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Kuchen		2.	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Gebäck		2.	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Pizza (frisch)		2.	215 ÷ 225	15 ÷ 18	-	-
Pizza (gefroren)		2.	200 ÷ 210	25 ÷ 30	-	-
Pizza auf mehreren Ebenen (frisch)		2. & 4. oder 1. & 3.	-	-	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Pizza auf mehreren Ebenen (gefroren)			-	-	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Brot, Toast		3.	L3	4 ÷ 6	-	-

Warnhinweise für das Heißluft-Kochen - Blech-Position:

- Zum Garen auf 1 Ebene verwenden Sie den 2. Halter von unten; (mit
- Zum Garen auf 2 Ebenen verwenden Sie den 2. bis 4. Halter von unten; (mit
- Zum Garen auf 3 Ebenen verwenden Sie den 2. bis 3. und 4. Halter von unten; (mit
- (2) - die Zeit ist von der Größe des Geflügels abhängig (40 ÷ 45 min pro kg).

WICHTIG: Die Garzeiten setzen einen vorgeheizten Ofen voraus.

**WARNUNG**

Folgendes überprüfen:

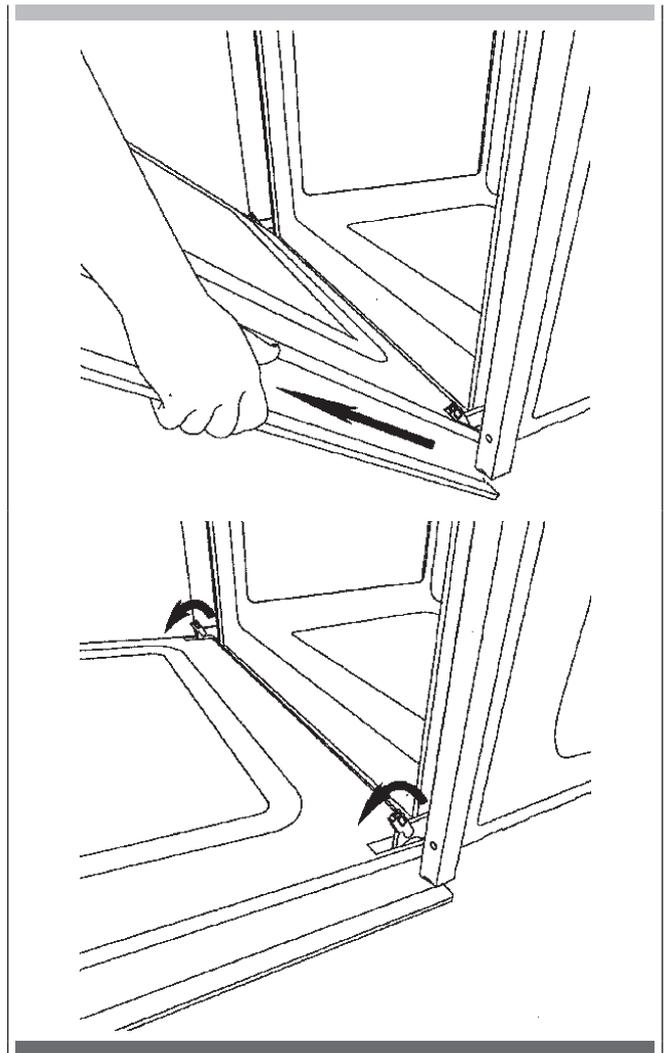
- Der Backofen muss kalt und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen. Die Backofentür ist aus Glas.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

Ofentür abnehmen

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

- Die Tür vollständig öffnen.
- Die beiden Hebel anheben, siehe Abb.
- Die Tür bis zum ersten Halt schließen (durch die angehobenen Hebel verursacht).
- Die Tür hoch und nach außen anheben, um sie aus der Befestigung zu entfernen.

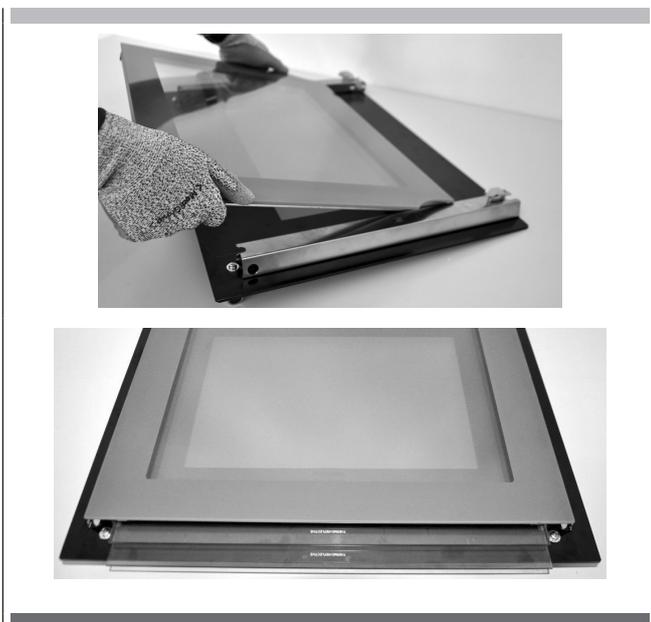
Um diese auszutauschen, Tür anbringen, Scharniere in der Halterung anbringen und die beiden Hebel herunterdrücken.



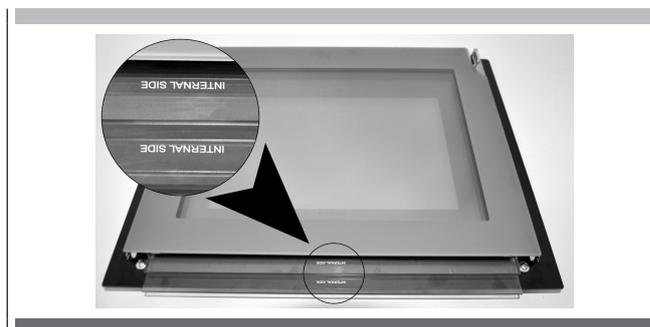
1. Schutzhandschuhe anziehen.
2. Die Tür auf einer horizontalen Fläche und auf einem weichen Tuch abstellen, damit der sichtbare Teil nicht zerkratzt wird.
3. Gleichzeitig auf den Knopf der beiden seitlichen Deckel drücken, um die obere Leiste abzuziehen.



4. Das Paket mit den drei Innenscheiben gemäß der nachfolgenden Abbildung herausziehen. Danach die zweite und dritte Scheibe (Zwischenscheiben) herausziehen und reinigen.



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



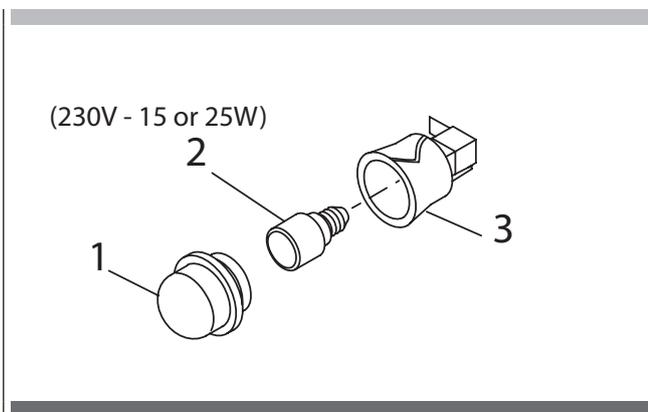
ANMERKUNG:
Ein kleines Spiel zwischen dem Zwischenglas und den seitlichen Trägern ist normal, da dadurch die Wärmeausdehnungen der Gläser ausgeglichen werden.

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

! WARNUNG

Folgendes überprüfen:

- Der Backofen und die Lichter müssen kalt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.
- Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühbirne vor Defekten zu schützen.
- Die Lampenschirme sind aus Glas. Sorgfältig behandeln um Glasbruch zu vermeiden. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.



- 1 Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten).
- 2 Lampenschirm (1) abschrauben.
- 3 Die Glühbirne (2) aus der Fassung (3) ziehen.
- 4 Die Glühbirne (2) durch eine neue ersetzen. Glühbirne nicht mit den Fingern berühren, da das Fett auf den Händen die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
- 5 Die Glühbirne ist eine Halogenglühbirne: eine mit der gleichen Volt- und Wattzahl verwenden (siehe Abb. 12).
- 6 Linse (1) wieder anschrauben.
- 7 Den Strom wieder einschalten (Sicherung oder Stromkasten).

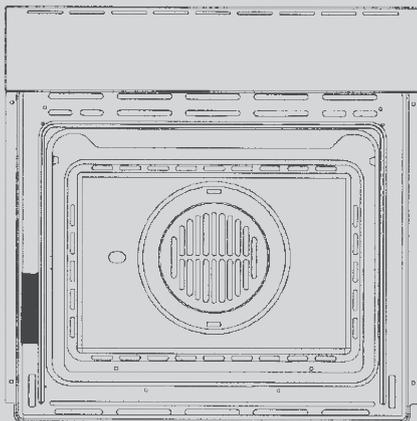
Índice	Página
1 - Instrucciones de seguridad	2
2 - Instalación del horno	4
Características eléctricas	4
3 - Conexión del horno a la red eléctrica	6
4 - Instrucciones de funcionamiento	7
Primera utilización del horno	7
Rejillas del horno	7
5 - Guías desmontables	8
6 - Control electrónico	9
Descripción del panel de control	9
Programación de las funciones de tiempo	10
Ajuste de la hora	10
Ajuste del cuenta-minutos	10
Ajuste del zumbador de 3 tonos	10
Formato temperatura y tiempo	10
7 - Cocinar con hornos de convección	12
Ventajas de cocinar por convección	12
8 - Modos del Horno	13
9 - Sistemas de cocción	14
10 - Consejos rápidos	15
Cocción por convección	15
Ventajas de cocinar por convección	15
11 - Ajuste manual del funcionamiento del horno	16
Ajuste del funcionamiento automático del horno	16
12 - Consejos y técnicas de cocción estática de convección	17
Tabla de cocción estática por convección	18
13 - Consejos y técnicas de cocción estática	19
Directrices generales	19
Tabla de cocción estática	19
14 - Consejos y técnicas de gratinado de convección	20
Tabla de gratinado de convección	20

Índice	Página
15 - Consejos y Técnicas de gratinado	21
Tabla de gratinado	21
16 - Consejos y técnicas de asado de convección	22
Tabla de asado de convección	22
17 - Consejos y técnicas de deshidratado	23
Tabla de deshidratado	23
18 - Cuidado y Limpieza del Horno	24
Autolimpieza del horno	24
Preparar el horno para la autolimpieza	24
19 - Ajuste del modo autolimpieza	25
Pirólisis (autolimpieza)	25
20 - Función Sonda de carne y modo Sabbath	26
Modo Sabbath	26
Función sonda para carne si presente	26
21 - Cuidado General del Horno	27
Cómo se utiliza la tabla de limpieza	27
Gráfico limpieza	27
22 - Acabados del Horno / Métodos de Limpieza	28
23 - Cambiar una lámpara del horno	29
Para reemplazar la bombilla	29
24 - Resolución de los Problemas de Horneado	30
25 - Resolución de los Problemas de Funcionamiento	31
26 - Temperatura de referencia y hora de cocción	32
27 - Desmontaje de la puerta panorámica «FULL GLASS»	33
Desmontaje de la puerta del horno	33
28 - Cómo desmontar los cristales internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»	34
29 - Sustitución de la lámpara del horno	35



Al final del ciclo de vida del producto, los equipos dotados de dispositivos electrónicos que no se han eliminado mediante un proceso de selección pueden ser potencialmente peligrosos para el medio ambiente y para la salud de las personas debido a la presencia de materiales peligrosos. Este aparato, al final de su vida útil, no puede tirarse a la basura doméstica. Por lo tanto, deberá ser entregado a un centro de recogida de residuos autorizado para su puesta en seguridad y para el reciclaje de sus partes en el respeto del medio ambiente.

- **No desmontar ninguna parte antes de haber desconectado el aparato de la toma de corriente.**
- **No utilizar el aparato si alguna suya está rota (por ejemplo el bindrio). Desconectarlo de la red eléctrica y llamar la Asistencia técnica.**
- Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante aprox. una hora, para eliminar el olor del material aislante.
- Cuando se usa el grill en todo los modelos, tener la puerta cerrada.
- El ventilador de enfriamiento puede permanecer en funcionamiento aun después de apagar el horno, mientras el mismo esté caliente.
- **Durante el uso el aparato está muy caliente; no tocar las resistencias dentro del horno.**
- **Durante el funcionamiento del horno, la parte frontal también se calienta; por lo tanto, es importante mantener lejos a los niños, especialmente durante la fase de autolimpieza.**
- Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato por un persona responsable de su propia seguridad.
- Para evitar los daños del esmalte no cubran de alguna manera la solera de la mufla (con láminas de aluminio, con la bandeja u otro).
- Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.

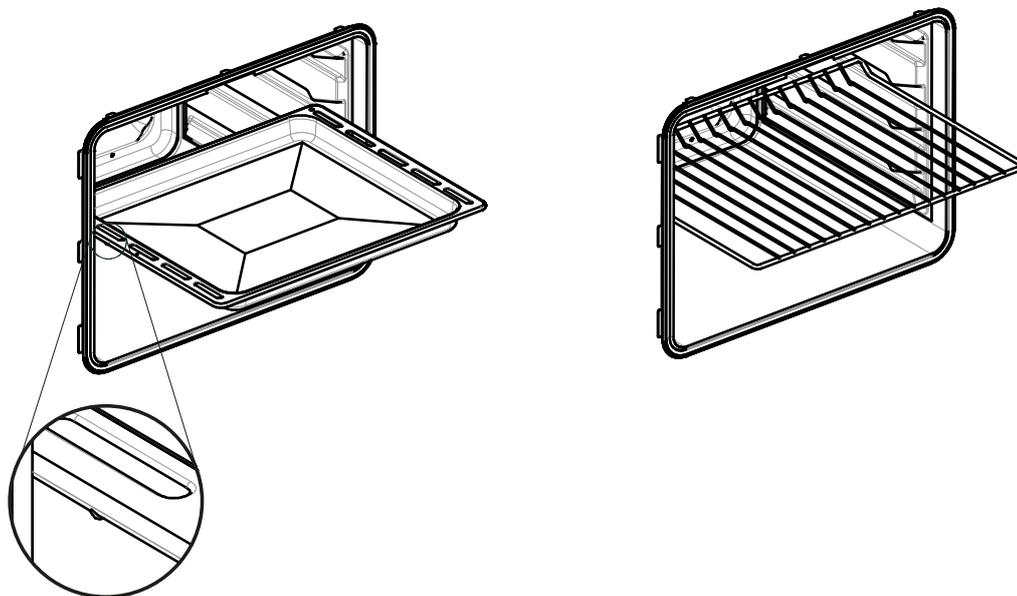


IMPORTANTE

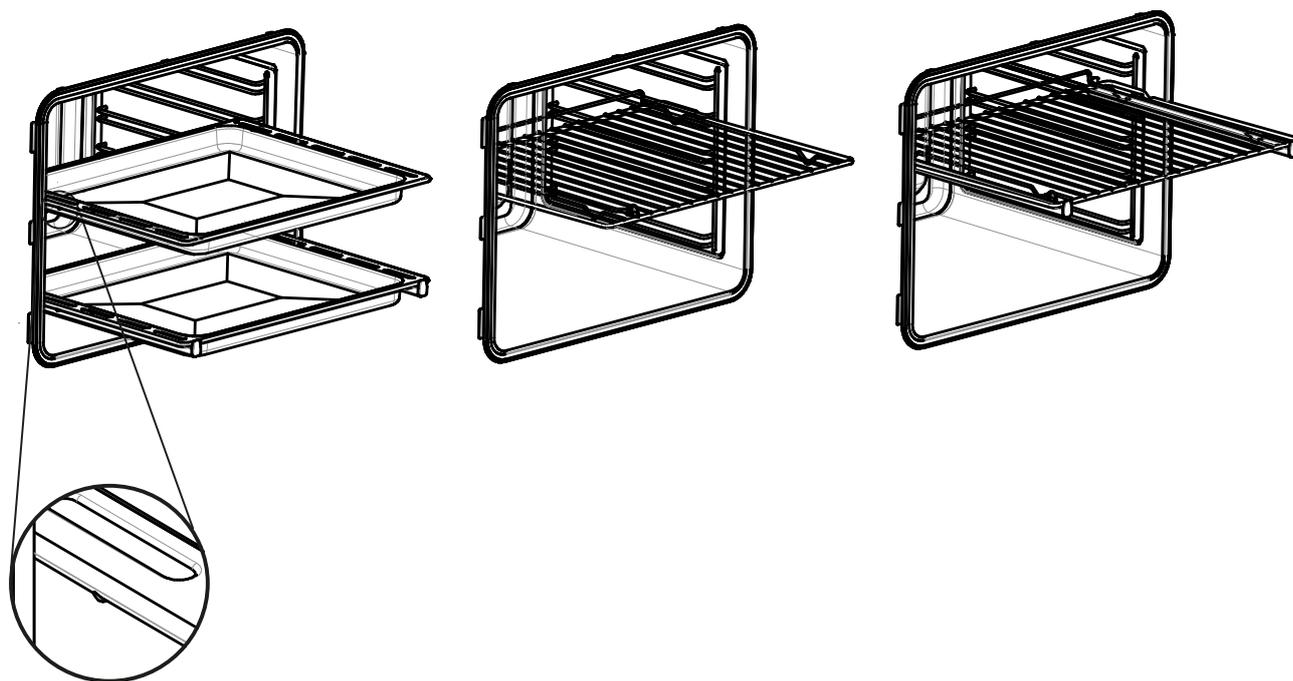
La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. La placa es visible abriendo simplemente la puerta. Comunicar siempre los detalles de la misma para identificar el aparato cuando se encargan piezas de repuesto.

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

GUÍAS EMBUTIDAS



GUÍAS DESMONTABLES



Para instalar el horno en el mueble de las cocinas basta hacer un hueco en las mismas de las dimensiones indicadas en la Fig. 1.

El aparato debe fijarse al mueble mediante los dos tornillos en dotación, a través de los agujeros hechos en los montantes del horno.

El hueco de empotrado debe tener la parte trasera abierta y su construcción debe permitir la aereación para evitar el calentamiento excesivo del mueble:

Si el horno está empotrado en una columna (ver Fig. 1) dejar un pasaje de aire de por lo menos 200 cm², esto no es necesario si el horno está empotrado debajo de la mesa de trabajo.



ADVERTENCIA

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

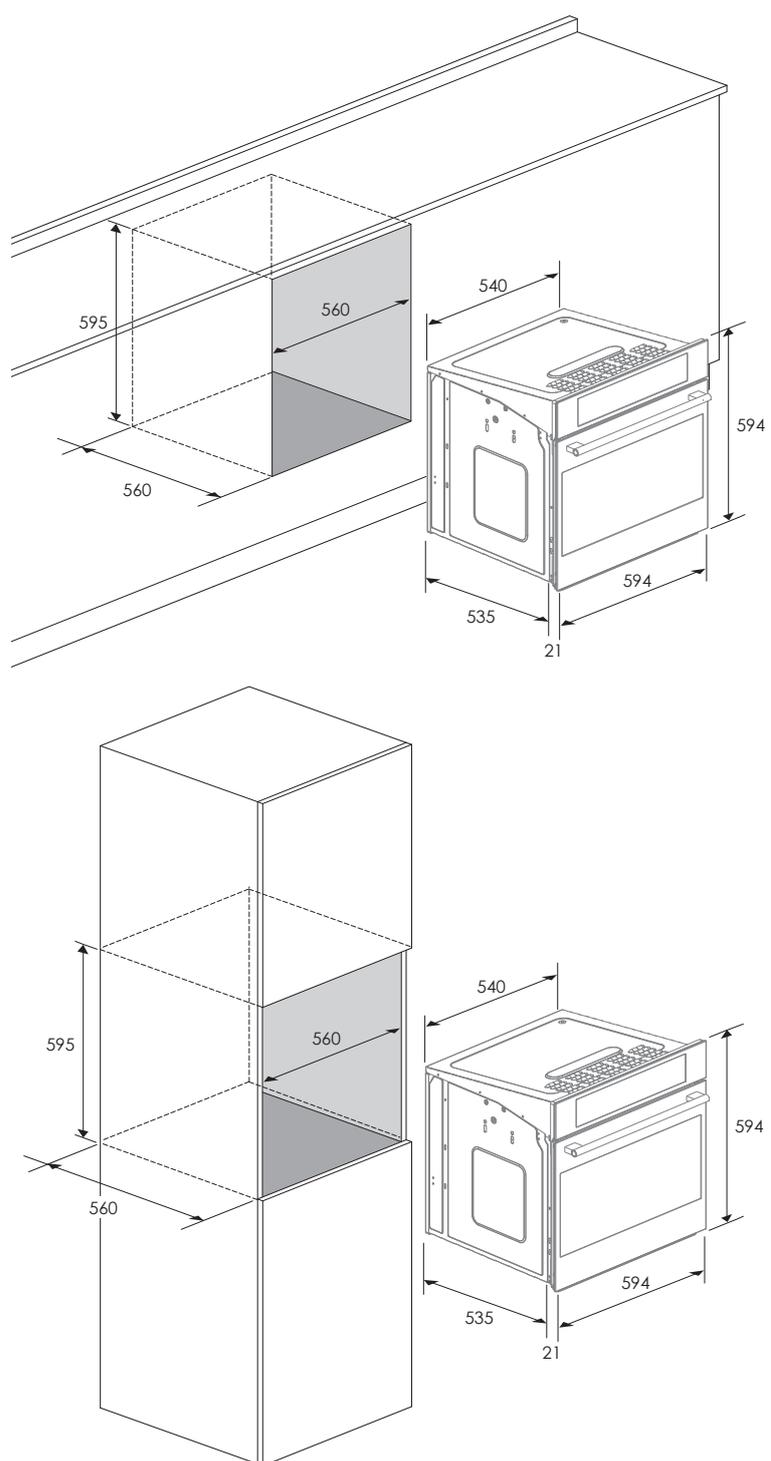
Características electricas

- Potencia absorbida:	
resistencia superior horno:	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
resistencia de la solera del horno:	1100W 230V - 1100W 240V
resistencia circular (aire caliente):	2300W 230V - 2300W 240V (en algunos modelos)
motor del asador:	4 W (en algunos modelos)
bombilla:	25 W
motor del ventilador aire caliente:	25 W
motor del ventilador de enfriamiento:	25 W
Potencia máxima absorbida:	
(véase la placa)	
Tensión de alimentación:	
(véase la placa)	

NOTA:

Aparato conforme a las siguientes normas europeas vigentes: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

FIG. 1



Dimensiones son en cm

⚠ ADVERTENCIA

El aparato debe ser conectado a tierra.

El horno es apto sólo para uso doméstico. La tensión de alimentación y la potencia absorbida están indicadas en la placa colocada sobre el montante izquierdo, visible con la puerta abierta. La conexión debe ser efectuada por personal calificado, y debe ser conforme con las normas vigentes.

En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada para evitar posibles peligros.

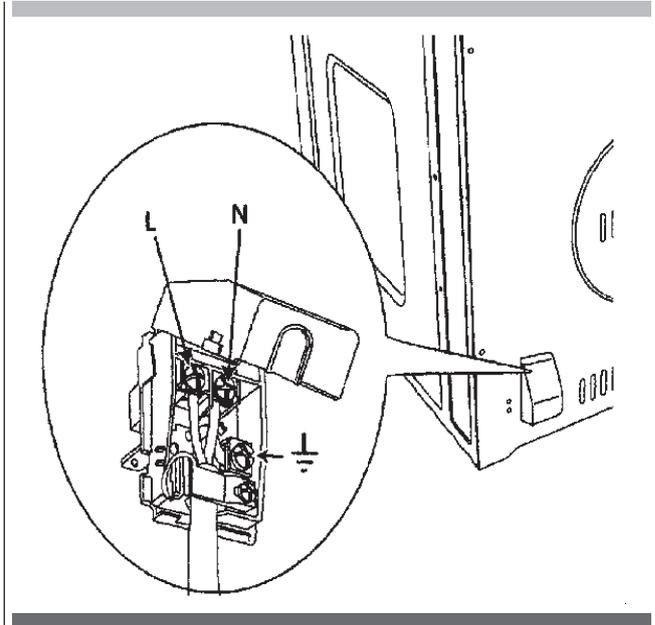
El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo disyuntor omnipolar con distancia mínima de apertura de los contactos de 3 mm, controlando sin embargo que no sea interrumpido el conductor de puesta a tierra. Para la conexión utilizar un cable flexible procurando que sea suficientemente largo para permitir la extracción del horno de su hueco de empotrado en caso de que sea necesario realizar tareas de mantenimiento.

Este dispositivo debe estar conectado a la red eléctrica de conformidad con las normas pertinentes a las instalaciones eléctricas.

La toma o el interruptor deben ser fácilmente accesibles cuando el horno está completamente instalado.

TIPOS DE CABLE Y DIÁMETROS MÍNIMOS

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



Primera utilización del horno

Limpiar el horno meticulosamente con agua jabonosa y enjuagar bien.

Hacer funcionar el horno durante unos 30 minutos a la temperatura máxima para quemar todos los restos de grasa que de lo contrario podría desprender un olor desagradable durante la cocción.

Rejillas del horno

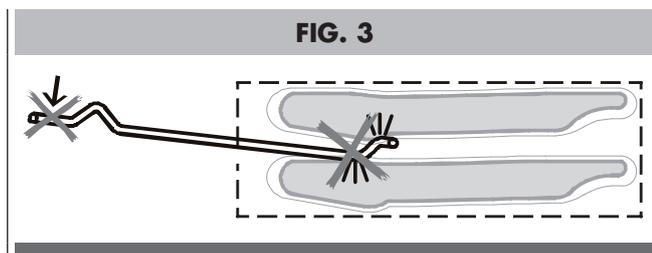
ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

Asegúrese de no forzar la rejilla para evitar dañar al esmalte.

El horno tiene guías para las rejillas en cuatro niveles. Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#4). Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina. Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno. Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición. Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

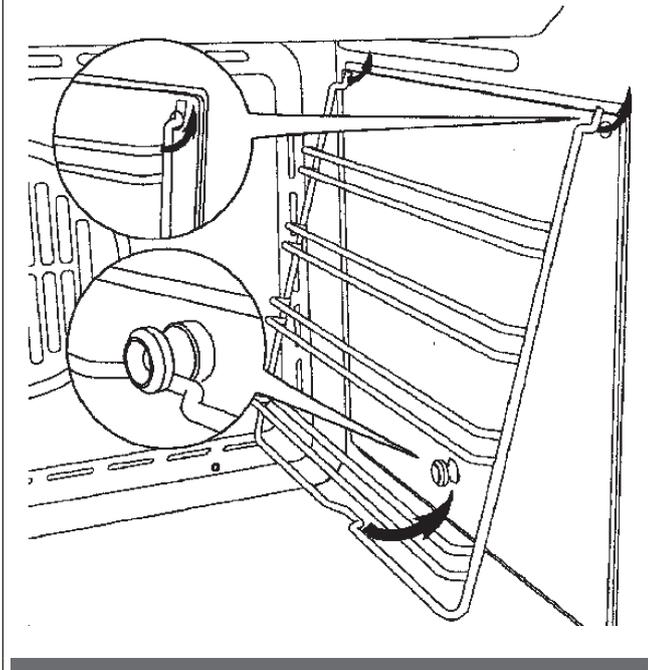


NOTA

Retirar siempre las guías desmontables antes de la auto-limpieza del horno destornillando las tuercas A que se indican en la figura 3b.

Para quitar los bastidores laterales de las paredes lisas del horno, proceder tal y como se muestra en la figura.

Fig. 3b

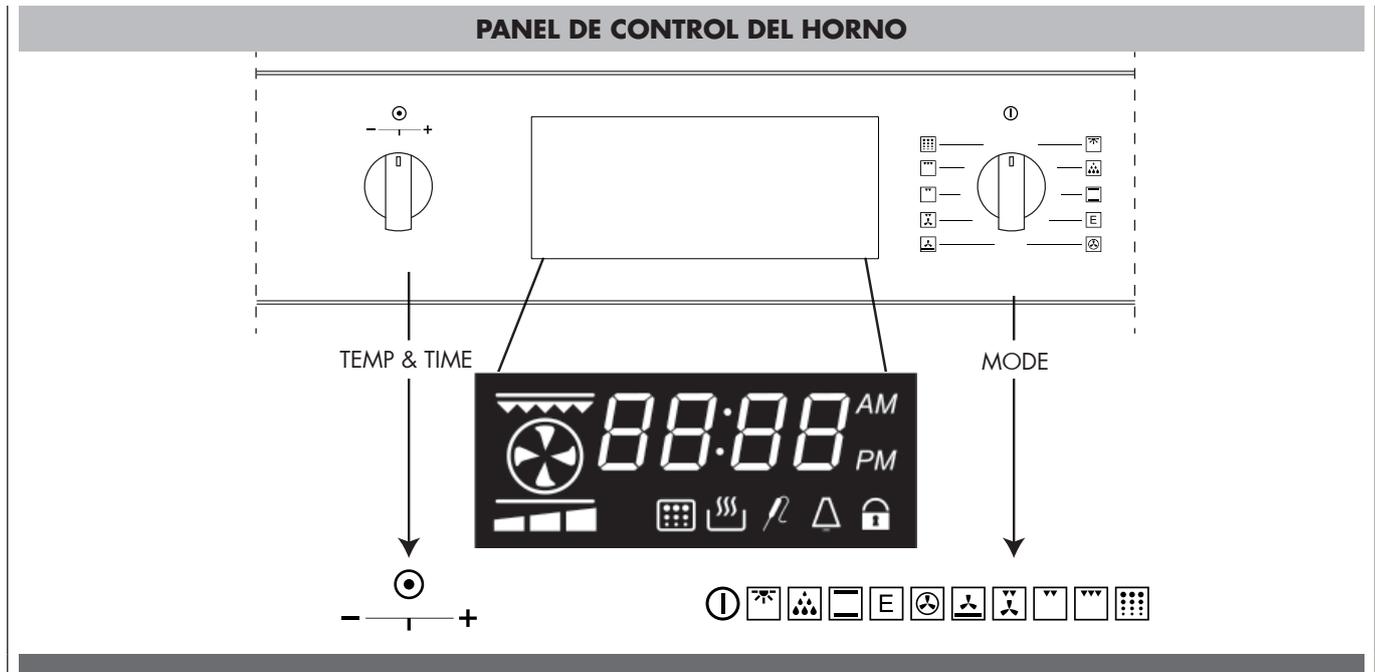


Descripción del panel de control

El panel de mandos del horno está compuesto por un display y dos botones.

- Display de hora y temperatura.
- Botón tiempo y temperatura (Push & Shuttle).
- Botón modo (funciones del horno).

El botón Push & Shuttle sirve principalmente para el ajuste del reloj y de la temperatura y para la programación de las funciones de tiempo automáticas. Seleccione el parámetro deseado pulsando el botón.



1	Funciones del display de temperatura y hora		
2	Led de 3 barras de precalentamiento		
3	Resistencia		
4	Ajuste hora 12h AM / PM ○ Ajuste hora 24h	Se visualiza cuando la hora está configurada en el formato 12h.	
5	Olla	Se visualiza cuando ha sido configurada una función de cocción.	
6	Duración de la función de cocción		
7	Función cocción aplazada		
8	Función cuentaminutos	Se visualiza cuando el temporizador está activado.	
9	Bloqueo de la puerta (Door Lock)	Luz fija cuando el bloqueo de la puerta está cerrado, luz intermitente cuando el ciclo de bloqueo está activado	
10	Ciclo pirolítico	Se visualiza cuando está configurado el ciclo pirolítico.	
11	Función sonda para carne	Se visualiza cuando se está ejecutando una cocción con sonda para carne	
12	Sonda para carne	Se visualiza cuando está insertada la sonda para carne.	

Programación de las funciones de tiempo

Con cada encendido, el sistema visualiza de forma intermitente la hora del día, configurada a las 12:00AM como valor inicial, y el zumbador sonará 3 veces. El tiempo aumenta de un minuto. La única acción posible es el "Ajuste del reloj"; todas las demás operaciones del horno están prohibidas.

De forma general, girar el selector Temperatura+Tiempo hacia la izquierda o hacia la derecha para editar los valores y modificarlos por etapas; mantener el botón a la izquierda o a la derecha para acelerar las operaciones de decremento/incremento.

Ajuste de la hora

La hora se visualiza siempre por defecto en el formato 12:00 AM/PM. El ajuste de las horas y el de los minutos se llevan a cabo por separado. Para ajustar la hora, hay que situar el selector de modo en la posición OFF; el botón -/+ actúa sobre la hora por defecto.

- Girar el selector a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el selector a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el selector Temperatura+Tiempo para moverse de las horas a los minutos.
- Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Transcurridos unos segundos, el valor de la hora empieza a parpadear; esperar hasta que la nueva hora aparezca visualizada de forma fija.

Pulsar el botón para conmutar entre la visualización de la hora y el cuenta-minutos y comprobar los valores configurados. El reloj está seleccionado por defecto; cuando el cuenta-minutos está seleccionado, aparece visualizado el símbolo .

Ajuste del cuenta-minutos

Cuando se visualiza el símbolo ; girar el botón a la derecha o a la izquierda para ajustar el valor del temporizador.

El valor estándar es 30 minutos; se puede modificar en un rango de valores comprendido entre 0 y 240 minutos.

Esta minutería no influye en las actividades del horno, e incluso se puede ajustar con el horno apagado. La visualización de la hora tiene siempre prioridad, el símbolo  muestra que el cuentaminutos está activo.

Cuando el tiempo se acaba, el símbolo  parpadea y el zumbador emite una secuencia de aviso para llamar la atención del usuario. Pulsar el botón para detener el parpadeo.

El avisador acústico se apaga solo después de un timeout de espera.

Ajuste del zumbador de 3 tonos

Con el selector de cocción en la posición OFF, pulsar el botón +/- hasta visualizar "ton...", girar el mismo botón en sentido antihorario para configurar el tono deseado de 1 a 3 y pulsar confirmar.

Formato temperatura y hora

La unidad de medida de la temperatura y la hora están preconfiguradas en F y en el formato 12h AM/PM, respectivamente.

Cuando el selector de modo horno está en la posición off, pulsar el selector shuttle&push (TEMP y HORA) para seleccionar otro formato disponible.

Girar el botón para seleccionar el formato deseado, y pulsar de nuevo el botón para confirmar.

Botón selector de temperatura:

MENOS - = disminuye

MÁS + = aumenta

PULSAR = funciones scroll

EJEMPLO de botón de selección de las funciones de cocción:

	MODE	DISPLAY ICONO	SONDA DE CARNE	MIN	POR DEFECTO	MAX
	LUZ	-	-	-	-	-
	DESCONGELACIÓN		-	-	-	-
	COCCIÓN ESTÁTICA		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
	COCCIÓN ESTÁTICA (ECO)		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
	CONV. ASADO		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
	CONV. BAKE INFERIOR		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
	CONV. BAKE		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
	CONV. GRATINADO		X	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
	GRATINADO		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
	GRATINADO MÁX		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
	AUTO LIMPIEZA			-	460°C (860°F)	-

En un horno tradicional, las fuentes de calor se encienden y se apagan para mantener una temperatura media en la cavidad del horno.

Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se "transmite" mediante un ventilador que proporciona circulación continua de aire caliente. Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos.

El sistema se caracteriza por la combinación de una resistencia adicional ubicada alrededor del ventilador de convección y del panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: por los costados, la parte superior y la profundidad completa de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno.

El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para carnes y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los soufflés y los merengues suben más que en un horno convencional.

Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sabrosas y crujientes.

Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción.

Cuando se utiliza este modo, la temperatura estándar del horno se debería bajar de 15°C (25°F).

Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán comprobarse un poco antes de lo normal. Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas de bordes bajos, no tapadas para aprovechar la circulación forzada de aire. La temperatura estándar del horno no debe ser reducida cuando se utiliza el modo asado de convección.

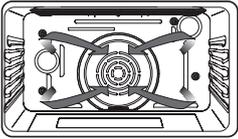
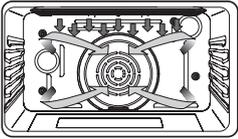
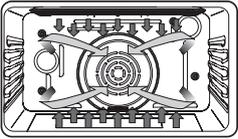
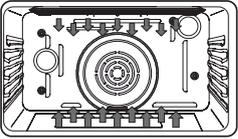
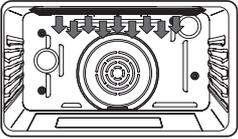
Ventajas de cocinar por convección

- Incluso horneando, se logran alimentos dorados y crujientes.
- Durante el asado, los jugos y aromas quedan sellados en el interior mientras que el exterior es crujiente.
- La masa de levadura es más ligera, presentan una textura más uniformes, más dorados y crujientes.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los soufflés, merengues se elevan más y son más ligeros.
- Es posible cocinar al mismo tiempo con múltiples rejillas sin transferir el sabor con buenos resultados.
- Cocinar con múltiples rejillas ahorra tiempo.
- Prepara comidas completas de una sola vez sin transferir los sabores.
- Verduras deshidratadas, frutas y vegetales.
- No precisa moldes para horneados especiales.
- Ahorra tiempo y energía.
- El gratinado de convección permite un extraordinario cocinado a la parrilla con cortes más gruesos del alimentos.

Las imágenes siguientes resumen lo que sucede en el horno durante cada uno de los modos de ajuste. Las flechas representan la posición de las fuentes de calor durante el modo específico. La resistencia inferior está oculta debajo de la solera el horno.

El tiempo máximo de ajuste para el calentamiento es hasta 11 horas 59 minutos. Una vez finalizado el calentamiento, en el display se visualiza "End":

- La hora se puede modificar con + [AUM] o - [DISM], y es posible realizar un calentamiento adicional.
- Es posible modificar una función mediante el selector del modo de cocción.

ESTILOS DE LA CAVIDAD		
 	 	 
<p>Horneado de convección (MULTI CONV BAKE)</p>	<p>Gratinado de convección (CONV GRATINADO)</p>	<p>Asado de convección (CONV ASADO)</p>
<p>Temperatura establecida: de 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 °F) (posición preestablecida 190 °C (375 °F))</p> <p>El modo estático de convección cocina con el calor de los elementos de anillo detrás de la pared posterior del horno. El calor circula por todo el horno por medio del ventilador de convección.</p>	<p>Temperatura establecida: de 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 °F) (posición preestablecida 230 °C (445 °F))</p> <p>El gratinado de convección combina el calor intenso de la resistencia superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.</p>	<p>Temperatura establecida: de 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 °F) (posición preestablecida 190 °C (375 °F))</p> <p>La cocción asado de convección utiliza las resistencias superiores e inferiores y el ventilador de convección.</p>
 	 	
<p>Cocción estática (BAKE)</p>	<p>Gratinado (GRATINADO)</p>	
<p>Temperatura establecida: de 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 °F) (posición preestablecida 210 °C (410 °F))</p> <p>El modo estático cocina con el aire calentado. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.</p>	<p>Temperatura establecida: de 50 °C (120 °F) a 290 °C (550 °F) (posición preestablecida 230 °C (445 °F))</p> <p>El gratinado usa el calor intenso que radia el elemento superior.</p>	

Cada modelo de horno cuenta con varios sistemas de cocción. Es posible seleccionar un sistema llevando la aguja del mando al símbolo al que se refiere. La Fig. 8 muestra los mandos disponibles en los distintos modelos de hornos.

Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
	Todos las funciones de cocción están apagadas (en OFF) y las resistencias están apagadas (en OFF).	—
	Solo la luz del horno está en funcionamiento.	—
	En esta función solo el ventilador interno de convección está encendido (en ON), por ej.:el horno no se calienta.	Esta función se utiliza para descongelar alimentos congelados.
	En este modo las dos resistencias del horno superior e inferior se utilizan para calentar el aire del horno. Sin embargo, el ventilador no se utiliza para hacer circular el calor.	Este es el modo tradicional de cocción en un único nivel de cocción. Por lo tanto, se tiene que usar sólo una rejilla cuando se selecciona la función de cocción estática. Ideal para aperitivos, galletas, pastas de café y cookies.
	Esta función se utiliza para ahorrar energía. El ventilador de enfriamiento del horno trabaja solo cuando se necesita, por ejemplo, cuando el horno está caliente y los dispositivos electrónicos necesitan enfriarse.	Ideal para alimentos congelados o precocinados, y para pequeñas porciones de comida.El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta.Se desaconseja para alimentos que pesan mucho, como por ejemplo grandes porciones o preparaciones de comidas importantes.
	La función de horneado de convección usa la resistencia circular o la resistencia oculta tras el deflector en la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno por medio del ventilador de convección.	Por consiguiente, es posible cocinar varios alimentos a la vez (al máximo tres niveles) y es apropiado para preparar una comida completa (pequeñas porciones). Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.
	Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.	Se utiliza para suflés, pizza y hojaldres.
	Adecuado para preparar una cena completa (porciones pequeñas). Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.	Ideal para filetes, hamburguesas, cuartos o pechugas de pollo.
	La función grill utiliza el calor intenso irradiado por la resistencia superior (arriba).	Ideal para tostar, dorar y gratinar.
	El tiempo estándar es 1,3 h y se puede modificar. (ver la página 25)	Función PYRO o de autolimpieza. En esta función el horno se limpia automáticamente quemando los residuos de cocción a alta temperatura (alrededor de 475 C) durante un periodo que va de 1 a 3 horas. Durante el ciclo de autolimpieza todos los humos que se producen se filtran y luego se expulsan en el medio ambiente.

Cocción por convección

Acerca de la cocción por convección

Los modos de convección estándar (Bake, Gratinado, etc.) utilizan el calor irradiado por una o más resistencias para cocinar los alimentos. Los modos de convección utilizan el calor tanto de las resistencias como de los ventiladores en la parte posterior del horno para hacer circular continuamente el aire caliente por todo el horno.

Ventajas de cocinar por convección

- Incluso horneando, se logran alimentos dorados y crujientes.
- Los jugos y aromas quedan sellados en el interior.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues y pan son más altos y más ligeros.
- Cocción con rejillas múltiples.
- No se requieren bandejas especiales.
- Ahorra tiempo y energía.

NO utilizar la cocción estática de convección para la carne. En su lugar, utilizar la cocción asado de convección.

Modo	Utilizar este modo para	Para mejores resultados	Consejos rápidos de cocción
Horneado de convección	<ul style="list-style-type: none"> • Grandes cantidades de comida en rejillas múltiples. • Pastelería, pan, snack y appetizer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar bandejas de bordes bajos, sin tapar. • Centrar las bandejas de lado a lado en la rejilla del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bajar la temperatura de la receta de 15 °C (25 °F). • Controlar la cocción del alimento por adelantado: Si la receta requiere un control del alimento 1-15 min. 3 min. por adelantado 16-30 min. 5 min. por adelantado 31 min.-1hr. 10 min. por adelantado
Gratinado de convección	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes de carne, aves y pescado más gruesos y tiernos. • NO utilizar este modo para dorar pan o guisos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las piezas de carne deben tener un grosor mínimo de 1 pulgada. 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ninguna conversión respecto del tiempo estándar de gratinado. • Para los tiempos de cocción consultar la tabla de gratinado de convección en este manual.
Asado de convección	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes de carne y aves grandes y tiernos, tales como asados o pollos enteros. 	<ul style="list-style-type: none"> • NO tapar la carne ni usar bolsas de cocción. • Para los tiempos de cocción consultar la tabla de asado de convección en este manual. 	<ul style="list-style-type: none"> • NO cambiar la temperatura de la receta.

Girar el botón de modo a la posición deseada; en el display del reloj aparece On durante unos segundos. El horno puede funcionar hasta 12 horas al máximo. Según el modelo de horno, las funciones a disposición pueden variar en cuanto a número y tipo.

Si la función display del reloj está activada aparece el símbolo  (no aparece en la posición luz).

Girar el selector Temperatura+Tiempo y ajustar la temperatura del horno deseada. El sistema prevé una temperatura preestablecida (PRESET) para cada modo de cocción o una gama completa entre MÍN. y MÁX. que se ajusta manualmente. Comprobar el valor visualizado después de seleccionar la temperatura.

La temperatura aparece en el display del reloj cuando se presiona el selector Hora y Temp. o cuando acaba de seleccionarse una nueva función.

Tan pronto el horno se enciende, el led de precalentamiento (indicado por las barras) en el fondo del display del reloj comienza a parpadear y permanece en modo fijo al final del precalentamiento con 5 pitidos.

Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) para detener todas las actividades; aparece durante unos segundos la indicación OFF.

Ajuste del funcionamiento automático del horno

Después de seleccionar una función tal como se ha descrito anteriormente, se podrán programar actividades de horneado temporizadas. El programa tiempo permanece activo aunque se cambie de función (excepción: pirólisis). Las posibilidades disponibles son las siguientes:

- 1 Cocción temporizada con ajuste del tiempo de cocción (duración).
- 2 Cocción temporizada con ajuste del fin de tiempo de cocción (hora de apagado).
- 3 Cocción aplazada con ajuste de la duración y de la hora de apagado.

Pulsar el botón para alternar entre la duración de la cocción (tiempo de cocción) y la hora de fin de cocción (hora de interrupción): se visualizan las palabras "dur" o "End" respectivamente.

Girar el botón a la izquierda o a la derecha para editar el valor de duración o la hora de apagado cuando está visualizada la palabra correspondiente.

1. Cuando se visualiza la palabra «dur», el sistema muestra 30' como duración de cocción estándar. Girar el botón a la izquierda o a la derecha para ajustar la duración de horneado deseada en un rango comprendido entre 0 y 240 minutos. En el display parpadean alternativamente «dur» y su valor durante unos segundos, sucesivamente se visualiza la hora, el símbolo de olla parpadea para indicar que se está ejecutando una cocción automática. El final de la duración de cocción se actualiza automáticamente.
2. Cuando aparece la palabra End, el sistema muestra la hora actual como hora de apagado inicial. Para ajustar

la hora de fin de horneado deseada en un rango de 4 horas:

- Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadeen.
- Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de cocción deje de parpadear.

En el display parpadean alternativamente «End» y su valor durante unos segundos, sucesivamente se visualiza la hora, el símbolo olla  parpadea para indicar que está activada una cocción temporizada. La duración de horneado queda actualizado automáticamente.

3. Repetir las mismas operaciones del punto 1 y a continuación pulsar el botón hasta que aparezca la palabra «End». El sistema muestra como hora de apagado inicial el valor "hora actual+tiempo de cocción". No es posible bajar la hora de fin de cocción por debajo de este valor, para configurar la hora de fin de cocción efectivamente deseada en un intervalo de 24 horas es preciso:

- Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadeen.
- Girar el botón hacia la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de cocción deje de parpadear.

En el display, la palabra «End» y su valor parpadean alternativamente durante unos segundos, sucesivamente se visualiza la hora y los iconos de cocción parpadea para indicar que ha sido programada una cocción aplazada. Tan pronto caduca el tiempo de retraso, el horno se enciende y funciona por el tiempo de cocción programado. El símbolo olla  parpadea.

Al final de cada actividad temporizada, el sistema apaga el horno, el zumbador emite una secuencia de advertencia (dos pitidos breves repetidos cada 3 segundos) para llamar la atención del usuario, para un tiempo máximo y hace parpadear los iconos relativos al tiempo () en el display. Apretar el botón para apagar el avisador acústico y reconocer el mensaje de aviso.

Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) antes de utilizar nuevamente el horno.

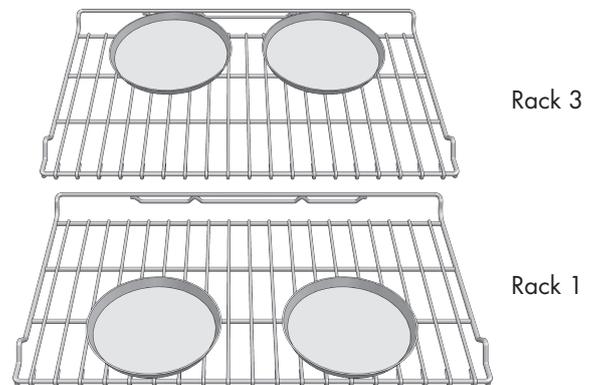
Reducir la temperatura de cocción estática de la receta de 15°C (25°F).

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas de bordes bajos, no tapadas para aprovechar la circulación forzada de aire. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reducir la temperatura de otros 15°C (25°F) cuando se utilizan platos de vidrio resistentes al calor para una reducción total de 30°C (50°F).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- La mayoría de los alimentos horneados, se cocinan muy bien con la cocción por convección. No intentar adaptar las recetas tales como crema pastelera, quiche, pasteles de calabaza o tartas de queso, puesto que no se benefician del proceso de convección-calentamiento. Utilizar el modo estándar de cocción estática para estos alimentos.
- La cocción de comidas completas en más rejillas se puede realizar usando las posiciones de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden usar las cinco rejillas para galletas, bizcochos y appetizer.
 - 2 rejillas de horneado: Use las posiciones 1 y 3.
 - 3 rejillas de horneado: Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.
 - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de forma tal que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Deje 1" - 1 1/2" (2.5 - 3cm) de espacio libre alrededor de las bandejas.
- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elegir una receta que se beneficie de la cocción por convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 30.

Alimentos recomendados para modo de horneado de convección:

Appetizer, Galletas, Pasteles de café
 Galletas (de 2 a 4 rejillas), Pan fermentado
 Bollos de crema
 Tartas
 Guisos y entrantes
 Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)
 Alimentos leudados al aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Torta cabello de ángel, Chiffon Cake)

COLOCACIÓN DE LOS DISTINTOS RECIPIENTES EN LA REJILLA



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

- Reducir la temperatura de 15°C (25°F).
- Use el mismo tiempo de horneado que para el modo de Horneado si es por debajo de los 10 a 15 minutos.
- Los alimentos con un tiempo de horneado inferior a 30 minutos deberían controlarse para ver si están bien cocidos 5 minutos antes que las recetas de horneado estándar.
- Si los alimentos se hornean durante más de 40 a 45 minutos, el tiempo de horneado se debería reducir un 25%.

Tabla de cocción estática por convección

- Reducir la temperatura estándar de las recetas de 15°C (25°F) para la cocción estática por convección.
- Los valores de temperatura de esta tabla han sido reducidos.

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. °C (°F) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Tartas			
Cupcakes	2	165 (325)	16-20
Tarta Bretona	1	165 (325)	37-43
Torta cabello de ángel	1	165 (325)	25-35
Tarta			
de 2 costras, fría, 9"	2	175-205 (350-400)	35-45
de 2 costras, fruta congelada, 9"	2	175 (350)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	165-175 (325-350)	8-12
Pepitas de chocolate	2	165-175 (325-350)	10-15
Brownies	2	165 (325)	25-30
Pan			
Barra de pan leudado, 9x5	2	175 (350)	15-22
Bollos leudados	2	175-190 (350-375)	10-15
Galletas	2	190 (375)	6-10
Magdalenas	2	205 (400)	13-16
Pizza (cocción en rejillas múltiples)			
Congelada	1 y 3	190-220 (375-425)	12-18
Fresca	1 y 3	190-220 (375-425)	8-14

La TEMP. y el TIEMPO en la tabla arriba son para un ajuste de 240 V.

Esta tabla es una guía. Siga las indicaciones de la receta o del paquete y ajuste la temperatura y el tiempo de manera adecuada.

La cocción estática utiliza aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1-1/2" (2,5 - 3cm) de espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de cocción estática.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando se utiliza una recipiente de vidrio resistente al calor, reducir la temperatura de 15°C (25°F) respecto de la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado y asado se encuentran en la página 30.

Tabla de cocción estática

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. °C (°F) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Tartas			
Cupcakes	2	175 (350)	19-22
Tarta Bretona	1	175 (350)	40-45
Torta cabello de ángel	1	175 (350)	35-39
Tarta			
de 2 costras, fría, 9"	2	190-205 (375-400)	45-50
de 2 costras, fruta congelada, 9"	2	190 (375)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	175-190 (350-375)	8-10
Pepitas de chocolate	2	175-190 (350-375)	8-13
Brownies	2	175 (350)	29-36
Pan			
Barra de pan leudado, 9x5	2	190 (375)	18-22
Bollos leudados	2	190-205 (375-400)	12-15
Galletas	2	190-205 (375-400)	7-9
Magdalenas	2	220 (425)	15-19

La TEMP. y el TIEMPO en la tabla arriba son para un ajuste de 240 V.

Esta tabla es una guía. Siga las indicaciones de la receta o del paquete y ajuste la temperatura y el tiempo de manera adecuada.

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo Gratinado de Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno. (Esto significa, la indicación "PRECALENTAMIENTO" se visualiza automáticamente cuando se selecciona el modo Gratinado de Convección, pero es necesario colocar el alimento dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocción)
- Use el recipiente de 2 piezas. (Sin la fuente doble se corre el riesgo de incendio causado por el goteo de la grasa de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de gratinado de convección).

Tabla de gratinado de convección

TIPO DE ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. HORNO °C (°F)	TIEMPO LADO 1 (Min.)*	TIEMPO LADO 2 (Min.)*
Res				
Filete (1" o más)				
Poco hecho	4	230 (450)	10-12	10-12
Al punto	4	230 (450)	15-17	13-15
Hecho	4	230 (450)	16-18	13-15
Hamburguesas (1" o más)				
Al punto	4	290 (550)	9-11	5-8
Hecho	4	290 (550)	11-13	8-10
Aves de corral				
Cuartos de pollo	4	230 (450)	18-20	13-15
Medio pollo	3	230 (450)	25-27	15-18
Pechugas de pollo	4	230 (450)	14-16	10-14
Cerdo				
Chuletas de cerdo (1-1/4" o más)	4	230 (450)	13-15	12-14
Salchicha - fresca	4	230 (450)	4-6	3-5

La TEMP. y el TIEMPO en la tabla arriba son para un ajuste de 240 V.

* Los tiempos del gratinado y gratinado de convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Gratinado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use el recipiente de 2 piezas. (Sin la fuente doble se corre el riesgo de incendio causado por el goteo de la grasa de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción (ver la tabla de gratinado).

Tabla de gratinado

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN REJILLA	AJUSTE GRATINADO	TIEMPO LADO 1 (Min.)*	TIEMPO LADO 2 (Min.)*
Res				
Filete (3/4"-1")				
Poco hecho	5	L 5	5-7	4-6
Al punto	5	L 5	6-8	5-7
Hecho	5	L 5	8-10	7-9
Hamburguesas (3/4"-1")				
Al punto	4	L 5	8-13	11
Hecho	4	L 5	10-15	8-12
Aves de corral				
Pechuga (con hueso)	4	L 4	10-12	8-10
Muslo (muy bien hecho)	4	L 3	28-30	13-15
Cerdo				
Chuletas de cerdo (1")	5	L 5	7-9	5-7
Salchicha - fresca	5	L 5	5-7	3-5
Loncha de jamón (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Mariscos				
Filetes de pescado, 1"	4	L 4	10-14	
Untado con mantequilla				
Cordero				
Chuletas (1")				
Poco hecho	5	L 5	5-7	4-6
Al punto	5	L 5	6-8	4-6
Hecho	5	L 5	7-9	5-7
Pan				
Pan de ajo, 1" rebanadas	4	L 5	2-3	
Pan de ajo, 1" rebanadas	3	L 5	4-6	

El AJUSTE GRATINADO y TIEMPO en la tabla arriba son para un ajuste de 240 V.

* Los tiempos del gratinado y gratinado de convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

Pautas a seguir para la temperatura de servicio de alimentos de FSIS (Servicio de Inspección y Seguridad de Alimentos USDA)			
60 °C (140 °F)	Jamón, precocido (para recalentar)	74 °C (165 °F)	Jamón, precocido (para recalentar)
63 °C (145 °F)	Carne fresca de res, tenera, cordero (vuelta y vuelta)		Carne fresca de res, tenera, cordero (vuelta y vuelta)
71 °C (160 °F)	Carne picada y mezclas de carne (res, cerdo, ternera, cordero)	77 °C (170 °F)	Carne picada y mezclas de carne (res, cerdo, ternera, cordero)
	Carne fresca de res, tenera, cordero (medio)		Carne fresca de res, tenera, cordero (medio)
	Carne fresca de puerco (media)		Carne fresca de puerco (media)
	Jamón fresco (crudo)	82 °C (180 °F)	Jamón fresco (crudo)
	Platillos con huevos		Platillos con huevos
74 °C (165 °F)	Carne molida y mezcaldas de carne (pavo, pollo)		Carne molida y mezcaldas de carne (pavo, pollo)

Nota: Huevos (solos, no utilizar en una receta) – cocinar hasta que la yema y la clara sean firmes

- No precalentar para el asado de convección. (Esto significa, la indicación "PRECALENTAMIENTO" se visualiza automáticamente cuando se selecciona el modo Asado de convección, pero es necesario colocar el alimento dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocción.)
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente de 2 piezas para asar descubierto. (Sin la fuente doble se corre el riesgo de incendio causado por el goteo de la grasa de la carne.)
- Utilizar la sonda o un termómetro para carne para determinar la cocción controlando la temperatura interna (ver la tabla de asado de convección).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/de la ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- También podría ser necesario cubrir las aves de tamaño grande con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una parte del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.



IMPORTANTE

**Consejos para recetar rápidas y fáciles
Conversión de cocción ESTÁTICA estándar a
ASADO DE CONVECCIÓN:**

- La temperatura no se debe bajar.
- Los asados, cortes de carne y aves de tamaño grande por lo general requieren un 10-20% menos del tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de ASADO DE CONVECCIÓN y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.
- La temperatura interna mínima de seguridad para relleno en aves de corral es 74 °C (165 °F).
- Después de haber retirado el alimento del horno, tapar, si fuera necesario, sin apretar con papel de aluminio de 10 a 15 minutos antes de cortar en lonchas para aumentar la temperatura final de la comida de 3° a 6° C (de 5° a 10° F).
- Los consejos para resolver los problemas de horneado y asado se encuentran en la página 30.

Tabla de asado de convección

CARNES	PESO lb (kg)	POSICIÓN REJILLA	TEMP. HORNO °C (°F)	TIEMPO (Min. por lb)	TEMP. INTERNA °C (°F)
Res					
Asado de costilla	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22	63 (145) poco hecho
Entrecot, (sin hueso)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	20-25	71 (160) al punto
Lomo, entrecot, falda, filete (sin hueso)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22	63 (145) poco hecho
Asado de solomillo	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	20-25	71 (160) al punto
				15-20	63 (145) poco hecho
Cerdo					
Lomo asado (sin hueso o con hueso)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	18-22	71 (160) al punto
Paleta	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	20-25	71 (160) al punto
Aves de corral					
Pollo entero, sin relleno	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Pavo, sin relleno	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Pavo, sin relleno	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Pavo, sin relleno	21-25 (10,5-12,5)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Pechuga de pavo	3-8 (1,5-4)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Gallina de Cornualles	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	175 (350)	45-75 total	82 (180)
Cordero					
Media pata	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27	71 (160) al punto
				25-32	77 (170) hecho
Pata entera	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27	71 (160) al punto
				25-32	77 (170) hecho

La TEMP. y el TIEMPO en la tabla arriba son para un ajuste de 240 V.

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

- Es posible utilizar una temperatura más baja para el deshidratado y el aire calentado que circula lentamente para eliminar la humedad para conservar el alimento.
- Elegir la cocción estática como modo de calentamiento durante el deshidratado
- Los valores de temperatura para deshidratado son de 50°C (120°F) a 70°C (160°F).
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren como 14-15 horas para su total deshidratación.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para los tiempos específicos y para el manejo de los distintos alimentos.
- Este método es apropiado para una variedad de frutas, vegetales, verduras y tiras de carne.
- Las rejillas especiales de secado se pueden comprar en tiendas de menaje de cocina especializadas.
- Si se usan servilletas de papel, algunas humedades de los alimentos pueden ser absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates o duraznos cortados en rodajas).

Tabla de deshidratado			
ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO* DE SECADO (hrs) APROXIMADO	PRUEBA DEL TERMINADO
FRUTA			
Manzana	Sumergido en vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas "	11 - 15	Ligeramente flexible
Platano	Sumergido en vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas "	11 - 15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con un paño. Para cerezas frescas, quitar huesos	10 - 15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	rodajas de naranja; parte de cáscara de naranja pelada finamente de las naranjas	Cáscaras: 2 - 4	Cáscara de naranja: seca y friable
		Rebanadas: 12 - 16	Rodajas de naranja: la piel es seca y friable, la fruta es ligeramente húmeda
Anillos de piña	Secado con toalla	Enlatado: 9 - 13 Fresco: 8 - 12	Suave y flexible
Fresa	Lavar y secar con un paño. Rodajas 1/2" de espesor, piel (exterior) en la rejilla	12 - 17	Seco, quebradizo
VEGETALES			
Pimientos	Lavar y secar con un paño. Retirar la membrana del pimiento, picar en troces de 1" aproximadamente	16 - 20	Coriáceo sin humedad en el interior
Setas	Lavar y secar con un paño. Cortar el tallo. Cortar en rodajas de 1/8"	7 - 12	Duro y seco
Tomates	Lavar y secar con un paño. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"	16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo
VERDURAS			
Orégano, salvia perejil y tomillo, y hinojo	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 60°C (120 °F) 3 - 5	Crujiente y frágil
Albahaca	Utilizar hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, eliminar el agua en exceso y secar	Secar a 60°C (120 °F) 3 - 5	Crujiente y frágil

Autolimpieza del horno

Este horno dispone de una función de autolimpieza pirolítica que elimina la compleja y operación de limpieza manual que requiere mucho tiempo del interior del horno. Durante la autolimpieza del horno, el horno utiliza una temperatura muy alta (aprox. 460 °C / 860° F) para quemar la suciedad y la grasa de los alimentos.

- No utilizar la placa de cocción durante el ciclo de autolimpieza del horno.
- Es normal que salga humo y/o llamas ocasionales durante el ciclo de autolimpieza, dependiendo del contenido y la cantidad de suciedad restante en el horno. Si las llamas persisten, apagar el horno y dejarlo enfriar antes de abrir la puerta par eliminar los residuos de alimentos en exceso.
- El cierre de la puerta se activa automáticamente después de seleccionar el ciclo de autolimpieza. El mensaje "SYMBOL" aparece en la pantalla. Esto garantiza que la puerta no se abra mientras que el interior del horno se encuentra a la temperatura de limpieza.
- La luz del horno no funciona cuando este modo está activo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debería estar debidamente ventilada para facilitar la eliminación de los olores relacionados con la autolimpieza. Los olores disminuyen con el uso.
- 1h:30 es la duración preestablecida de limpieza.
- El modo se interrumpe automáticamente cuando han transcurrido las horas de limpieza.
- Cuando la temperatura del horno desciende a una temperatura de seguridad, se suelta el cierre automático de la puerta y es posible abrir la puerta.

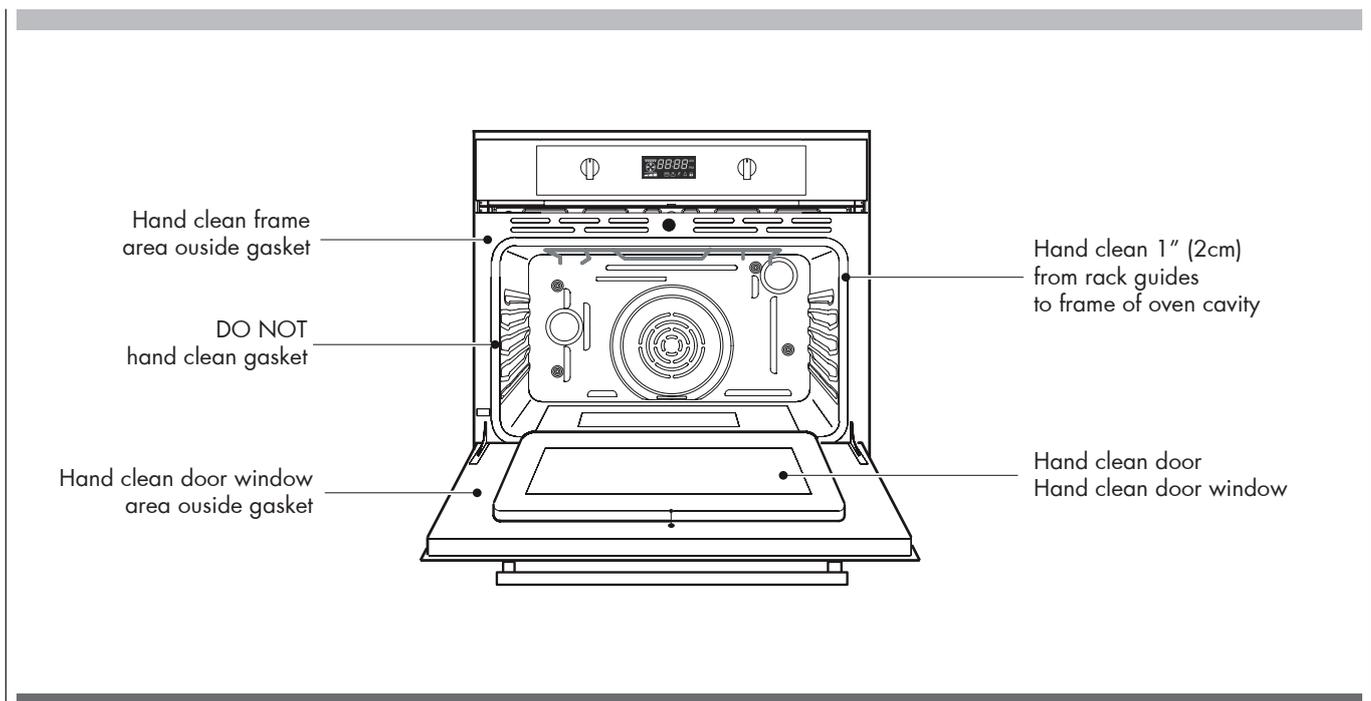
Preparar el horno para la autolimpieza

1. Retirar todos los utensilios y los recipientes para horno.
2. Retirar las rejillas del horno que no son de porcelana.

PRECAUCIÓN

Si las rejillas cromadas se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza, éstas perderán permanentemente el acabado brillante que cambiará a un acabado oscuro apagado. Ver la tabla de limpieza para el cuidado adecuado, en la página 28.

3. Eliminar los posibles residuos y restos de grasa con papel absorbente. Los residuos de grasa pueden provocar llamas y humo dentro del horno durante la autolimpieza.
4. Ver la figura a continuación. Algunas partes del horno se deben limpiar manualmente antes del inicio del ciclo. Éstas durante el ciclo de limpieza no alcanzan una temperatura suficientemente elevada para quemar los residuos. Utilizar una esponja jabonosa o raspador de plástico o un estropajo de lana de acero embebida de detergente. Limpiar manualmente el borde de la puerta del horno, el bastidor delantero del horno y hasta 1-1/2 " (2 - 3 cm) en el interior del bastidor con detergente y agua caliente. No frotar la junta del horno. Limpiar manualmente el vidrio de la puerta del horno. Enjuagar meticulosamente todas las partes y a continuación secar.
5. Asegurarse de que las luces internas del horno estén apagadas y que las bombillas y las tapas de los bombillas están en su lugar. Ver la página 29.



Antes de usar el modo autolimpieza leer detenidamente la página de cuidado y limpieza del horno y seguir primero la sección Preparación del horno para la autolimpieza. (ver la página 24)

ATENCIÓN

Después de activar la función de pirólisis (autolimpieza), cuando aparece el símbolo de candado intermitente, **NO ABRIR LA PUERTA** y no cambiar la función. Cuando finaliza la función de pirólisis, la puerta se desbloquea automáticamente cuando la temperatura interna del horno desciende por debajo de 100°C. No forzar la apertura de la puerta cuando el símbolo de candado parpadea.

Pirólisis (autolimpieza)

Girar el botón de modo en la posición correcta y luego pulsar el botón +/- para iniciar el ciclo de limpieza.

El tiempo de limpieza se puede ajustar según las mismas reglas que las funciones automáticas; por lo tanto, es posible retardar el ciclo pirólítico.

El tiempo de limpieza máximo permitido es de 3 horas, el mínimo 1 hora. El tiempo estándar es 1h:30min, el display del reloj visualiza P1:30. Al final de la actividad de autolimpieza el display muestra END de modo fijo. Los mensajes en el display desaparecen cuando el selector de modo se coloca en la posición CERO mostrando "- -". La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo del umbral de seguridad; sólo entonces es cuando el sistema desbloquea la puerta.

El ventilador de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se selecciona la posición, e incrementa su velocidad cuando las partes internas se calientan. La temperatura del horno se ajusta automáticamente en 460°C para limpiar perfectamente la cavidad.

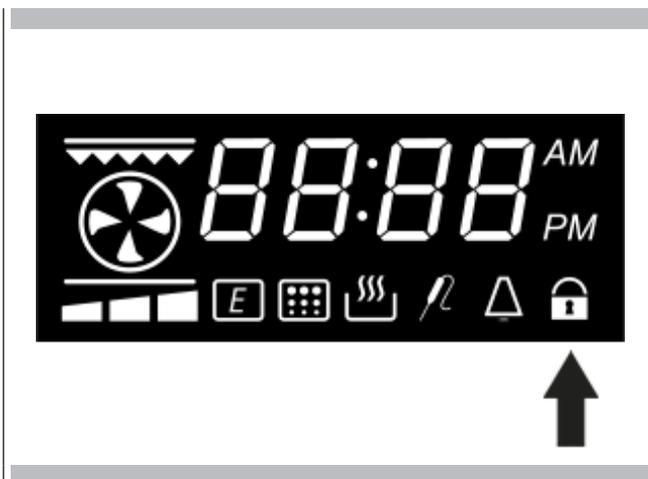
El sistema también bloquea automáticamente la puerta para garantizar la seguridad del usuario ya que la temperatura en el interior es muy alta. Un led de bloqueo muestra en cualquier momento el estado del mecanismo de cierre:

- Puerta desbloqueada, indicador luminoso de cierre apagado.
- Puerta bloqueada, indicador luminoso de cierre siempre encendido.
- Cerrojo en movimiento, transición en curso, indicador luminoso de cierre parpadeante.

Para utilizar nuevamente el horno después de una pirólisis, girar el selector de modo a la posición CERO (OFF).

PRECAUCIÓN

Se recomienda no utilizar la placa de cocción durante la función de pirólisis (autolimpieza)



Modo Sabbath

1. Girar el selector en HORNEAR y ajustar a la temperatura deseada usando el botón +/-.
2. Pulsar y mantener pulsando el botón +/- durante 5 segundos. Se visualizará "SAB" de modo intermitente en el botón de control para indicar que se ha activado el modo Sabbath. Desde ahora en adelante no es posible cambiar la temperatura usando el botón +/-.
3. Girar el selector modo de cocción en OFF o en cualquier otro modo de cocción para interrumpir la función Sabbath.

NOTA: La función modo Sabbath se puede configurar sólo en los primeros 10 segundos después de elegir el modo 'hornear' o después de configurar el cambio de temperatura.

Modos o funciones desactivadas durante el funcionamiento del modo Sabbath:

- El modo Sabbath configura el horno de manera tal que permanezca encendido en modo cocción ESTÁTICA.
- Disponible sólo en ajuste manual, no en cocción temporizada.
- El/los display no indica (indican) la temperatura y tiempo, se visualiza sólo SAB.
- 72 horas es la duración máxima en modo manual.
- Todos los tonos y sonidos están desactivados.
- La función del cuenta-minutos está desactivada.
- Todos los cambios de las funciones horarias están desactivados.
- El estado de la luz del horno permanecerá siempre en el estado ON cuando el horno se encuentra en modo Sabbath.

Función sonda para carne si presente

Este horno puede equiparse opcionalmente con la sonda de temperatura que detecta la temperatura interior de los alimentos e interrumpe la cocción tan pronto como se alcanza el valor configurado.

Con la sonda para carne se pueden seleccionar los modos siguientes:	
	CONVECCIÓN BAKE
	ASADO DE CONVECCIÓN
	COCCIÓN ESTÁTICA
	CONVECCIÓN GRATINADO

No están admitidos otros modos cuando la sonda está introducida. El mensaje **P** de **165P** (en grados Fahrenheit) o 75P (en grados Celsius) y el símbolo de la sonda para carne parpadean cuando el modo activado no es válido para la cocción con sonda o la cuando se retira la sonda durante la cocción. En este caso se interrumpe el suministro de corriente

a las resistencias y el sistema cambia automáticamente a la condición OFF, mostrando la hora.

Métodos de activación

1. Una vez que se inserta la sonda en su sede y tras ser detectada por el sistema, girar el botón del modo de cocción en una posición válida, en el display de 4 DÍGITOS aparecerá el mensaje 165P (75°C).
2. Una vez activado un modo de cocción válido la sonda podrá ser introducida en su sede detectada por el sistema, en el display de 4 DÍGITOS aparecerá el mensaje 165P (75°C).

La temperatura estándar de la sonda para carne **75°C (165°F)** parpadea en el display durante 5 segundos. Usando el botón + / - , es posible modificar los ajustes de la sonda.

El valor de referencia estándar de la temperatura es **75°C (165°F)**.

El rango admitido está comprendido entre **50°C (120°F)** y **99°C (210°F)**.

La temperatura máxima de la cavidad durante la cocción con sonda para carne es **250°C (480°F)**

Después de 5 segundos el valor en el display es confirmado y el sistema inicia la cocción. Ahora, la temperatura actual del horno se muestra en el display de 4 dígitos.

Inicia a temperatura ambiente.	
Muestra la temperatura actual de la sonda a partir de los 40°C (105°F)	
Muestra la temperatura actual de la sonda hasta alcanzar el valor configurado.	
final de la cocción.	

Tan pronto como se alcance la temperatura configurada para la sonda, el sistema emite unos pitidos para indicar el final de la cocción y apaga el horno.

Pulsar una vez el botón +/- para controlar la temperatura configurada de la sonda.

Pulsar dos veces el botón +/- para cambiar los ajustes de temperatura del horno. Cuando parpadea, girar el botón +/- para modificar el valor.

Después de 5 segundos, la temperatura actual del horno se muestra automáticamente en el display de 4 dígitos.

Colocar siempre el modo de cocción a la posición OFF después del apagado del horno posterior al fin de cocción para que se restablezca correctamente cuando se vuelva a usar.

Las funciones de tiempo automáticas están desactivadas cuando se utiliza la sonda para carne, es posible configurar sólo el cuentaminutos.

Cuando se activa, el cuentaminutos trabaja en background.



Cómo se utiliza la tabla de limpieza

1. Localice el número de la parte que tiene que limpiar en la figura de esta página.
2. Verificar el nombre de la parte en la tabla de limpieza.
3. Haga coincidir la letra con el método de limpieza Phe de la página siguiente.

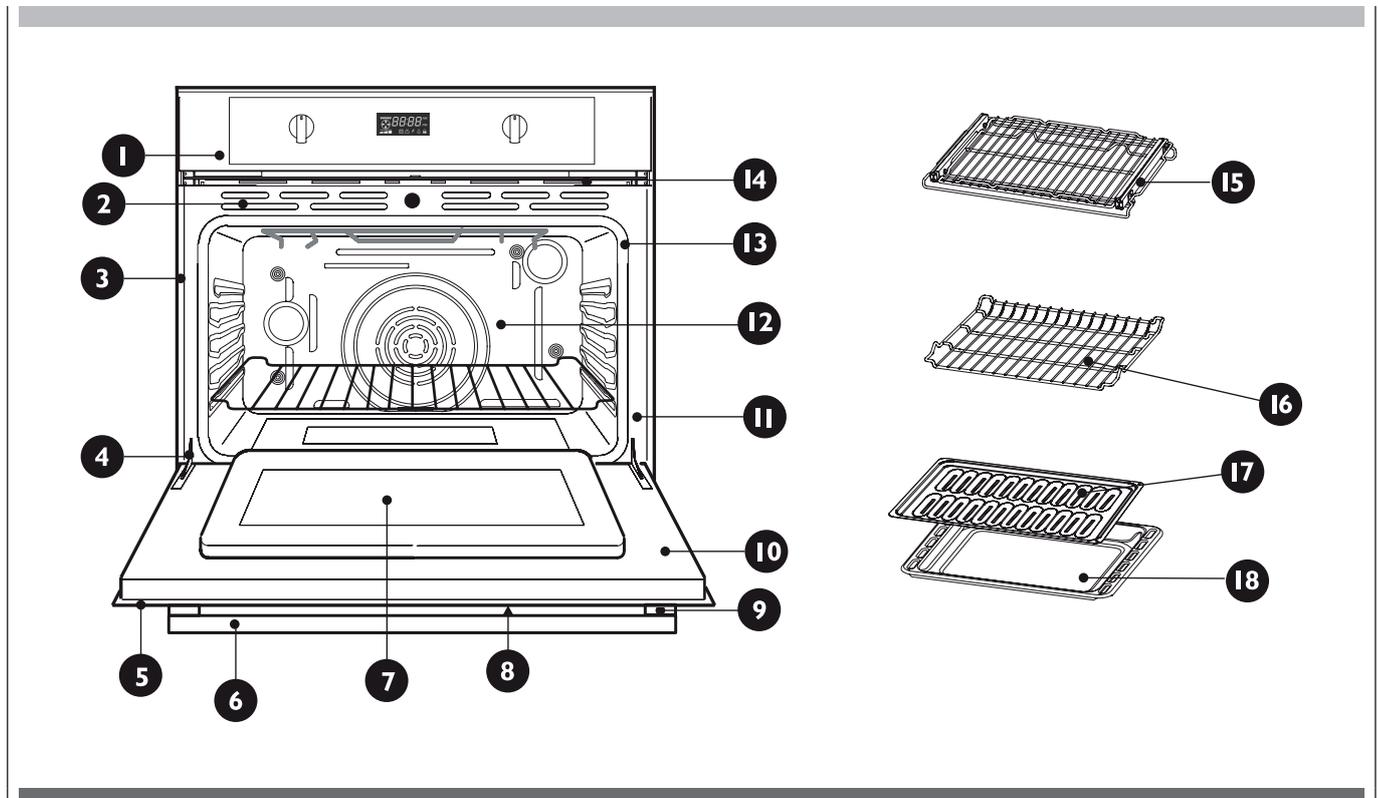


Gráfico limpieza

Parte	Método de limpieza	Parte	Método de limpieza
	Horno de acero inoxidable		Horno de acero inoxidable
1 Panel de control	C-G	11 Marco frontal del horno	E
2 Aberturas de enfriamiento de la puerta	E	12 Cavidad del horno	E
3 Revestimiento lateral	D	13 Junta de la puerta	B
4 Revestimiento inferior	D	14 Aberturas de enfriamiento del horno	D
5 Marco de la puerta	E	15 Rejilla extensible	A
6 Agarradera de la puerta	G	16 Rejilla del horno	A
7 Ventanas internas de la puerta	F	17 Rejilla para gratinar	E
8 Frente de la puerta	C&G	18 Grasera	E
9 Tapa terminal	D		
10 Puerta del horno interior	E		

Consultar la página siguiente para el método de limpieza.

Todos los componentes del horno se pueden limpiar con una esponja jabonosa, y luego enjuagar y secar. Para los residuos más difíciles de eliminar, seguir los siguientes métodos de limpieza recomendados.

- Utilizar siempre detergentes no agresivos.
- Frotar las partes de metal en el sentido de la veta.
- Utilizar paños suaves limpios, esponjas o papel absorbente.
- Enjuagar meticulosamente con una cantidad mínima de agua para que no gotee por las ranuras de la puerta.
- Seque para evitar que se formen alones.

Los limpiadores que se enumeran aquí abajo indican el tipo de productos que hay que usar y no se recomiendan. Use todos los productos según las instrucciones del paquete.

Parte		Método de limpieza
A	Cromo placado	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuagar meticulosamente y secar. O bien, frotar delicadamente con estropajos de lana de acero u otro material y cremas no abrasivas específicas para la limpieza de cromados disponibles en el mercado, siguiendo las instrucciones del fabricante. Se pueden utilizar productos de limpieza específicos para horno (fórmula de horno frío) pero éstos pueden causar oscurecimiento o decoloración de los acabados. Las rejillas se pueden limpiar en el horno durante el modo autolimpieza. Sin embargo, las rejillas cromadas pueden perder su acabado brillante y adquirir de modo permanente un color gris metálico.
B	Tejido en fibra de vidrio	NO LIMPIAR MANUALMENTE LA JUNTA.
C	Vidrio	Limpia frotando con un paño pulverizado con un producto específico para la limpieza de vidrio. Utilizar un desengrasador multiusos antibacterial para las manchas de grasa.
D	Partes pintadas	Limpia con agua hirviendo jabonosa o aplicar un desengrasador multiusos antibacterial en una esponja o papel absorbente y frotar. Evitar el uso de detergentes en polvo o estropajos de lana de acero.
E	Porcelana	Eliminar inmediatamente con un paño seco los residuos ácidos como zumos, leche y tomates. No utilizar esponjas o paños humedecidos en la porcelana hirviendo. Cuando se enfríe, limpiar con agua jabonosa hirviendo o aplicar un detergente no agresivo en una esponja mojada. Enjuagar y secar. Para las manchas más difíciles de eliminar, utilizar delicadamente estropajos de lana de acero. Es normal que con el tiempo se formen grietas en la porcelana (líneas finas) debido a la exposición al calor y a los residuos de comida.
F	Vidrio reflectante	Limpia con agua hirviendo jabonosa y una esponja o raspador de plástico. Frotar las manchas más difíciles de eliminar con vinagre, productos específicos para la limpieza de vidrio, amoníaco o detergentes no agresivos. NO UTILIZAR PRODUCTOS ABRASIVOS DUROS.
G	Acero inoxidable	Frotar o limpiar siempre en el sentido de la veta. Limpia con una esponja jabonosa, después enjuagar y secar. O bien frotar con papel absorbente rociado con un desengrasador antibacterial multiusos. Proteger y pulir con un producto específico para el cuidado del acero inoxidable y un paño suave. Eliminar las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Utilizar un detergente en polvo para el tratamiento de acero o cobre para eliminar las manchas de descoloración debidas al calor.
H	Sonda presente) (si	Limpia manualmente la sonda con un detergente y agua caliente. Sucesivamente enjuagar y secar. No sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.

- Cada horno está equipado con dos luces halógenas colocadas en las paredes laterales del horno.
- Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está ejecutando un ciclo de cocción.
- Las luces del horno no están iluminadas durante la AUTOLIMPIEZA.
- Cada luz está compuesta por un tapa lámpara extraíble, una bombilla un portalámpara fijado en su posición. Ver la figura en la página.
- La sustitución de la bombilla se considera mantenimiento de rutina.

Para reemplazar la bombilla

1. Leer la ADVERTENCIA en esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. En los hornos de convección, retirar la tapa del ventilador destornillando los cuatro tornillos.
4. Retirar las bombillas desenroscándolas.
5. Retirar la bombilla de su portalámpara tirando de esta.
6. Sustituir la bombilla por otra nueva. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
7. La bombilla es halógena: utilizar una bombilla con el mismo voltaje y los mismos vatios (ver las figuras en esta página).
8. Enroscar la bombilla.
9. Sustituir la tapa del ventilador si suministrada con el modelo de horno.

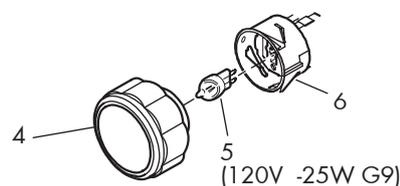
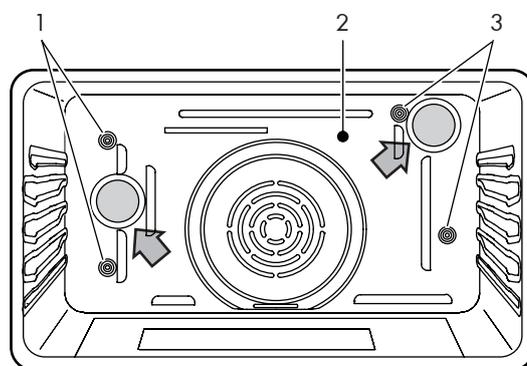
Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).



ADVERTENCIA

- Asegurarse de que el horno y las luces se han enfriado y que el horno esté desconectado de la corriente antes de sustituir las bombillas. De lo contrario podrían producirse descargas eléctrica o quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.

LUZ DEL HORNO



Ya sea con la cocción estática o estática de convección, se pueden obtener resultados escasos por una serie de motivos que no se limitan al funcionamiento incorrecto del horno. Consultar la tabla siguiente para las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios del horno influyen directamente en los resultados de cocción, la mejor solución podría ser

sustituir los utensilios del horno viejos que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso.

Consultar las tablas de cocción de la página 18 a 22 para la posición correcta de la rejilla y el tiempo de cocción.

PROBLEMA DE COCCIÓN	CAUSA
Los alimentos no se doran de manera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no se ha precalentado - Papel de aluminio presente en la rejilla o en el fondo del horno - Utensilios de horno demasiado grandes para la receta - Fuentes en contacto una con otra o con las paredes del horno
Los alimentos están demasiado dorados en el fondo	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no se ha precalentado - Uso de bandejas de vidrio o de metal opaco u oscurecido - Posición de la rejilla incorrecta - Fuentes en contacto una con otra o con las paredes del horno
Los alimentos están secos o se han encogido demasiado	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura del horno demasiado alta - Tiempo de cocción demasiado largo - La puerta del horno se abre frecuentemente - El tamaño de la bandeja es demasiado grande
Los alimentos se cocinan o asan demasiado lentamente	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura del horno es muy baja - El horno no se ha precalentado - La puerta del horno se abre frecuentemente - Sellar firmemente con papel de aluminio - El tamaño de la fuente es demasiado pequeño
La costra de las tartas saladas no se doran en el fondo o está empapada	<ul style="list-style-type: none"> - El tiempo de cocción es insuficiente - Uso de fuentes de acero brillante - Posición de la rejilla incorrecta - La temperatura del horno es demasiado baja
Pasteles pálidos, planos y probablemente crudos por dentro	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura del horno es muy baja - Tiempo de cocción incorrecto - Se ha controlado demasiado pronto la cocción del pastel - La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia - El tamaño de la fuente es demasiado grande
El pastel es demasiado alto en el medio con grietas en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura de cocción es demasiado alta - Tiempo de cocción demasiado largo - Fuentes en contacto una con otra o con las paredes del horno - Posición de la rejilla incorrecta - El tamaño de la fuente es demasiado pequeño
Los bordes de la costra de la tarta se han dorado demasiado	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura del horno demasiado alta - Los bordes de la costra son demasiado finos

Antes de poner en contacto con el servicio de asistencia, controlar lo siguiente para evitar costes de asistencia inútiles.

Problema de la placa de cocción	Procedimiento de resolución del problema
El error E008 aparece en la ventana el display.	Se produjo un problema en el mecanismo de bloqueo. Desconectar la corriente y restablecerla después de unos segundos. El horno debería iniciar un auto-test de bloqueo puerta. Si la condición persiste, anotar el número del código y contactar con el servicio de asistencia.
Aparece otro error E__ en la ventana del display.	Desconectar la corriente y restablecerla después de unos segundos. Si la condición persiste, anotar el número del código y contactar con el servicio de asistencia.
El display del horno permanece APAGADO	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Volver a encender el cuadro eléctrico. Si la condición persiste, llamar al servicio de asistencia autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando incluso cuando el horno está apagado	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han debidamente enfriado.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre, a pesar de que se ha enfriado	Apagar el horno desde el interruptor y esperar unos segundos. Volver a encender el cuadro eléctrico. El horno debe reiniciarse para poder ser operativo.
El horno no se calienta	Controlar el interruptor o la caja de su fusibles doméstica. Asegurarse de que el horno está debidamente alimentado. Asegurarse de que la temperatura del horno ha sido seleccionada.
El horno no se calienta de manera uniforme	Controlar el calibrado del horno. De ser necesario ajustar el calibrado (ver Configurar la temperatura en la página 10). Consultar las tablas de cocción para la posición recomendada de la rejilla. Reducir siempre la temperatura de la receta de 15°C (25°F) cuando se cocina con el modo estático de convección.
La luz del horno no funciona correctamente	Sustituir o reintroducir la bombilla si se ha aflojado o es defectuosa. Ver la página 29. Evitar tocar la bombilla con los manos desnudas puesto que el sebo de las manos podría quemar las bombillas prematuramente.
La luz del horno permanece encendida	Verificar si la puerta del horno está obstruida. Verificar si la bisagra está doblada o el interruptor de la puerta está estropeado.
Imposible retirar las tapas de la bombilla	Podría haberse acumulado suciedad alrededor de la tapa de la bombilla. Limpiar la tapa de la bombilla con un paño limpio y seco para eliminar la tapa de la bombilla.
El orno no realiza correctamente la autolimpieza	Dejar enfriar el horno antes de activar la autolimpieza. Eliminar siempre los residuos no incrustados o abundantes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configurar un ciclo de autolimpieza del horno de cuatro horas. Ver Preparar el horno para la autolimpieza, en la página 24.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente	Asegurarse de que el horno está debidamente alimentado. Ver el reloj y el temporizador en la página 10.
Humedad excesiva	Cuando se usa el modo estático, primero hay que precalentar el horno. La cocción estática de convección y Asado de convección eliminan todo resto de humedad del horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Porcelana astillada	Cuando se retiran y sustituyen las rejillas del horno, siempre levantarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar que se astille la porcelana.

ALIMENTO	Modo	Posición de las rejillas (desde el fondo)	Cocción tradicional		"Sistema de cocción ventilado con aire caliente"	
			Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Cerdo, ternera (asado) etc.		3a	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Cerdo, ternera (asado) etc.		3a	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Filete, carne asada		2a	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Aves de corral (pato, ganso, pavo, pollo) entero (2)		2a	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Cuartos de pollo, muslos, hamburguesa, filete		3a	-	-	220 ÷ 230	12 ÷ 14 por cada lado
(2) Caza		3a	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Pescado		3a	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Tartas		2a	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Galletas		2a	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Pizza (fresca)		2a	215 ÷ 225	15 ÷ 18	-	-
Pizza (congelada)		2a	200 ÷ 210	25 ÷ 30	-	-
Pizza en varios niveles (fría)		2a y 4a ○ 1a y 3a	-	-	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Pizza en varios niveles (congelada)		2a y 4a ○ 1a y 3a	-	-	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Pan tostado		3a	L3	4 ÷ 6	-	-

Atención para la cocción con aire caliente - Posición de las cacerolas:

- Para la cocción en 1 nivel, usar el segundo soporte desde el fondo; (usando
- Para la cocción en 2 niveles, usar el segundo y cuarto soporte desde el fondo; (usando
- Para la cocción en 3 niveles, usar el segundo, tercer y cuarto soporte desde el fondo; (usando
- (2) El tiempo depende de las dimensiones de las aves, (40 ÷ 45 min por kg).

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción indicados son para horno precalentado

ADVERTENCIA

Asegúrese de que:

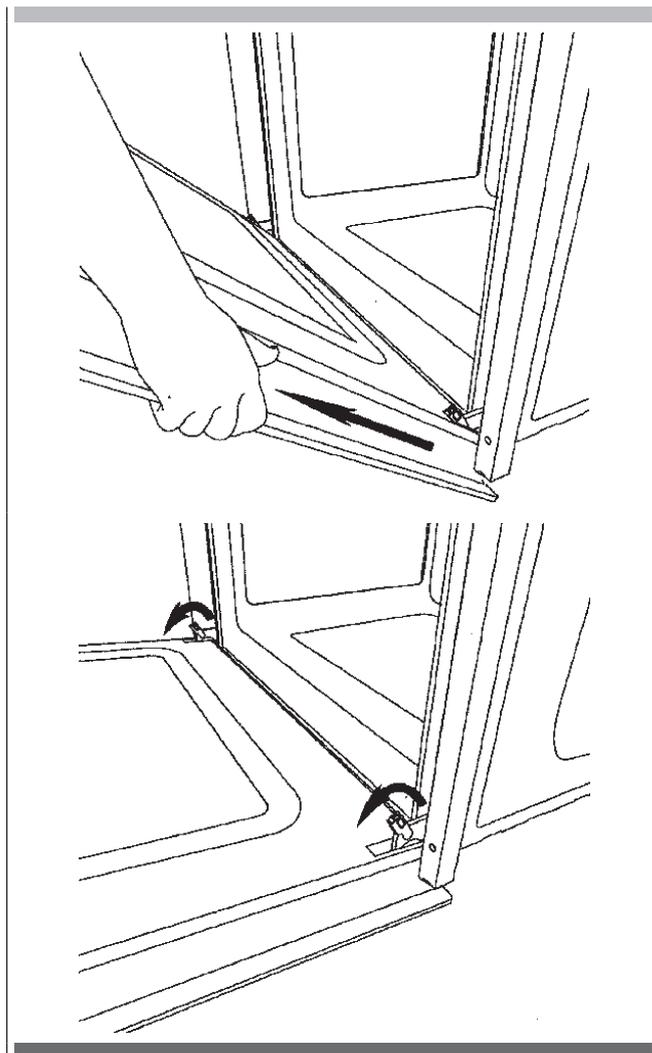
- El horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De lo contrario podrían producirse descargas eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio. Maneje con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que podría girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra firmemente y de la manera correcta la puerta del horno podría causar lesiones a personas o daños al producto.

Desmontaje de la puerta del horno

La puerta del horno se puede desmontar de manera rápida y sencilla. Para hacerlo, proceder del modo siguiente:

- Abrir por completo la puerta.
- Levantar las dos palancas que se muestran en la fig.
- Cerrar la puerta hasta el primer tope (causado por las palancas levantadas).
- Levantar la puerta hacia arriba y hacia fuera para quitarla de su bastidor.

Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en los soportes correspondientes y bajar las dos palancas.



1. Ponerse guantes de protección.
2. Poner la puerta encima de un plano horizontal, colocándola encima de un paño suave para evitar rayar la parte estética.
3. Apretar simultáneamente las teclas de los dos tapones laterales, extrayendo el listón superior.



4. Extraer el paquete de 3 cristales internos tal como se indica más abajo. Extraer el segundo y el tercer cristal (cristales intermedios) para proceder con la limpieza.



5. Para colocar nuevamente los cristales intermedios después de la limpieza, proceder a la inversa y comprobar que la etiqueta INTERNAL SIDE de los cristales queda orientada de forma a resultar correctamente legible.



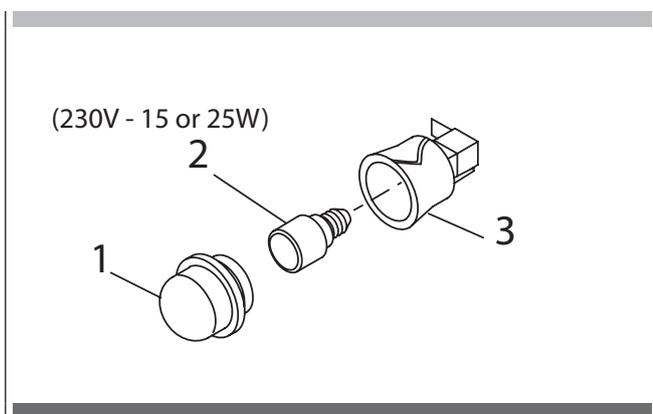
NOTA:
una ligera holgura entre los cristales intermedios y los soportes laterales debe considerarse normal ya que sirve para compensar las dilataciones térmicas de los cristales.

6. Colocar el paquete de tres cristales entre los dos montantes y volver a colocar el listón superior.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que:

- El horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). De lo contrario podrían producirse descargas eléctrica o quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.



- 1 Desconectar la corriente de la alimentación general (caja de fusibles o cuadro eléctrico).
- 2 Desenroscar la bombilla (1).
- 3 Extraer la bombilla (2) de su portalámpara (3).
- 4 Sustituir la bombilla (2) por otra nueva. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
- 5 Utilizar una bombilla con el mismo voltaje y los mismos vatios (ver Fig. 12).
- 6 Enroscar la bombilla (1).
- 7 Restablecer la corriente general (caja de fusibles o cuadro eléctrico).

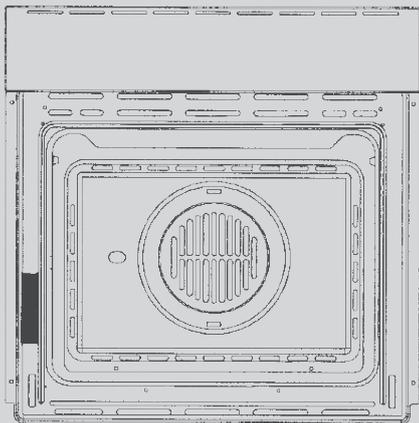
ÍNDICE	PAGINA
1 - Instruções de segurança	2
2 - Instalação do forno	4
Componentes eléctricos	4
3 - Ligação do forno à corrente eléctrica	6
4 - Instruções de funcionamento	7
A primeira vez que utiliza o forno	7
Prateleiras do forno	7
5 - Guias removíveis	8
6 - Controlo electrónico	9
Descrição do painel de comando	9
Programação das funções de tempo	10
Configuração da hora do dia	10
Configuração do conta-minutos	10
Definição do alarme de 3 tons	10
Formato de temperatura e tempo	10
7 - Cozinhar com o forno de convecção	12
Vantagens de cozinhar com convecção	12
8 - Modos do forno	13
9 - Sistemas para cozinhar	14
10 - Dicas rápidas	15
Cozinhar com convecção	15
Vantagens de cozinhar com convecção	15
11 - Configuração de uma função do forno manualmente	16
Configuração de uma função automática do forno	16
12 - Dicas e técnicas sobre cozer com convecção	17
Diagrama de cozedura por convecção	18
13 - Dicas e técnicas sobre cozer com convecção	19
Orientações gerais	19
Diagrama de cozer	19
14 - Dicas e técnicas sobre gratinados por convecção	20
Diagrama de gratinar por convecção	20

ÍNDICE	PAGINA
15 - Dicas e técnicas sobre gratinados	21
Diagrama de gratinar	21
16 - Dicas e técnicas sobre assados por convecção	22
Diagrama de assar por convecção	22
17 - Dicas e técnicas sobre desidratar	23
Esquema de desidratação	23
18 - Sobre cuidados e limpeza	24
Autolimpeza do forno	24
Preparar o forno para autolimpeza	24
19 - Definição do modo de autolimpeza	25
Pirólise (Self-Clean)	25
20 - Modo Sabático e função de sonda de carne	26
Modo Sabático	26
Função da sonda de carne, se presente	26
21 - Cuidados gerais a ter com o forno	27
Como usar o diagrama de limpeza	27
Diagrama de limpeza	27
22 - Métodos de acabamentos/limpeza do forno	28
23 - Substituição da luz do forno	29
Para substituir uma lâmpada	29
24 - Resolução de problemas relacionados com a cozedura	30
25 - Resolução de problemas de funcionamento	31
26 - Guia de temperatura e programa de tempo para cozinhar	32
27 - Remoção da porta panorâmica "FULL GLASS"	33
Remoção da porta do forno	33
28 - Como desmontar os vidros da porta panorâmica "FULL GLASS"	34
29 - Substituir a lâmpada do forno	35



No fim do tempo de vida útil do produto, os produtos com componentes electrónicos incluídas, que não passaram por um processo de selecção de resíduos, constituem um perigo potencial para o meio ambiente e para a saúde humana, devido à presença de materiais perigosos. Este aparelho não pode ser descartado juntamente com os resíduos domésticos, no fim da sua vida útil. Por conseguinte, deve ser entregue num centro de recolha de resíduos autorizado para o tornar seguro e reciclar as suas partes, com vista a respeitar o ambiente.

- **Não desmontar nenhuma parte antes de desligar o aparelho da tomada de corrente eléctrica.**
- **Não use o aparelho se alguma das suas partes estiver partida (por ex. o vidro). Desconecta-o da linha eléctrica e chame a assistência técnica.**
- Antes de utilizar o forno aconselha-se o funcionamento em vazio à temperatura máxima durante aprox. uma hora, para eliminar o cheiro do material isolante.
- Quando se usa o grill para todos os modelos, manter a porta fechada.
- O ventilador de arrefecimento pode permanecer em funcionamento mesmo depois de apagar o forno, enquanto o mesmo estiver quente.
- **Durante a utilização, o aparelho fica muito quente; não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.**
- **Durante o funcionamento do forno, a dianteira também fica quente; por conseguinte, mantenha as crianças afastadas do forno, especialmente durante a autolimpeza.**
- Os pais e os adultos devem estar bastante atentos quando utilizarem o produto na presença de crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimento, exceto sob supervisão ou tendo-lhes sido previamente fornecidas instruções sobre o uso do aparelho por parte dos indivíduos responsáveis pela sua segurança.
- Para evitar danificar o esmalte, não se deve nunca cobrir a soleira da mufla com nenhum artigo (com folha de alumínio, panelas, etc.).
- Utilize exclusivamente a sonda para carne fornecida com o aparelho.

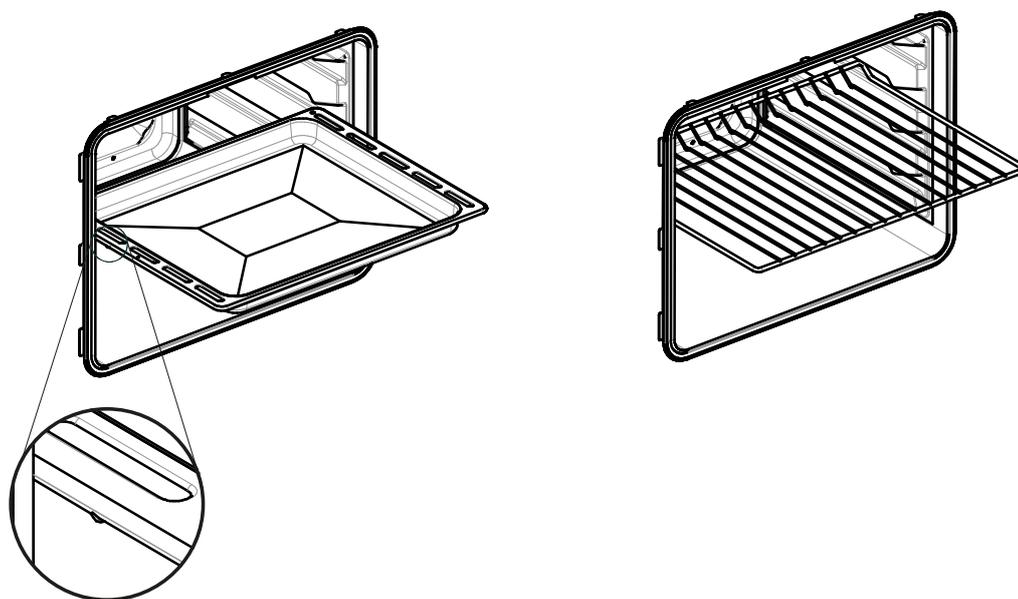


IMPORTANTE

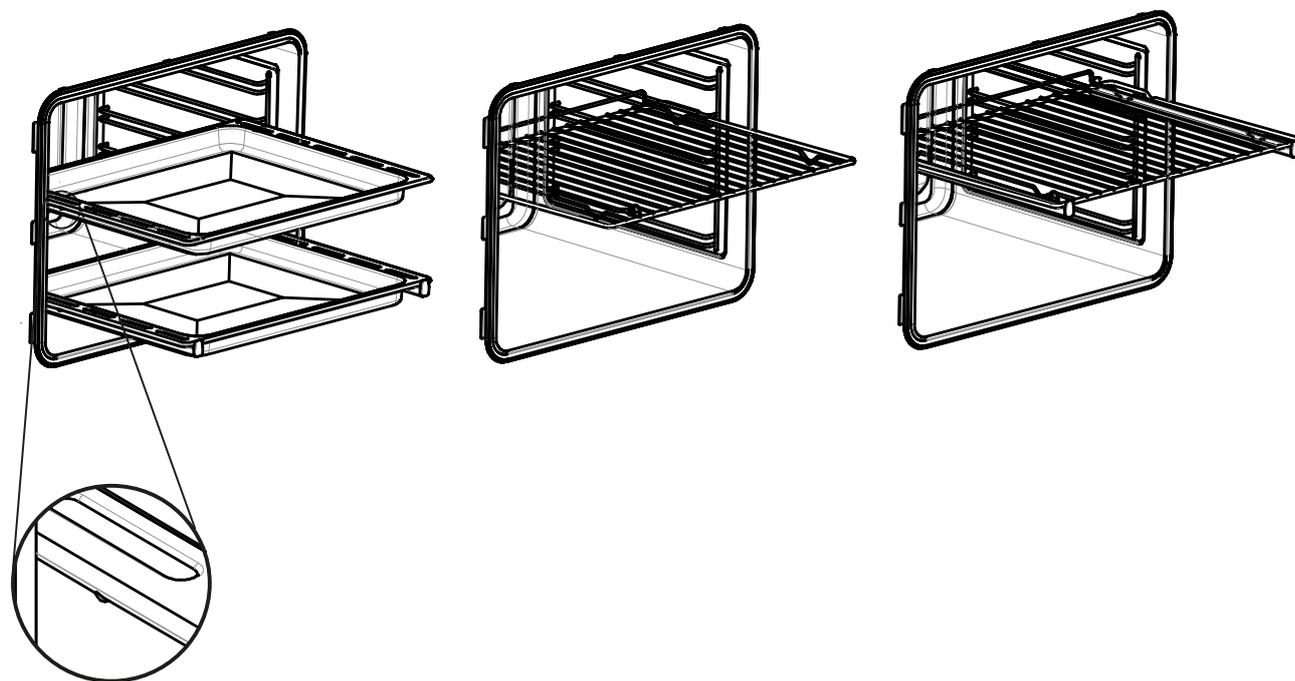
A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. A placa fica visível bastando para isso abrir a porta. Cite sempre as informações contidas na mesma para identificar o aparelho, ao encomendar peças sobressalentes.

Utilize as figuras abaixo como referência para a correta introdução das grelhas

GUIAS EM RELEVO



GUIAS REMOVÍVEIS



Para instalar o forno no móvel da cozinha, basta ter um espaço no mesmo com as dimensões indicadas na Fig. 1. O aparelho deve ser fixado ao móvel com os dois parafusos fornecidos, através dos orifícios feitos nos montantes do forno.

O espaço para engastar o forno deve ter a parte de trás aberta e a sua construção deve permitir o arejamento para evitar um aquecimento excessivo do móvel.

Deve-se deixar uma passagem de ar de pelo menos 200 cm² (ver Fig. 1) se o forno for instalado numa coluna; se for instalado por baixo do fogão, essa condição não será necessária.

 **ATENÇÃO**

Dado que este aparelho faz parte dos móveis da cozinha, verificar que as superfícies em contacto com o forno aguentam uma temperatura superior a 90°C.

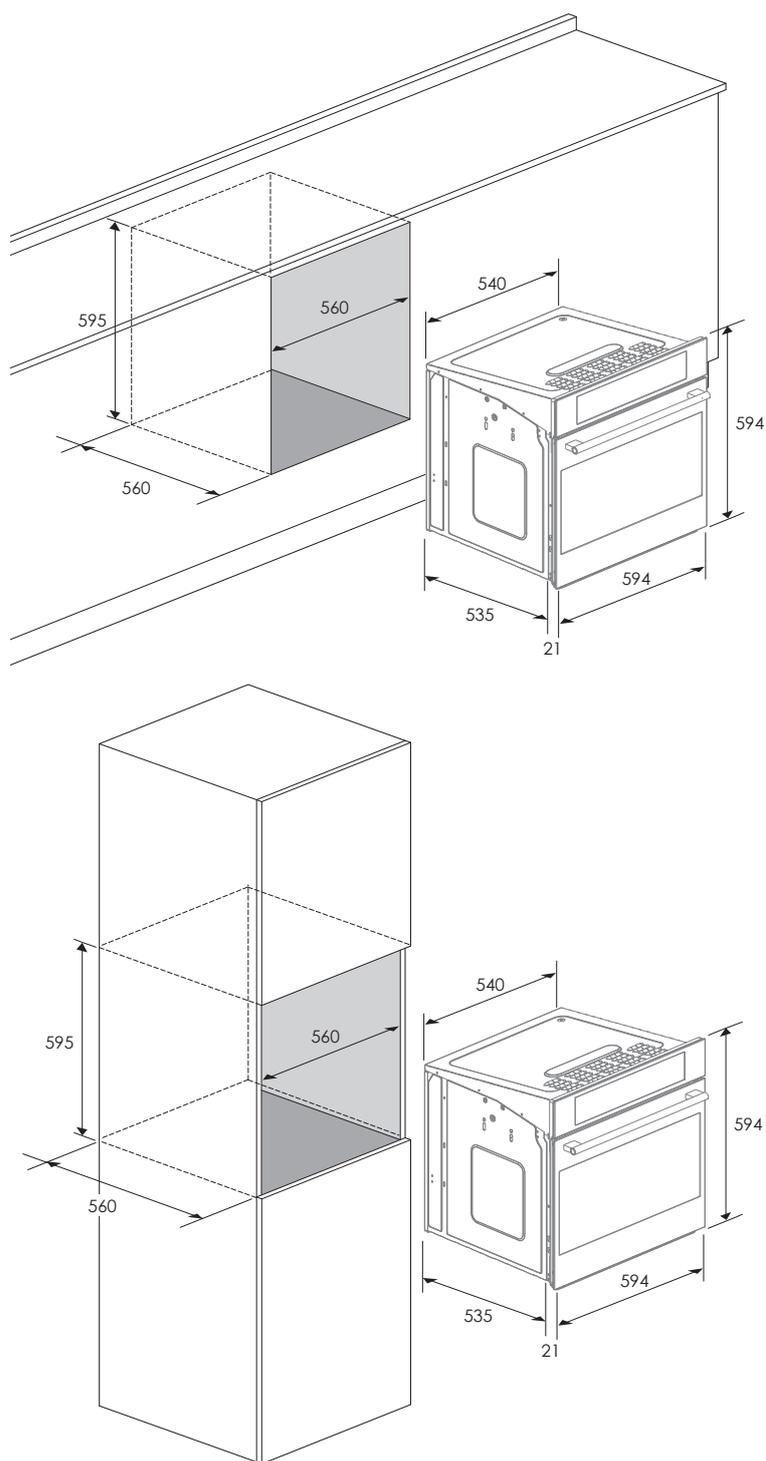
Componentes elétricos

Potência absorvida:	
resistência do teto do forno:	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
elemento da soleira do forno:	1100W 230V - 1100W 240V
elemento redondo (ar quente):	2300W 230V - 2300W 240V (em alguns modelos)
motor do assador:	4 W (em alguns modelos)
lâmpada:	25 W
motor do ventilador de ar quente:	25 W
motor do ventilador de arrefecimento:	25 W
Potência máxima absorvida:	
(ver a placa com a data)	
Tensão de alimentação:	
(ver a placa com a data)	

NOTA:

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas: 2006/95/CE (BT), 2004/108/CE (CEM), 2011/65/CE (RSP), 2012/19/UE (REEE), 2002/40/CE.

FIG. 1



Dimensões são em cm

⚠ ATENÇÃO

O aparelho deve ser ligado à terra.

O forno só é apropriado para uso doméstico. A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa colocada sobre o montante esquerdo, visível com a porta aberta. A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e deve estar em conformidade com as normas vigentes.

Em caso contrário, nenhum dano a pessoas ou objetos pode ser imputado ao fabricante.

Se o cabo fornecido estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência ou qualquer pessoa qualificada semelhante para evitar qualquer perigo.

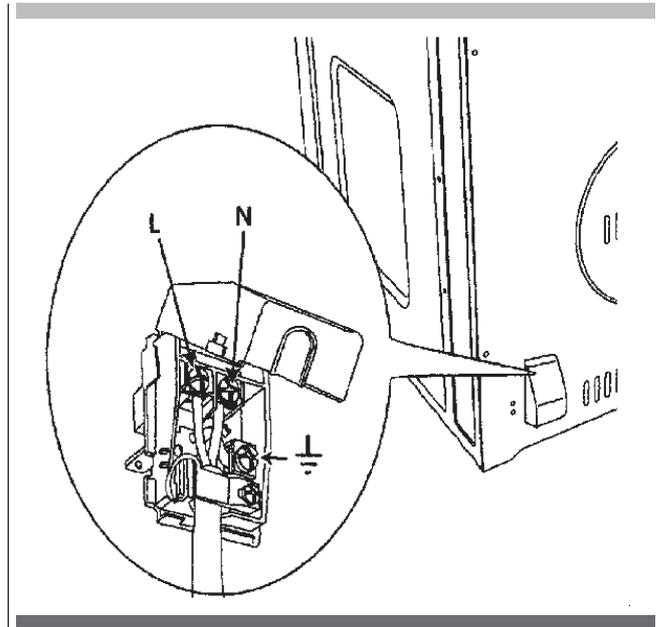
O forno deve ser ligado à corrente eléctrica através de um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de abertura dos contactos de 3mm, verificando que não se interrompe o condutor de ligação à terra. Para a ligação usar um cabo flexível, tendo a precaução de deixar um comprimento suficiente para permitir a extracção do forno do espaço de instalação para qualquer tipo de manutenção.

Tal dispositivo deve ser acoplado à fonte de alimentação, em conformidade com os regulamentos que regem as instalações eléctricas.

A tomada ou o interruptor devem estar num local de fácil acesso com o forno totalmente instalado.

TIPOS DE CABOS E DIÂMETROS MÍNIMOS

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 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



A primeira vez que utiliza o forno

Limpe bem o forno com água com sabão e passe bem por água.

Opere o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima para queimar todos os vestígios de gordura que de outra forma poderiam criar odores desagradáveis durante a cozedura.

Prateleiras do forno



ATENÇÃO

Nunca use folha de alumínio para cobrir as prateleiras ou para revestir o forno. Pode danificar o revestimento se o calor ficar aprisionado por baixo do alumínio.



ATENÇÃO

Certifique-se de que não a força para evitar danos no esmalte.

O forno tem guias para prateleiras a quatro níveis.

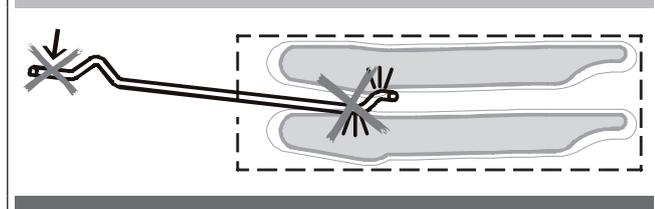
As posições das prateleiras estão numeradas desde a guia da prateleira de baixo (#1) até à de cima (#4).

Verifique as tabelas de cozedura para ver qual é a melhor posição de prateleira ao cozinhar.

Cada guia de nível é composto por pares de apoios formados pelas paredes de cada lado do espaço do forno. Posicione sempre as prateleiras antes de ligar o forno. Certifique-se de que as prateleiras estão niveladas quando estão em posição.

As prateleiras estão concebidas para parar quando são puxadas para a frente até ao limite.

FIG. 3

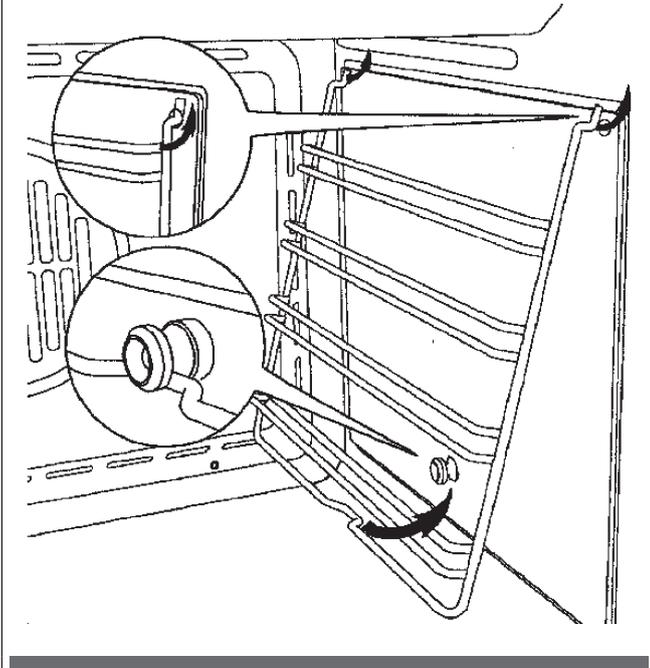


NOTA

Retirar sempre as guias removíveis antes da autolimpeza do forno desapertando as porcas (A) indicadas na figura 3b.

Para remover as estruturas laterais dos fornos de paredes macias, proceda conforme o ilustrado na figura.

Fig.3b

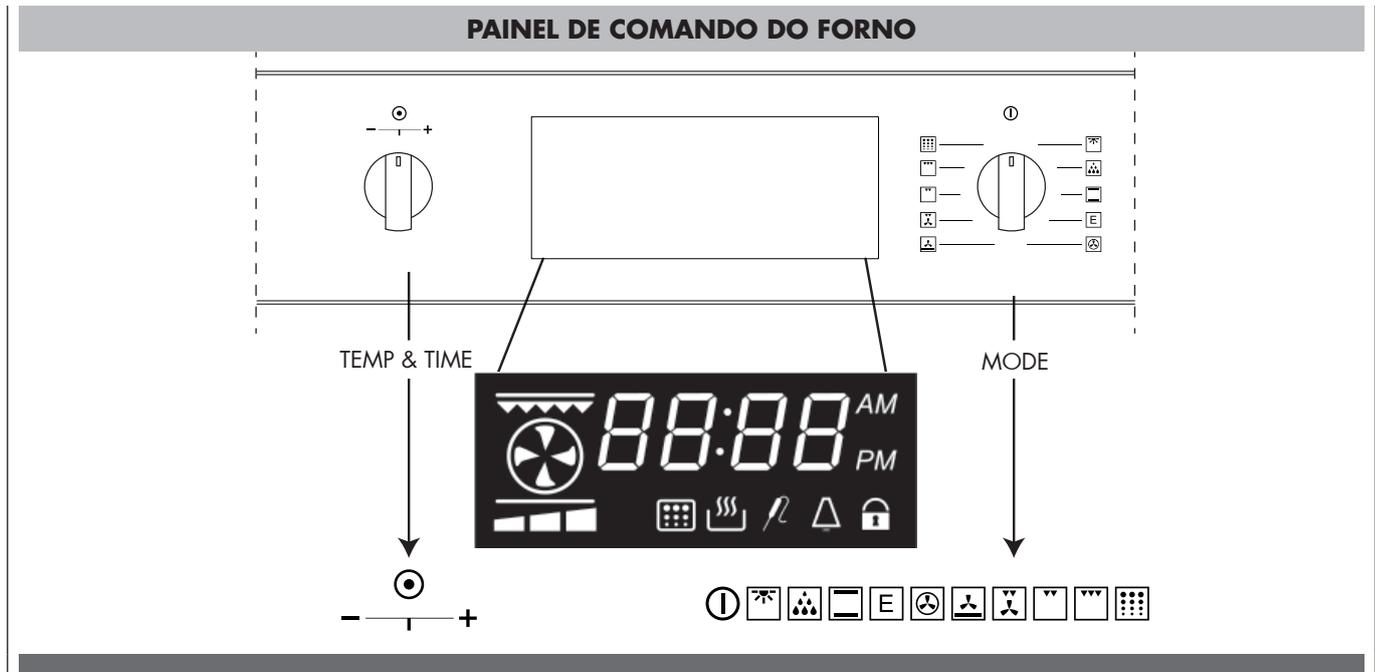


Descrição do painel de comando

O painel de controlo do forno é formado por um ecrã e dois botões.

- Ecrã do Tempo e da Temperatura.
- Botão do Tempo e da Temperatura (botão selector).
- Botão de Modo (funções do forno).

O botão selector é utilizado principalmente para o ajuste do relógio ou da temperatura e para a programação das funções temporizadas automáticas. Seleccione a função desejada premendo o botão.



1	ecrã de temperatura e funções de exibição da hora		
2	LED de 3 barras de pré-aquecimento		
3	Elemento de aquecimento		
4	Definição do tempo 12hr AM / PM ou Definição do tempo 24hr	Mostrado quando a hora do dia é apresentada, se for definido 12h.	
5	Pot	Mostrado quando é definida uma função de cozedura.	
6	Função de duração da cozedura		
7	Função de cozedura retardada		
8	Função de conta-minutos	Mostrado quando o temporizador está ativo.	
9	Bloqueio da porta	Fixo quando o bloqueio da porta está fechado Intermitente quando o ciclo de bloqueio está em curso	
10	Ciclo pirolítico	Mostrado quando é definido um ciclo pirolítico.	
11	Função da sonda de carne	Mostrado quando uma cozedura com a sonda de carne está em curso	
12	Sonda de carne	Mostrado quando a sonda de carne está inserida.	

Programação das funções de tempo

A cada arranque, o controlo mostra a hora do dia intermitente, definida para 12:00AM como valor inicial, e o alarme soará 3 vezes. A hora aumenta a cada minuto. A única acção possível é a "Regulação do Relógio", todas as outras operações do forno são inibidas.

Em geral, rode o selector Temperatura/Tempo para a esquerda ou direita para configurar os valores e modificá-los por etapas; mantenha o botão à esquerda ou à direita para aumentar a velocidade das operações de diminuição/aumento.

Configuração da hora do dia

A hora do dia é sempre apresentada em 12:00 AM/PM horas por defeito. As horas e os minutos são regulados separadamente. Para regular a hora, o selector de modo deve estar na posição OFF, o botão -/+ altera a hora do dia por definição.

- Rode o selector para a esquerda/direita, as horas começarão a piscar.
- Modifique a hora a piscar rodando o selector para a esquerda/direita.
- Prima o selector Temperatura/Tempo para passar das horas aos minutos e viceversa.
- Modifique os minutos a piscar rodando o selector para a esquerda/direita.
- Após alguns segundos o valor de hora do dia total começa a piscar: aguarde até que a nova hora do dia fique fixa.

Prima o botão para passar da hora do dia ao conta-minutos e verifique os valores configurados. Por predefinição, é exibido o relógio, quando é visualizado o símbolo  é exibido o conta-minutos.

Configuração do conta-minutos

Quando o símbolo  é exibido, rode o botão para a esquerda/direita para configurar o valor do temporizador. O valor padrão é 30 minutos, é possível modificá-lo com um valor entre 0 e 240 minutos.

O temporizador não influencia as actividades do forno e pode ser utilizado até mesmo com o forno desligado. Em todo caso, a exibição da hora do dia é prioritária, e o símbolo  indica que o conta-minutos está em função.

Quando o tempo esgota, o símbolo  pisca e o alarme soa uma sequência de aviso para chamar a atenção do utilizador. Prima o botão para interrompê-la.

De qualquer forma, a campainha é interrompida após um intervalo predefinido.

Definição do alarme de 3 tons

Com o selector de cozedura na posição DESLIGADO, pressione o manípulo +/- até "ton..." ser mostrado, rode o mesmo manípulo para a esquerda para definir o tom desejado de 1 a 3 e pressione para confirmar.

Formato de temperatura e hora

A unidade de temperatura em F e 12h AM/PM são as predefinições.

Quando o selector do modo do forno está na posição desligada, pressione o selector de vaivém e pressão (TEMP e HORA) para seleccionar outro formato disponível.

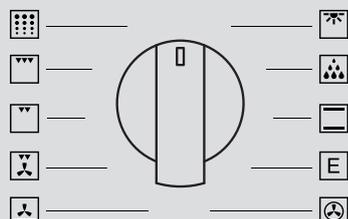
Rode o manípulo para seleccionar um formato desejado diferente, e pressione de novo o manípulo para confirmar.

Manípulo seletor da temperatura:

MENOS - = diminuir

MAIS + = aumentar

PRESSIONAR = percorrer funções

Manípulo seletor das funções de cozedura a título de EXEMPLO:

MODO	EXIBIR ÍCONE	SONDA PARA CARNE	MÍN	PREDEFINIDO	MÁX
LUZ	-	-	-	-	-
DESCONGELAÇÃO		-	-	-	-
COZEDURA		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
COZEDURA (ECO)		X	50°C (120°F)	210°C (410°F)	250°C (480°F)
ASSAR CONV.		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
COZEDURA INF. CONV.		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
COZEDURA CONV.		X	50°C (120°F)	190°C (375°F)	250°C (480°F)
GRATINAR CONV.		X	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
GRATINAR		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
GRATINAR MÁX		-	50°C (120°F)	230°C (445°F)	250°C (480°F)
AUTOLIMPEZA		-	-	460°C (860°F)	-

Num forno convencional, as fontes de calor ligam-se e desligam-se, para manterem uma temperatura média no compartimento do forno.

À medida que a temperatura gradualmente aumenta e diminui, são produzidas correntes de ar suaves no forno. Esta convecção natural tende a ser ineficaz, uma vez que as correntes são irregulares e lentas. Neste sistema de convecção, o aquecimento é "transportado" por um ventilador que fornece a circulação contínua do ar quente. Este sistema de Convecção Europeu fornece engenharia de ponta e um design avançado, para criar o mais elegante forno de convecção. Em fornos de convecção padrão, um ventilador faz simplesmente circular o ar quente em torno dos alimentos.

O sistema é caracterizado pela combinação de um elemento de aquecimento adicional situado em torno do ventilador de convecção e do painel de ventilação que distribui o ar aquecido em três dimensões: ao longo dos lados, no topo e a toda a profundidade do compartimento do forno. Este sistema de Convecção Europeu ajuda a manter a temperatura do forno ainda mais uniforme ao longo do compartimento do forno.

O ar de circulação ajuda a acelerar o processo de cozedura e coze os alimentos mais uniformemente. Ao controlar o movimento do ar aquecido, a cozedura produz alimentos com dourados uniformes que são estaladiços por fora e húmidos por dentro. A cozedura por convecção funciona melhor para pães e bolos, bem como para carnes e aves. Alimentos fermentados a ar como bolos esponjosos, soufflés e profiteroles crescem mais que num forno convencional.

As carnes mantêm-se suculentas e tenras, enquanto o exterior é saboroso e estaladiço.

Ao usar a Convecção Europeia, os alimentos podem ser cozidos a uma temperatura mais baixa e os tempos de cozedura podem ser mais curtos.

Ao usar este modo, a temperatura padrão do forno deve ser diminuída para 15°C (25°F).

Os alimentos que necessitem de menos tempo de cozedura devem ser verificados ligeiramente mais cedo que o normal. Para obter os melhores resultados, os alimentos devem ser cozinhados destapados, em painéis de paredes laterais baixas para tirar partido da circulação do ar forçada. Ao usar o modo de Assado por Convecção, a temperatura padrão do forno não necessita de ser reduzida.

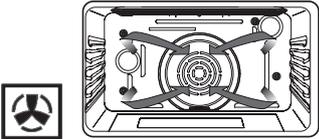
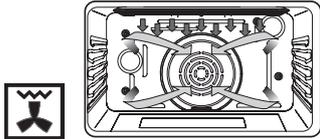
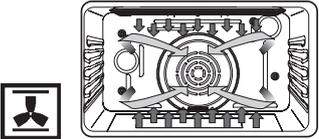
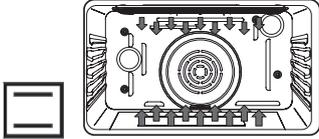
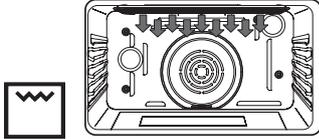
Vantagens de cozinhar com convecção

- Obtêm-se cozimentos, alourados e crocantes uniformes.
- Durante os assados, os sucos e os sabores são selados enquanto o exterior fica crocante.
- Os pães fermentados ficam mais leves, com textura mais uniforme, mais dourados e com mais crosta.
- Alimentos levedados ao ar tais como sonhos, soufflés e merengues ficam mais altos e mais leves.
- É possível cozer em várias prateleiras em simultâneo com resultados uniformes.
- A cozedura em várias prateleiras poupa tempo.
- Prepare refeições inteiras de uma só vez sem transferência de sabores.
- Desidrata as ervas aromáticas, fruta e vegetais.
- Não requer utensílios de cozinha especiais.
- Poupa tempo e energia.
- O gratinado com convecção permite obter grelhados extraordinários com fatias de alimentos mais grossas.

As ilustrações seguintes fornecem um resumo do que acontece no forno com cada definição do forno. As setas representam a localização das fontes de calor durante os modos específicos. O elemento inferior encontra-se oculto sob o pavimento do forno.

O tempo de definição máximo para aquecimento é até 11 horas 59 minutos. Após o aquecimento terminar, é apresentado "Fim" num ecrã:

- A hora é acrescida de + [AUM] ou - [DIM] e pode ser realizado aquecimento adicional.
- A alteração de uma função pode ser executada no mostrador do modo de cozinhar.

ESTILOS DE CAVIDADE	
 <p>Assar por convecção (MULTI COZEDURAS CONV)</p> <p>Definir a temperatura: desde 50 °C (120 °F) até 290 °C (550 °F) (a posição predefinida é 190 °C (375 °F))</p> <p>Cozedura com convecção cozinha com aquecimento nos elementos em anel por detrás da parede posterior do forno. O calor é feito circular por todo o forno pela ventoinha de convecção.</p>	 <p>Gratinar por convecção (GRAT CONV)</p> <p>Definir a temperatura: desde 50 °C (120 °F) até 290 °C (550 °F) (a posição predefinida é 230 °C (445 °F))</p> <p>O gratinado com convecção combina o aquecimento intenso do elemento superior com o aquecimento circulado pela ventoinha de convecção.</p>
 <p>Assar por convecção (ASSAR CONV)</p> <p>Definir a temperatura: desde 50 °C (120 °F) até 290 °C (550 °F) (a posição predefinida é 190 °C (375 °F))</p> <p>O assado com convecção usa os elementos superior e inferior e a ventoinha de convecção.</p>	 <p>Cozer (COZER)</p> <p>Definir a temperatura: desde 50 °C (120 °F) até 290 °C (550 °F) (a posição predefinida é 210 °C (410 °F))</p> <p>Cozer recorre a ar aquecido. Os elementos superior e anterior alternam para manter a temperatura do forno.</p>
 <p>Gratinar (GRATINAR)</p> <p>Definir a temperatura: desde 50 °C (120 °F) até 290 °C (550 °F) (a posição predefinida é 230 °C (445 °F))</p> <p>Gratinar usa calor intenso irradiado pelo elemento superior.</p>	

Cada tipo de forno foi concebido com vários sistemas para cozinhar. Os sistemas podem ser seleccionados colocando o ponteiro no respectivo símbolo. A Fig.8 é apenas um exemplo. Ela apresenta os controlos disponíveis nos diferentes modelos de fornos.

Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
	Quando todos os modos de cozinhas estiverem OFF e os elementos de aquecimento do forno estiverem OFF.	—
	Apenas a luz é activada.	—
	Neste modo, só a ventoinha de convecção do forno interno está ON, ou seja, não há aquecimento do forno.	Este modo é utilizado para descongelar alimentos muito congelados.
	No modo de Cozer, tanto o elemento de aquecimento do forno superior (topo) como o inferior (fundo) são utilizados para aquecer o ar do forno. No entanto, não é utilizada nenhuma ventoinha para fazer circular o calor.	Este é o modo tradicional de cozinhar numa prateleira. Por conseguinte, só pode ser utilizada uma prateleira quando for seleccionado o modo de Cozer. É ideal para aperitivos, biscoitos, bolos de café e bolinhos.
	Este modo destina-se a poupar energia. Mais precisamente, a ventoinha de arrefecimento do forno só trabalha quando for necessário; por exemplo, quando o forno está quente e a parte electrónica precisa de arrefecer.	É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados e refeições em pequenas porções. O tempo de pré-aquecimento é muito curto e o tempo de preparação tende a ser mais lento. Não é recomendado para cargas pesadas; por exemplo, grandes porções ou para a preparação de grandes refeições.
	O modo de Assar por convecção utiliza o terceiro elemento de aquecimento ou circular, oculto por detrás da divisória na parede traseira do forno. O calor é feito circular por todo o forno pela ventoinha de convecção.	Consequentemente diferentes alimentos podem ser cozinhados em simultâneo (máximo de três níveis) e é adequado para a preparação de um jantar completo (pequenas porções). A mistura de sabores é evitada e é obtida uma poupança energética importante.
	A mistura de sabores é evitada e obtém-se uma importante poupança de energia.	O modo de Convecção baixa utiliza o elemento de aquecimento inferior (Fundo) e a ventoinha interna.
	É útil para soufflés, pizzas e pastelaria. A mistura de sabores é evitada e é obtida uma poupança energética importante.	É ideal para bifes, hambúrgueres e coxa e sobrecoxa ou peito de galinha.
 	O modo de Grelhar utiliza o intenso calor radiado pelo elemento de aquecimento superior (topo).	É ideal para tostar, alourar e grelhar.
	O tempo padrão é 1.30 h e pode ser alterado. (ver página 25)	PIRO ou modo de autolimpeza. Neste modo, o forno é limpo automaticamente pela queima a alta temperatura dos resíduos da preparação (cerca de 475 C) durante 1 a 3 horas. Durante o ciclo de auto-limpeza, todos os fumos produzidos são filtrados e só depois expelidos para o ar.

Cozinhar com convecção

Sobre cozimento com convecção

Os modos de cozimento padrão (cozedura, gratinar, etc.) usam calor irradiado de um ou mais elementos para cozinhar os alimentos. Os modos de convecção usam aquecimento dos elementos e das ventoinhas na parte posterior do forno para circular continuamente o ar aquecido pelo forno.

Vantagens de cozinhar com convecção

- Cozeduras, alourados e crocantes uniformes.
- Os sucos e sabores são selados.
- Alimentos levedados ao ar tais como sonhos, soufflés, merengues e pães ficam mais altos e mais leves.
- Cozinha-se em várias prateleiras.
- Não são necessários utensílios especiais.
- Poupa tempo e energia.

NÃO use Cozer com Convecção para carnes. Em vez disso, use Assar com Convecção.

Modo	Use este modo para	Para resultados perfeitos	Conselho de cozimento rápido
Assar por convecção	<ul style="list-style-type: none"> • Grandes quantidades de alimentos em várias prateleiras. • Bolos, pães, pastéis, alimentos e petiscos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use panelas baixas e sem tampa. • Centre as assadeiras lado a lado na prateleira do forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduz a temperatura da receita em 15 °C (25 °F). • Verifique a prontidão dos alimentos com antecedência: Se a receita pedir que se verifique os alimentos 1-15 min. 3 min. mais cedo 16-30 min. 5 min. mais cedo 31 min.-1hr. 10 min. mais cedo
Gratinar por convecção	<ul style="list-style-type: none"> • Fatias de carne, aves e peixe mais grossas e mais tenras. • NÃO use este modo para dourar pães ou caçarolas. 	<ul style="list-style-type: none"> • As carnes devem ter pelo menos 1" de espessura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Não é necessária conversão em relação ao gratinado padrão. • Para saber os tempos de cozimento, consulte o diagrama de gratinar por convecção constante deste manual.
Assar por convecção	<ul style="list-style-type: none"> • Fatias de carne e aves maiores e mais tenras tais como galinha assada ou inteira. 	<ul style="list-style-type: none"> • NÃO cubra a carne nem use sacos de cozer. • Para saber os tempos de cozimento, consulte o diagrama de assar por convecção constante deste manual. 	<ul style="list-style-type: none"> • NÃO altere a temperatura da receita.

Rode o botão de modo até a posição desejada, o ecrã do relógio exibe a escrita On durante alguns segundos. O forno opera até um tempo limite (12 horas). Conforme o modelo de forno, o número e o tipo de funções disponíveis pode variar.

Se a função de apresentação do relógio estiver ativa, é apresentado o símbolo  (não aparece na posição luminosa).

Rode o selector Temperatura/Tempo e seleccione a temperatura do forno desejada. O controlo propõe um temperatura PREDEFINIDA para cada modo de cozedura ou um vasto intervalo entre MÍN e MÁX a regular manualmente. Verifique o valor no ecrã depois de seleccionar a temperatura.

A temperatura é apresentada no ecrã do relógio quando o seletor da hora e temperatura é pressionado quando uma nova função tiver acabado de ser seleccionada.

Mal o forno iniciar, o led de pré-aquecimento (indicado pelas barras) na parte inferior do ecrã do relógio começa a piscar e passa a luz fixa quando o pré-aquecimento termina com 5 bipes.

Rode o seletor de modo até à posição ZERO (OFF) para interromper qualquer atividade em curso, o ecrã irá exibir OFF durante alguns segundos.

Configuração de uma função automática do forno

Depois de seleccionar uma função como descrito em precedência, o controlo pode ser programado para realizar operações de cozedura a tempo. O programa de tempo permanece ativo mesmo se a função for modificada (com exceção da pirólise). É possível utilizar as seguintes programações:

- 1 Cozedura temporizada com seleção do tempo de cozedura (duração).
- 2 Cozedura temporizada com seleção do término da cozedura (hora de término).
- 3 Cozedura atrasada com seleção da duração e da hora de término.

Pressione o manípulo para alternar entre duração de cozimento (tempo de cozimento) e fim do tempo de cozimento (tempo de paragem): as palavras "dur" ou "End" são respetivamente apresentadas.

Rode o botão para a esquerda/direita para programar a duração ou a hora de término quando é exibido o termo relacionado:

1. Quando a palavra "dur" é apresentada, o controlo mostra 30' como a duração de cozimento padrão. Rode o botão para a esquerda/direita para configurar o tempo de cozedura desejado, segundo um intervalo que varia entre 0 e 240 minutos. O ecrã irá piscar com "dur" e o seu valor alternadamente durante alguns segundos e, depois irá mostrar a hora do dia, o símbolo pot  irá piscar para indicar que está em curso uma cozedura automática. O término do tempo de cozedura é atualizado automaticamente.

2. Quando o termo End é exibido, o controlo exibe a hora atual como hora de término inicial. Para seleccionar a hora de término da cozedura desejada, dentro de um intervalo de 4 horas:

- Rode o botão para a esquerda/direita, as horas começam a piscar.
- Modifique o valor das horas, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Prima o botão para passar das horas aos minutos, e vice-versa, ou aguarde alguns segundos, até que os minutos comecem a piscar.
- Modifique o valor dos minutos, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Aguarde até que o novo valor da hora de Término da Cozedura pare de piscar.
 - O ecrã irá piscar com "End" e o seu valor alternadamente durante alguns segundos e, depois irá mostrar a hora do dia, o símbolo pot  irá piscar para indicar que está em curso um cozimento temporizado. A duração da cozedura é atualizada automaticamente.

3. Repita as operações descritas no ponto 1 e prima o botão até aparecer Fim. O controlo exibe a "hora corrente + o tempo de cozedura" como tempo de término inicial. Não é possível diminuir o fim do tempo de cozedura abaixo deste valor, para configurar o término do tempo de cozedura desejado, dentro de um intervalo de 24 horas:

- Rode o botão para a esquerda/direita, as horas começam a piscar.
- Modifique o valor das horas, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Prima o botão para passar das horas aos minutos, e vice-versa, ou aguarde alguns segundos, até que os minutos comecem a piscar.
- Modifique o valor dos minutos, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Aguarde até que o novo valor da hora de Término da Cozedura pare de piscar.
 - O ecrã irá piscar com "Fim" e o seu valor alternadamente durante alguns segundos e, depois irá mostrar a hora do dia e piscar os ícones de cozimento para indicar que foi programado um cozimento atrasado. Mal o tempo de atraso terminar, o forno inicia e funciona durante o tempo de cozedura programado. O símbolo pot  irá piscar.

No fim de qualquer atividade temporizada o controlo desliga o forno, o alarme soa uma sequência de aviso (dois bipes curtos repetidos a cada 3 segundos) para chamar a atenção do utilizador, durante um tempo máximo, e faz com que os ícones temporais () pisquem no ecrã. Prima o botão para desactivar a campainha e restabelecer as mensagens de aviso.

Rode o selector de modo até a posição ZERO (OFF) antes de utilizar o forno novamente.

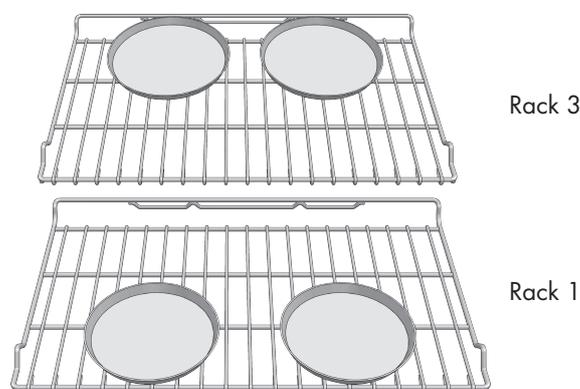
Reduza as temperaturas de cozimento da receita em 15 °C (25 °F).

- Para obter os melhores resultados, os alimentos devem ser cozinhados destapados, em panelas de paredes laterais baixas para tirar partido da circulação do ar forçada. Utilize panelas de alumínio com brilho para obter os melhores resultados, exceto se especificado em contrário.
- Pode ser usado vidro ou cerâmico à prova de calor. Reduza a temperatura outros 15°C (25°F) ao usar pratos em vidro à prova de calor, para uma redução total de 30°C (50°F).
- Podem ser usadas panelas metálicas escuras. Note que os alimentos podem dourar mais rapidamente ao usar formas de bolos metálicas escuras.
- O número de prateleiras usadas é determinado segundo a altura do alimento a ser cozinhado.
- Os artigos cozinhados, na sua grande parte, cozem extremamente bem em convecção. Não experimente converter receitas como cremes, quiches, tarte de abóbora ou cheesecakes, que não beneficiam do processo de convecção/aquecimento. Utilize o modo de cozedura normal para estes alimentos.
- A cozedura de prateleira múltipla para refeições no forno é feita nas posições da prateleira 1, 2, 3, 4 e 5. Todas as cinco prateleiras podem ser usadas para bolachas, biscoitos e petiscos.
 - 2 cozedura na prateleira: Utilize as posições 1 e 3.
 - 3 prateleiras de cozimento: Use as posições 2, 3 e 4 ou 1, 3 e 5.
 - Ao cozinhar quatro camadas de bolo em simultâneo, escalone as panelas, de forma a que uma panela não fique diretamente acima da outra. Para obter os melhores resultados, coloque os bolos ao centro da prateleira superior e na traseira da prateleira inferior (ver o gráfico à direita). Permita 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) de espaço de ar em torno das panelas.
- Converter a sua própria receita pode ser fácil. Escolha uma receita que beneficie de cozedura com convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozedura, se necessário. Pode ser preciso alguma tentativa e erro para atingir o resultado perfeito. Tome nota da sua técnica para a próxima vez que desejar preparar a receita usando convecção.
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas na página 30.

Alimentos recomendados para o modo de cozedura por convecção:

Aperitivos, Biscoitos, Café, Bolos
 Bolachas (2 a 4 prateleiras), pães de fermento
 Profiteroles
 Pastéis
 Caçarolas e Entradas de Um Prato
 Refeições de forno (posições das prateleiras 1, 2, 3)
 Alimentos fermentados ao ar (soufflés, merengue, sobremesas com cobertura de merengue, bolos esponjosos, bolos chiffon)

COLOCAÇÃO DE PANEAS EM PRATELEIRAS MÚLTIPLAS



Dicas de receitas rápidas e fáceis

Converter de COZEDURA a COZEDURA POR CONVECÇÃO:

- Reduza a temperatura em 15 °C (25 °F).
- Utilize o mesmo tempo de cozedura que no modo Cozedura, se abaixo de 10 ou 15 minutos.
- Os alimentos com um tempo de cozedura inferior a 30 minutos devem ser verificados quanto à sua prontidão 5 minutos antes do que nas receitas de cozedura padrão.
- Se o alimento for cozinhado durante mais de 40-45 minutos, o tempo de cozedura deve ser reduzido em 25%.

Diagrama de cozedura por convecção

- Reduza a temperatura da receita standard em 15°C (25°F) para cozedura com convecção.
- As temperaturas foram reduzidas neste diagrama.

ALIMENTO	POSIÇÕES DA PRATELEIRA	TEMP. °C (°F) (FORNO PRÉ-AQUECIDO)	TEMPO (Min.)
Bolo			
Cupcakes	2	165 (325)	16-20
Bolo Bundt	1	165 (325)	37-43
Bolo dos anjos	1	165 (325)	25-35
Tarte			
2 crostas, fresca, 9"	2	175-205 (350-400)	35-45
2 crostas, fruta congelada, 9"	2	175 (350)	68-78
Bolachas			
Açúcar	2	165-175 (325-350)	8-12
Pepitas de chocolate	2	165-175 (325-350)	10-15
Brownies	2	165 (325)	25-30
Pães			
Pão de forma de fermento, 9x5	2	175 (350)	15-22
Pãezinhos de fermento	2	175-190 (350-375)	10-15
Biscoitos	2	190 (375)	6-10
Queques	2	205 (400)	13-16
Pizza (Cozinha-se em várias prateleiras)			
Congelada	1 e 3	190-220 (375-425)	12-18
Fresca	1 e 3	190-220 (375-425)	8-14

A TEMP. e HORA no diagrama acima são para a definição de 240 V.

Este diagrama serve de orientação. Siga as instruções da receita ou da embalagem e ajuste as temperaturas/tempo em conformidade.

A cozedura recorre a ar aquecido. Os elementos superior e inferior do forno são usados para aquecer o ar, mas não é usado nenhum ventilador para fazer circular o calor.

Siga a receita ou as instruções do alimento preparado para a temperatura de cozedura, tempo e posição da prateleira. O tempo de cozedura pode variar com a temperatura dos ingredientes e o seu tamanho, forma e acabamento do utensílio de cozedura.

Orientações gerais

- Para obter os melhores resultados, coza os alimentos numa prateleira única com pelo menos 1" - 1-1/2" (2,5 - 3cm) de espaço entre os utensílios e as paredes do forno.
- Utilize uma prateleira quando selecionar o modo de cozedura.
- Verifique se está pronto ao tempo mínimo.
- Utilize utensílios de fazer bolos metálicos (com ou sem acabamentos antiaderentes), vidro à prova de calor, vidro cerâmico, cerâmica ou outros utensílios adequados para o forno.

- Quando usar vidro à prova de calor, diminua a temperatura em 15°C (25°F) em relação à temperatura recomendada.
- Utilize assadeiras com ou sem lados ou tabuleiros tipo assadeiras mais pequenos.
- Panelas metálicas escuras ou revestimentos antiaderentes irão cozer mais rapidamente e conferir um dourado mais escuro. As formas de bolos isoladas irão aumentar ligeiramente o tempo de cozedura para a maior parte dos alimentos.
- Não utilize folha de alumínio ou tabuleiros de alumínio descartáveis para revestir qualquer parte do forno. A folha é um excelente isolante do calor e o calor ficará aprisionado na mesma. Isto irá alterar o desempenho de cozedura e pode danificar o acabamento do forno.
- Evite usar a porta aberta como uma prateleira para colocar panelas.
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas relativos a cozedura e assados na página 30.

Diagrama de cozer

ALIMENTO	POSIÇÕES DA PRATELEIRA	TEMP. °C (°F) (Forno Pré-Aquecido)	TEMPO (Min.)
Bolo			
Cupcakes	2	175 (350)	19-22
Bolo Bundt	1	175 (350)	40-45
Bolo dos anjos	1	175 (350)	35-39
Tarte			
2 crostas, fresca, 9"	2	190-205 (375-400)	45-50
2 crostas, fruta congelada, 9"	2	190 (375)	68-78
Bolachas			
Açúcar	2	175-190 (350-375)	8-10
Pepitas de chocolate	2	175-190 (350-375)	8-13
Brownies	2	175 (350)	29-36
Pães			
Pão de forma de fermento, 9x5	2	190 (375)	18-22
Pãezinhos de fermento	2	190-205 (375-400)	12-15
Biscoitos	2	190-205 (375-400)	7-9
Queques	2	220 (425)	15-19

A TEMP. e HORA no diagrama acima são para a definição de 240 V.

Este diagrama serve de orientação. Siga as instruções da receita ou da embalagem e ajuste as temperaturas/tempo em conformidade.

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Gratinado por Convecção com a porta do forno fechada.
- Não pré-aqueça o forno. (Isto significa, a indicação "PRÉ-AQUECIMENTO" aparece automaticamente quando o modo de Gratinar por convecção é selecionado, mas deve colocar o alimento no forno antes de selecionar o modo de cozedura)
- Utilize uma panela de granitar de 2 peças. (Sem 2 panelas pode subsistir o risco de incêndio devido ao pingos de gordura que caem das carnes.)
- Vire as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura (ver o esquema de gratinado por convecção).

Diagrama de gratinar por convecção

ALIMENTO E ESPESSURA	POSIÇÕES DA PRATELEIRA	TEMP. DO FORNO °C (°F)	TEMPO LADO 1 (Min.)*	TEMPO LADO 2 (Min.)*
Bife de vaca (1" ou mais)				
Médio/Mal passado	4	230 (450)	10-12	10-12
Médio	4	230 (450)	15-17	13-15
Bem passado	4	230 (450)	16-18	13-15
Hambúrgueres (1" ou mais)				
Médio	4	290 (550)	9-11	5-8
Bem passado	4	290 (550)	11-13	8-10
Aves				
Um quarto de frango	4	230 (450)	18-20	13-15
Metades de frango	3	230 (450)	25-27	15-18
Peito de frango	4	230 (450)	14-16	10-14
Porco				
Costeletas de porco (1-1/4" ou mais)	4	230 (450)	13-15	12-14
Salsicha - fresca	4	230 (450)	4-6	3-5

A TEMP. e HORA no diagrama acima são para a definição de 240 V.

* Os tempos de gratinado e gratinado por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Gratinado com a porta do forno fechada.
- Pré-aqueça o forno durante 5 minutos antes de utilizar.
- Utilize uma panela de granitar de 2 peças. (Sem 2 painelas pode subsistir o risco de incêndio devido ao pingos de gordura que caem das carnes.)
- Vire as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura (ver o esquema de gratinado).

Diagrama de gratinar

ALIMENTO E ESPESSURA	POSIÇÃO PRATELEIRA	DEFINIÇÃO GRATINADO	TEMPO LADO 1 (Min.)*	TEMPO LADO 2 (Min.)*
Bife de vaca (3/4"-1")				
Médio/Mal passado	5	L 5	5-7	4-6
Médio	5	L 5	6-8	5-7
Bem passado	5	L 5	8-10	7-9
Hambúrgueres (3/4"-1")				
Médio	4	L 5	8-13	11
Bem passado	4	L 5	10-15	8-12
Aves				
Peito (com osso)	4	L 4	10-12	8-10
Coxa (muito bem passada)	4	L 3	28-30	13-15
Porco				
Costeletas de porco (1")	5	L 5	7-9	5-7
Salsicha - fresca	5	L 5	5-7	3-5
Fatias de fiambre (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Marisco				
Filetes de peixe, 1" Com manteiga	4	L 4	10-14	
Costeletas de borrego (1")				
Médio/Mal passado	5	L 5	5-7	4-6
Médio	5	L 5	6-8	4-6
Bem passado	5	L 5	7-9	5-7
Pão				
Pão com alho, fatias de 1"	4	L 5	2-3	
Pão com alho, fatias de 1"	3	L 5	4-6	

A DEFINIÇÃO DE GRATINADO e HORA no diagrama acima são para a definição de 240 V.

* Os tempos de gratinado e gratinado por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Orientações para a temperatura de serviço dos alimentos segundo o FSIS (Serviço de segurança e inspeção alimentar USDA)			
60 °C (140 °F)	Fiambre, pré-cozinhado (para reaquecimento)	74 °C (165 °F)	Fiambre, pré-cozinhado (para reaquecimento)
63 °C (145 °F)	Bife de vaca fresco, vitela, borrego (médio/mal passado)	77 °C (170 °F)	Bife de vaca fresco, vitela, borrego (médio/mal passado)
71 °C (160 °F)	Carne picada e mistura de carnes (bife de vaca, porco, vitela, borrego)	82 °C (180 °F)	Carne picada e mistura de carnes (bife de vaca, porco, vitela, borrego)
	Bife fresco, vitela, borrego (médio)		Bife fresco, vitela, borrego (médio)
	Porco fresco (médio)		Porco fresco (médio)
	Fiambre fresco (mal passado)		Fiambre fresco (mal passado)
	Pratos à base de ovos		Pratos à base de ovos
74 °C (165 °F)	Carne picada e mistura de carnes (peru, frango)		Carne picada e mistura de carnes (peru, frango)

Nota: Ovos (só ovos, não usados numa receita) – cozinhar até gema e clara ficarem firmes

- Não pré-aqueça para Assados por Convecção. (Isto significa, a indicação "PRÉ-AQUECIMENTO" aparece automaticamente quando o modo de assar por convecção é selecionado, mas deve colocar o alimento no forno antes de selecionar o modo de cozedura.)
- Asse numa panela sem tampa e de paredes laterais baixas.
- Ao assar frangos ou perus inteiros, coloque as asas por detrás das costas e aperte frouxamente as pernas com fio de cozinha.
- Utilize uma panela de gratinar de 2 peças para assar sem tampa. (Sem 2 panelas pode subsistir o risco de incêndio devido ao pingos de gordura que caem das carnes.)
- Use a sonda ou o termómetro da carne para determinar a prontidão verificando a temperatura interior (ver diagrama de assar por convecção).
- Verifique outra vez a temperatura interna da carne ou ave, inserindo o termómetro da carne noutra posição.
- As aves grandes podem ainda precisar de ser cobertas por alumínio (e assadas na panela) durante uma porção do tempo de assar para impedir que fiquem demasiado douradas.



IMPORTANTE

Dicas de receitas rápidas e fáceis
Converter uma COZEDURA padrão num ASSADO POR CONVECÇÃO:

- A temperatura não tem de ser diminuída.
- Os assados, grandes pedaços de carne e aves geralmente demoram 10-20% menos de tempo de cozedura. Verifique a prontidão mais cedo.
- Os assados em caçarolas ou potes que são tapados no ASSADO POR CONVECÇÃO irão cozinhar durante cerca do mesmo tempo.
- A temperatura interior segura mínima para aves recheadas é 74 °C (165 °F).
- Depois de retirar o artigo do forno, cubra levemente com uma folha de alumínio durante 10 a 15 minutos antes de trincar, se necessário, para aumentar a temperatura final do recheio 3° a 6° C (5° a 10° F).
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas relativos a cozedura e assados na página 30.

Diagrama de assar por convecção

CARNES	PESO lb (kg)	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMP. DO FORNO °C (°F)	COZEDURA (Min. por lb)	TEMP. INTERNA °C (°F)
Costeleta de vaca	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22	63 (145) médio/mal passado
Costeleta assada, (sem ossos)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	20-25	71 (160) médio
Picanha, bife da vazia, lombo, contrafilé (sem ossos)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22	63 (145) médio/mal passado
Assado de filé mignon	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	20-25	71 (160) médio
Lombo assado de porco (sem ossos ou com ossos)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	15-20	63 (145) médio/mal passado
Paleta	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	18-22	71 (160) médio
Aves					
Galinha inteira, não recheada	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Peru, não recheado	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Peru, não recheado	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Peru, não recheado	21-25	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Peito de peru	(10,5-12,5)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Ave de curral	3-8 (1,5-4)	2	175 (350)	45-75 total	82 (180)
	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)				
Meia coxa de borrego	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27	71 (160) médio
				25-32	77 (170) bem passado
Coxa inteira	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27	71 (160) médio
				25-32	77 (170) bem passado

A TEMP. e HORA no diagrama acima são para a definição de 240 V.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

- A desidratação pode ser efetuada usando uma temperatura mais baixa, circular ar aquecido lentamente remove a humidade para conservação do alimento.
- Escolha cozedura por convecção como modo de aquecimento ao desidratar
- As temperaturas de desidratação recomendadas são 50°C (120°F) a 70°C (160°F).
- Podem ser usadas em simultâneo múltiplas prateleiras.
- Alguns alimentos requerem 14-15 horas para desidratarem completamente.
- Consulte um livro de preservação de alimentos, para saber os tempos específicos e o manuseamento de vários alimentos.
- Este método é adequado para uma variedade de fruta, vegetais, ervas e tiras de carne.
- Podem ser compradas peneiras a seco em lojas de cozinha de especialidade.
- Ao usar papel de cozinha, alguma mistura da comida pode ser absorvida antes de iniciar a desidratação (tal como tomates fatiados ou pêssegos fatiados).

Esquema de desidratação			
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE SECAGEM APROXIMADO* (hrs)	TESTE PARA PRONTIDÃO
FRUTA			
Maçãs	Mergulhadas em de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Bananas	Mergulhadas em de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Cerejas	Lave e seque com papel de cozinha. Para cerejas frescas, retire os caroços	10 - 15	Maleável, coriáceo, difícil de mastigar
Cascas e fatias de laranjas	fatias de de laranja; parte da pele finamente descascada das laranjas	Cascas: 2 - 4	Casca da laranja: seca e frágil
		Fatias: 12 - 16	Fatias da laranja: as peles estão secas e quebradiças, a fruta é ligeiramente húmida
Anéis de ananás	Secados com papel de cozinha	Enlatados: 9 - 13 Frescos: 8 - 12	Macios e maleáveis
Morangos	Lave e seque com papel de cozinha. Cortados com ½" de espessura, pele (exterior) em baixo na prateleira	12 - 17	Seco, quebradiço
VEGETAIS			
Pimentas	Lave e seque com papel de cozinha. Remova a membrana da pimenta, pica da grosseiramente em pedaços de 1"	16 - 20	Coriácea sem humidade interior
Cogumelos	Lave e seque com papel de cozinha. Corte a extremidade do caule. Corte em cortes de 1/8"	7 - 12	Duros e coriáceos, secos
Tomates	Lave e seque com papel de cozinha. Corte em pedaços de 1/8" de espessura e seque bem	16 - 23	Cor vermelho tijolo, secos
ERVAS AROMÁTICAS			
Orégãos, salsa, tomilho e erva-doce	Passa por água e seque com papel de cozinha	Seco a 60°C (120 °F) 3 - 5	Estaladiços e quebradiços
Manjeriço	Utilize folhas de manjeriço de 8 a 10 cm do topo. Pulverize com água, retire a água agitando e dê pancadinhas com papel de cozinha para secar	Seco a 60°C (120 °F) 3 - 5	Estaladiços e quebradiços

Autolimpeza do forno

Este forno possui uma função de autolimpeza pirolítica que elimina o difícil e moroso ato de esfregar manualmente o interior do forno. Durante a autolimpeza, o forno usa temperaturas muito elevadas (aprox. 460 °C / 860° F) para queimar os detritos e gordura dos alimentos.

- Não use o fogão durante o ciclo de autolimpeza do forno.
- É comum ver fumo e/ou a ocasional chama durante o ciclo de Autolimpeza, consoante os conteúdos e a quantidade de sujidade depositada no forno. Se a chama persistir, desligue o forno e permita que arrefeça antes de abrir a porta para limpar os resíduos alimentares em excesso.
- O trinco da porta é automaticamente ativado após a seleção do ciclo de Autolimpeza. A mensagem "SÍMBOLO" é apresentada no visor. Isto assegura que a porta não pode ser aberta enquanto o interior do forno estiver com temperaturas de limpeza.
- A luz do forno não opera durante este modo.
- Durante a Autolimpeza, a cozinha deve ser bem ventilada, para ajudar a eliminar odores associados à Autolimpeza. Os odores podem diminuir com a utilização.
- 1h:30 é a duração predefinida da limpeza.
- O modo para automaticamente no fim das horas de limpeza.
- Quando o calor do forno desce abaixo de uma temperatura segura, o trinco da porta automático irá soltar-se e a porta pode ser aberta.

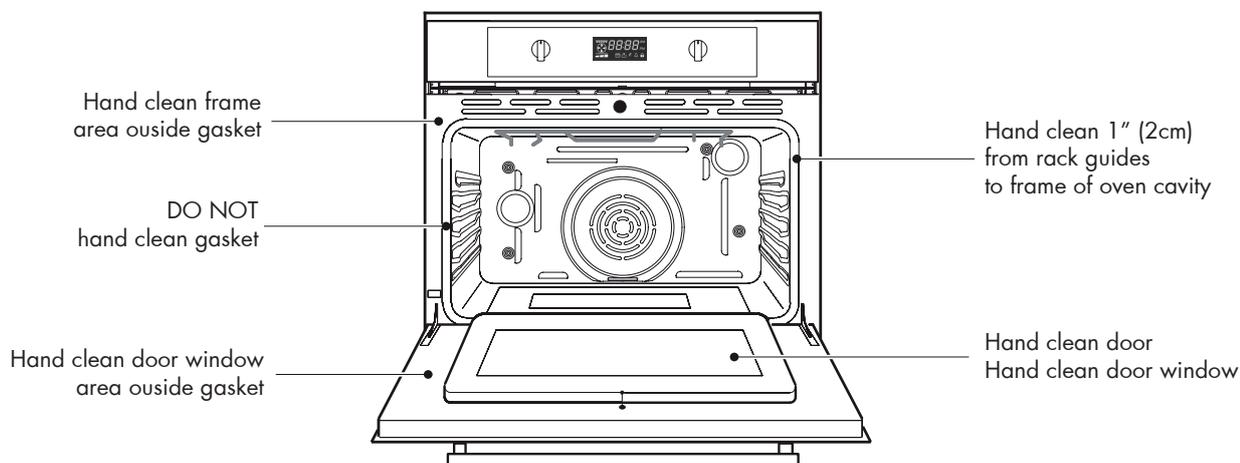
Preparar o forno para autolimpeza

1. Remova todos os utensílios e acessórios de cozinha.
2. Remova as prateleiras do forno que não sejam de porcelana.

⚠ ATENÇÃO

Se as prateleiras cromadas forem deixadas no forno durante o ciclo de autolimpeza, irão perder permanentemente o acabamento brilhante e passarão a ter um acabamento escuro e sem brilho. Para saber os cuidados a ter, consulte o diagrama de limpeza, na página 28.

3. Limpe derrames de sujidade e gordura com papel de cozinha. A gordura em excesso irá provocar chamas e fumo no interior do forno durante a autolimpeza.
4. Reveja a ilustração seguinte. Algumas áreas do forno devem ser limpas manualmente antes de o ciclo iniciar. Não ficam quentes o suficiente durante o ciclo de limpeza para que a sujidade seja queimada. Use uma esponja com sabão, um esfregão de plástico ou um pano S.O.S.® embebido em detergente. Limpe à mão a extremidade da porta do forno, a estrutura dianteira do forno e até 1-1/2 " (2 - 3 cm) do interior da estrutura com produto de limpeza e água quente. Não esfregue o vedante do forno. Limpe manualmente a janela da porta do forno. Lave bem todas as áreas e, de seguida, seque-as.
5. Certifique-se de que as luzes interiores são desligadas e que as lâmpadas e as tampas das lentes estão na sua posição. Ver a Página 29.



Antes de usar o modo de autolimpeza, leia atentamente a página cuidados a ter e limpeza do forno e siga primeiro "Preparação do forno para autolimpeza". (ver página 24)

ATENÇÃO

Uma vez iniciada a função de pirólise (autolimpeza), quando o símbolo do cadeado intermitente é apresentado, NÃO ABRA A PORTA e não altere a função. Quando a função de pirólise é concluída, a porta desbloqueia automaticamente quando a temperatura interior do forno diminui abaixo de 100°C. Não force a abertura da porta quando o símbolo do cadeado está aceso ou intermitente.

Pirólise (autolimpeza)

Rode o manípulo do modo para a posição correta e, em seguida, prima o manípulo +/- para iniciar um ciclo de limpeza.

O tempo de limpeza pode ser configurado seguindo as mesmas regras das funções automáticas, portanto, o ciclo pirólítico pode ser temporizado.

O tempo máximo de limpeza permitido é 3 horas, o mínimo, 1 hora. O tempo padrão é 1h:30min, o ecrã do relógio exibe P1:30. No fim da atividade de autolimpeza, o visor acende-se continuamente com a mensagem FIM. As mensagens no visor desaparecem quando o seletor de modo é colocado na posição ZERO mostrando "- - -". A porta permanece travada até a temperatura no forno alcançar o valor de limiar de segurança; então, o controlo destrava a porta.

O ventilador de refrigeração é accionado assim que a função é seleccionada e alcança a velocidade máxima quando as partes internas estiverem quentes. A temperatura do forno é automaticamente definida para 460°C com vista a limpar o compartimento na perfeição.

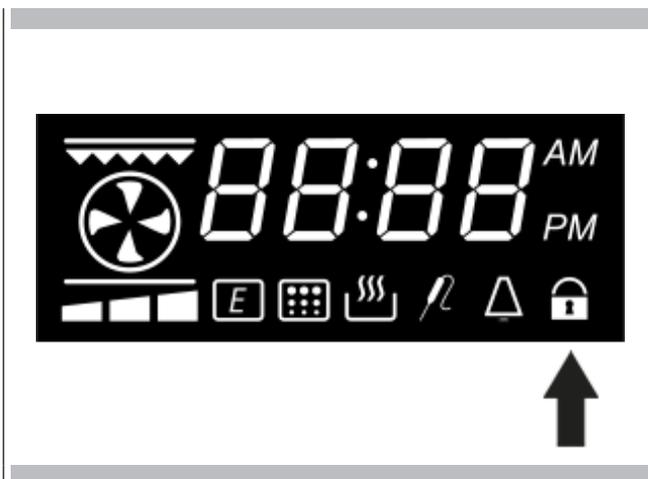
O controlo também trava a porta imediatamente para garantir a segurança do utilizador, pois a temperatura interna é muito alta. Um led de bloqueio mostra o estado do mecanismo de trinco a qualquer altura:

- Porta destravada, led de bloqueio apagado.
- Porta travada, led de bloqueio sempre aceso.
- Trinco a mover, transição em curso, led de bloqueio a piscar.

Para utilizar novamente o forno depois da pirólise, rode o selector de modo até a posição ZERO (OFF).

ATENÇÃO

É aconselhável não usar o fogão durante a função de pirólise (autolimpeza)



Modo Sabático

1. Rode o seletor para COZER e defina a temperatura desejada usando o manípulo +/-.
2. Pressione e mantenha pressionado o manípulo +/- durante 5 segundos. "SAB" irá aparecer e piscar no manípulo de controlo do forno a indicar que o modo Sabático foi iniciado. A partir deste momento deixa de ser possível alterar a temperatura rodando o manípulo +/-.
3. Rode o seletor do modo de cozedura para OFF ou qualquer outro modo de cozedura para parar a função Sabática.

NOTA: A função do modo sabático só pode ser definida nos primeiros 10 segundos depois de ter escolhido o modo "cozer" ou depois da alteração da definição da temperatura.

Modos ou funcionalidades desativadas quando o modo sabático está em curso:

- O modo sabático configura o forno para permanecer numa definição de COZEDURA.
- Disponível apenas na definição manual de cozedura não temporizada.
- O ecrã(s) não irá indicar a temperatura e a hora, só SAB é mostrado.
- Duração máx. de 72 horas no modo manual.
- Todos os sons e campainhas são desativados.
- A função de conta-minutos é desativada.
- Todas as alterações de funções de tempo são desativadas.
- Só a luz de estado permanece sempre acesa quando o forno está no modo sabático.

Função da sonda de carne, se presente

Este forno é fornecido com a característica da sonda de carne, para detetar a temperatura dentro da carne e parar a cozedura, mal o valor definido seja atingido.

Os modos seguintes permitem a utilização da sonda de carne:	
	COZER POR CONVECÇÃO
	ASSAR POR CONVECÇÃO
	COZEDURA
	GRATINAR POR CONVECÇÃO

Não é possível iniciar outros modos, se a sonda estiver inserida. O texto **P** de **165P** (em Fahrenheit) ou 75P (em Celsius) e o símbolo da sonda de carne piscam quando o modo é inválido para cozinhar com sonda ou quando a sonda é removida durante o cozimento. Neste caso a alimentação aos elementos de aquecimento é cortada e o controlo coloca-se automaticamente no estado desligado, mostrando a hora do dia.

Métodos de ativação

1. Quando a sonda for inserida no seu recetáculo e for detetada pelo controlo, rode o manípulo do modo de cozimento para uma posição válida, o texto 165P (75°C) é apresentado no ecrã de 4 DÍGITOS.
2. Quando um modo de cozimento válido é iniciado, a sonda pode ser inserida no seu recetáculo e detetada pelo controlo, o texto 165P (75 C) aparece no ecrã de 4 DÍGITOS.

A temperatura standard da sonda de carne **75°C (165°F)** pisca no ecrã durante 5 segundos. Usando o manípulo + / -, é possível alterar a definição da temperatura.

O ponto definido da temperatura da sonda padrão é **75°C (165°F)**.

O intervalo permitido é entre **50°C (120°F)** e **99°C (210°F)**. A temperatura máxima do compartimento durante o cozimento com sonda de carne é **250°C (480°F)**

Após 5 segundos, o valor no ecrã é aceite e o controlo inicia o cozimento. A temperatura efetiva do forno é agora mostrada no ecrã de 4 dígitos.

Inicie a partir da temp. ambiente.	
A temperatura atual da sonda é mostrada a partir de 40°C (105°F)	
A temperatura atual da sonda é mostrada até a definição ser atingida.	
fim de cozedura.	

Mal a temperatura da sonda definida é atingida, o controlo emite um bipe, a indicar o fim de cozedura e para o forno.

Pressione o manípulo +/- uma vez para verificar a temperatura definida da sonda. Pressione o manípulo +/- duas vezes para alterar a temperatura definida do forno. Quando estiver intermitente, rode o manípulo +/- para modificar o valor. Após 5 segundos, a temperatura do forno atual é mostrada automaticamente no ecrã de 4 dígitos.

Rode sempre o modo de cozimento para a posição OFF depois do fim de cozimento ter desligado automaticamente o forno, para que seja devidamente reiniciado da próxima vez que seja usado.

As funções de temporização automática encontram-se desativadas quando usa a sonda de carne, apenas o conta-minutos pode ser definido.

Quando ativo, o conta-minutos funciona no pano de fundo.



Como usar o diagrama de limpeza

1. Localize o número da peça que deverá ser limpa na ilustração nesta página.
2. Encontre o nome da peça no diagrama de limpeza.
3. Corresponda a letra ao método de limpeza na página seguinte.

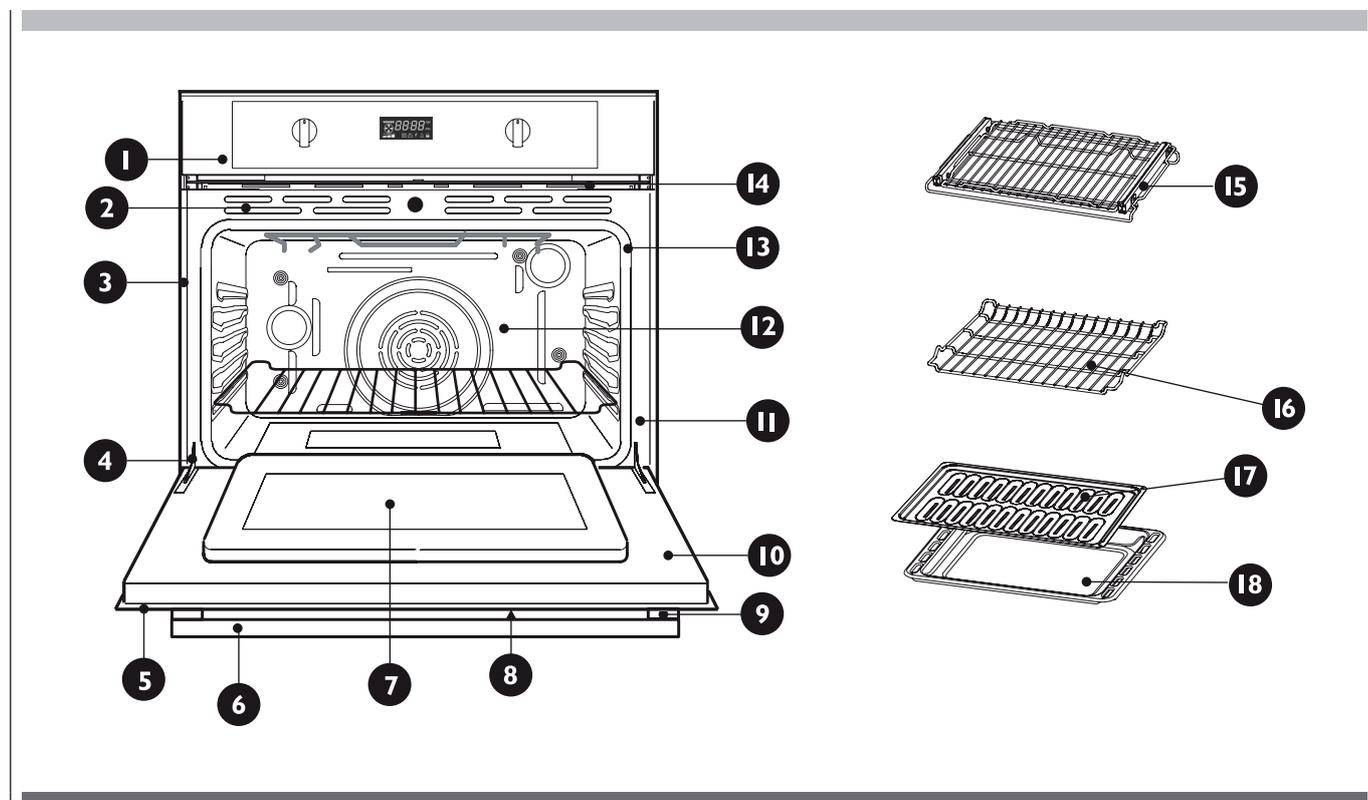


Diagrama de limpeza

Peça	Método de limpeza	Peça	Método de limpeza
	Forno de aço inoxidável		Forno de aço inoxidável
1 Painel de comando	C-G	11 Estrutura frontal do forno	E
2 Ventilação de arrefecimento da porta	E	12 Compartimento do forno	E
3 Aro lateral	D	13 Junta da porta	B
4 Aro inferior	D	14 Ventilações de arrefecimento do forno	D
5 Estrutura da porta	E	15 Prateleira extensível	A
6 Puxador da porta	G	16 Prateleira do forno	A
7 Janelas da porta interior	F	17 Prateleira do tabuleiro de gratinar	E
8 Dianteira da porta	C&G	18 Tabuleiro de gratinar	E
9 Casquilhos terminais	D		
10 Porta interior do forno	E		

Para o Método de limpeza, consulte a página seguinte.

Todo o forno pode ser limpo em segurança com uma esponja com sabão, enxaguado e seco. Caso haja sujidade persistente, siga os métodos de limpeza recomendados abaixo.

- Use sempre o detergente mais neutro que seja capaz de remover a sujidade.
- Esfregue os acabamentos metálicos no sentido do grão.
- Use panos, esponjas ou toalhete limpos e macios.
- Enxague bem com um mínimo de água para que não caiam pingos nas ranhuras da porta.
- Seque para evitar manchas de água.

Os produtos de limpeza listados abaixo indicam os tipos de produtos a usar e não estão a ser patrocinados. Use todos os produtos de acordo com as instruções contidas na embalagem.

Peça	Método de limpeza
A Cromado	Lave com água com espuma quente. Enxague bem e seque. Ou esfregue suavemente com Soft Scrub®, Panos Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® conforme instruído. Forno Easy Off® ou Dow® Produtos de limpeza (fórmula do forno frio) podem ser usados, mas podem causar escurecimento e descoloração. As prateleiras devem ser limpas no forno durante o modo de autolimpeza. No entanto, as prateleiras cromadas irão perder o acabamento brilhante, passando permanentemente a um cinzento metálico.
B Rede de fibra de vidro	NÃO LIMPE MANUALMENTE A JUNTA.
C Vidro	Pulverize Windex® ou Glass Plus® para um pano e passe o pano para limpar. Use Fantastik® ou Formula 409® para remover os salpicos de gordura.
D Pintado	Limpe com água com espuma quente ou aplique Fantastik® ou Formula 409® primeiro numa esponja limpa ou num toalhete de papel e limpe. Evite usar produtos de limpeza em pó e esfregões metálicos.
E Porcelana	Limpe imediatamente os derramamentos ácidos como os de sumo de fruta, leite e tomate com uma toalha seca. Não use uma esponja humedecida/toalhete na porcelana quente. Quando fria, limpe com água com espuma quente ou aplique Bon-Ami® ou Soft Scrub® numa esponja húmida. Enxague bem e seque. Para manchas persistentes, use suavemente panos Brillo® ou S.O.S.®. É normal que a porcelana ganhe riscos (linhas finas) com o tempo devido à exposição ao calor e detritos dos alimentos.
F Vidro refletor	Limpe com água com espuma quente e uma esponja ou esfregão de plástico. Esfregue as manchas persistentes com vinagre, Windex®, amónia ou Bon-Ami®. NÃO USE PRODUTOS ABRASIVOS.
G Aço inoxidável	Limpe sempre com um pano ou esfregue com esfregão. Limpe com uma esponja com sabão e, em seguida, enxague e seque. Ou limpe com Fantastik® ou Formula 409® pulverizados num toalhete de papel. Proteja e efetue o polimento com Magic® para aço inoxidável e um pano macio. Retire as manchas de água com um pano humedecido em vinagre branco. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Stainless Steel Cleaner® para remover a descoloração provocada pelo calor.
H Sonda (se presente)	Limpe a sonda à mão com detergente e água quente. Em seguida, enxague e seque. Não coloque na máquina lava-louça.

- Cada forno vem equipado com duas luzes halogéneas situadas nas paredes laterais do forno.
- As luzes são ligadas quando a porta é aberta ou quando o forno está num ciclo de cozedura.
- As luzes do forno não são iluminadas durante a AUTOLIMPEZA.
- Cada conjunto de luz consiste numa lente amovível, numa lâmpada, bem como numa sede de tomada de luz que é fixada na sua posição. Ver a figura nesta página.
- A substituição da lâmpada é considerada um item da manutenção de rotina.

Para substituir uma lâmpada

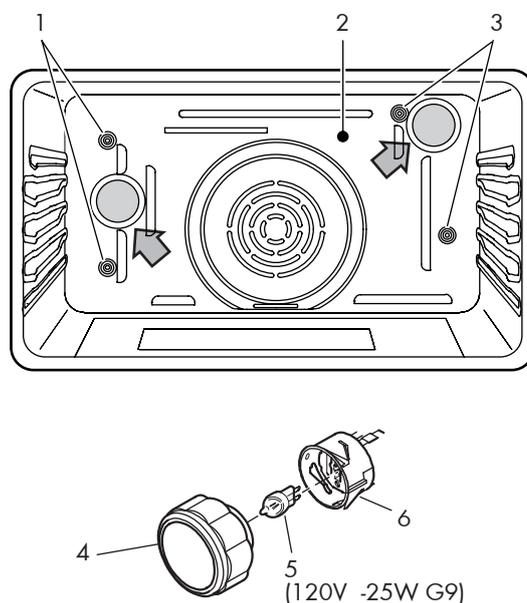
1. Leia o AVISO nesta página
2. Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).
3. Nos fornos com convecção, retire a tampa da ventoinha desparafusando os quatro parafusos.
4. Retire a lente desenroscando-a.
5. Retire a lâmpada do soquete puxando pela mesma.
6. Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com o dedo, pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta está a aquecer.
7. A lâmpada é de halogénio: use uma lâmpada com os mesmos Volt e Watt (ver figuras nesta página).
8. Volte a enroscar a lente.
9. Substitua a tampa da ventoinha se for fornecida com o modelo do forno.

Ligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).

⚠ ATENÇÃO

- Certifique-se de que o forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- As lentes devem estar colocadas quando utiliza o forno.
- As lentes servem para evitar que as lâmpadas rebentem.
- As lentes são feitas de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se partam. O vidro partido pode causar ferimentos.

LUZ DO FORNO



Com Cozer ou Cozer por Convecção, pode obter resultados fracos por muitos motivos para além de uma avaria do forno. Verifique o esquema seguinte para saber as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que tenham

escurecido ou empenado com a idade e a utilização. Para o posicionamento correto da prateleira e o tempo de cozedura, consulte os Diagramas de cozedura da página 18 à 22.

PROBLEMA RELACIONADO COM A COZEDURA	CAUSA
Os alimentos douram de forma não uniforme	<ul style="list-style-type: none"> - O forno não foi pré-aquecido - Folha de alumínio na prateleira do forno ou parte inferior do forno - O utensílio de cozinhar é demasiado grande para a receita - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
Os alimentos ficam demasiado dourados no fundo	<ul style="list-style-type: none"> - O forno não foi pré-aquecido - Utilização de panelas de vidro, sem brilho ou de metais escurecidos - Posição da prateleira incorreta - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
O alimento ficou seco ou encolheu excessivamente	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura do forno é demasiado alta - O tempo de cozedura é demasiado longo - A porta do forno foi aberta com frequência - O tamanho da panela é demasiado grande
O alimento cozinha ou assa demasiado lentamente	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As crostas das tartes não douram no fundo ou ficam com uma crosta empapada	<ul style="list-style-type: none"> - O tempo de cozedura não é suficiente - São usadas panelas de aço brilhantes - Posição da prateleira incorreta - Temperatura do forno demasiado baixa
Os bolos ficam pálidos, não crescem e podem não estar cozidos no interior	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do forno demasiado baixa - Tempo de cozedura incorreto - O bolo é testado demasiado cedo - A porta do forno é aberta com demasiada frequência - O tamanho da panela pode ser demasiado grande
Os bolos são altos no meio com uma fissura no topo	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura de cozedura é demasiado alta - O tempo de cozedura é demasiado longo - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno - Posição da prateleira incorreta - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As extremidades da crosta da tarte ficam demasiado dourados	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura do forno é demasiado alta - As extremidades da crosta são demasiado finas

Antes de contactar a assistência técnica, verifique o seguinte, para evitar custos de assistência técnica desnecessários.

Problema relacionado com o fogão	Passos de resolução do problema
Aparece o erro E008 no visor.	Ocorreu um problema com o mecanismo do trinco. Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos. O forno deve executar um autoteste do lote. Se a condição persistir, anote o número de código e contacte a assistência.
Ocorre outro erro E__ na janela de exibição.	Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos. Se a condição persistir, anote o número de código e contacte a assistência.
O visor do forno permanece DESLIGADO	Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor). Rode o disjuntor para ligado. Se o estado persistir, efetue uma chamada para a assistência técnica autorizada.
A ventoinha de arrefecimento continua em execução após o forno ter sido desligado	A ventoinha desliga-se automaticamente quando os componentes eletrónicos arrefeceram suficientemente.
A porta do forno é bloqueada e não irá soltar-se, mesmo após o arrefecimento	Desligue o forno no disjuntor do circuito e aguarde alguns segundos. Rode o disjuntor para ligado. O forno deve redefinir-se e ficará operável.
O forno não está a aquecer	Verifique o disjuntor do circuito ou a caixa de fusíveis da sua residência. Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Certifique-se de que foi selecionada a temperatura do forno.
O forno não cozinha de forma uniforme	Verifique a calibração do forno. Ajuste a calibração se necessário (consulte Definir a Temperatura, na página 10). Consulte os esquemas de cozedura, para saber a posição recomendada da prateleira. Diminua sempre a temperatura da receita em 15°C (25°F) ao cozinhar com o modo Cozer por convecção.
A luz do forno não funciona adequadamente	Substitua ou reintroduza a lâmpada, se esta estiver frouxa ou defeituosa. Ver a Página 29. Evite tocar no vidro da lâmpada com os dedos desprotegidos, uma vez que o óleo do dedo pode fazer com que as lâmpadas queimem prematuramente.
A luz do forno permanece ligada	Inspecione em busca de obstruções na porta do forno. Inspecione para verificar se a dobradiça está dobrada ou o interruptor do forno está quebrado.
Não é possível remover a tampa da lente da luz de ligado	Poderá haver acumulação de sujidade na tampa da lente. Passe um toalhete de papel seco e limpo na área da tampa da lente antes de tentar retirar a tampa da lente.
O forno não efetua uma autolimpeza adequada	Permita que o forno arrefeça antes de efetuar a autolimpeza. Limpe com um pano sujidade desprendida ou derrames grandes antes de executar a autolimpeza. Se o forno estiver gravemente sujo, defina o forno para uma Autolimpeza de quatro horas. Consulte Preparar o Forno para Autolimpeza, Página 24.
O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Consulte as secções Relógio e Temporizador na página 10.
Humidade excessiva	Ao usar o modo Cozer, pré-aqueça primeiro o forno. Cozer por Convecção e Assar por Convecção irão eliminar qualquer humidade no forno (esta é uma das vantagens da convecção).
Porcelana descascada	Quando as prateleiras do forno são removidas ou substituídas, incline sempre as prateleiras para cima e não force, para evitar descascar a porcelana.

ALIMENTO	Modo	Posições da prateleira (a partir de baixo)	Cozimento tradicional		Sistema de preparação com ar quente	
			Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Porco, pantorrilha (assado), etc.		3º	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Porco, pantorrilha (assado), etc.		3º	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Filete, rosbife		2º	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Ave (ganso, pato, peru, frango) inteiro (2)		2º	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Um quarto de frango, coxas, hambúrguer, bife		3º	-	-	220 ÷ 230	12 ÷ 14 para cada lado
(2) Peça de caça		3º	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Peixe		3º	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Bolos		2º	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Biscoitos		2º	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Pizza (fresca)		2º	215 ÷ 225	15 ÷ 18	-	-
Pizza (congelada)		2º	200 ÷ 210	25 ÷ 30	-	-
Pizza multi-nível (fresca)		2º e 4º ou 1º e 3º	-	-	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Pizza multi-nível (congelada)			-	-	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Pão torrado		3º	L3	4 ÷ 6	-	-

Aviso para preparação de alimentos com ar quente - Posição dos tachos:

- Para cozinhar em 1 plano, certifique-se de que usa o 2º suporte a contar do fundo (usando
- Para cozinhar em 2 planos, certifique-se de que usa o 2º e 4º suportes a contar do fundo (usando
- Para cozinhar em 3 planos, certifique-se de que usa o 2º, 3º e 4º suportes a contar do fundo (usando
- (2) O tempo depende da dimensão da ave, (40 ÷ 45 min por kg).

IMPORTANTE: Os tempos de preparação são indicados considerando o forno pré-aquecido

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se de que:

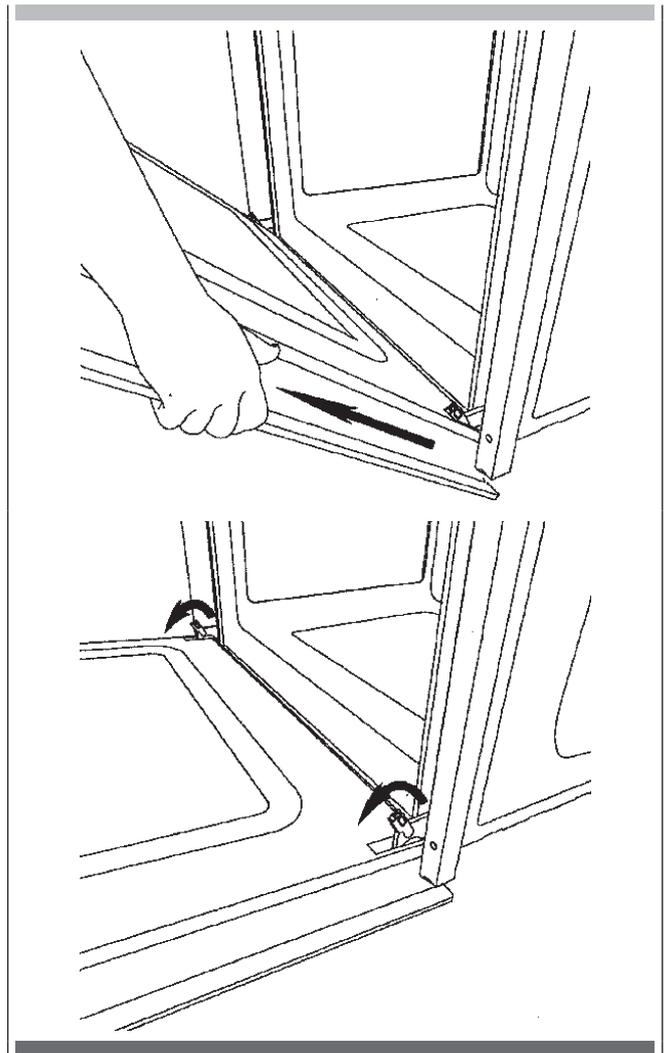
- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilize ambas as mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é feita de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se parta.
- Agarre apenas os lados da porta do forno. Não agarre o puxador pois poderá girar na sua mão e provocar danos ou ferimentos.
- Agarrar a porta de forma firme e correcta para evitar provocar ferimentos em pessoas e danos no produto.

Remoção da porta do forno

A porta do forno pode ser rápida e facilmente removida. Para fazê-lo, proceda conforme se segue:

- Abra totalmente a porta.
- Levante as duas alavancas mostradas na fig.
- Feche a porta até à primeira paragem (provocada pelas alavancas levantadas).
- Levante a porta para cima e para fora, para a retirar das suas fixações.

Para substituir a porta, encaixe as dobradiças nas suas sedes e abaixe as duas alavancas.



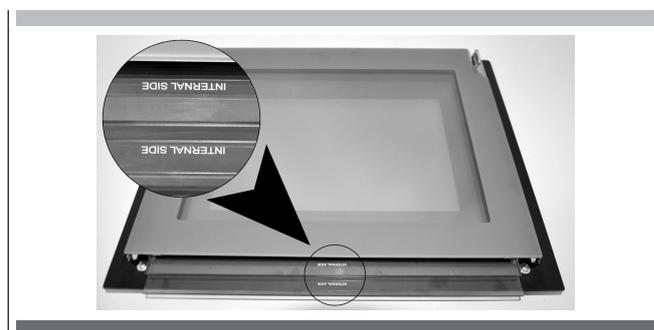
1. Use luvas de proteção.
2. Posicione a porta sobre uma superfície horizontal apoiando-a sobre um pano macio para evitar riscos na parte estética.
3. Pressione simultaneamente as teclas das duas tampas laterais, extraíndo a tira superior.



4. Remova o conjunto dos 3 vidros internos como mostrado abaixo. Remova o segundo e o terceiro vidro (vidros intermediários) para prosseguir com a limpeza.



5. Terminada a limpeza, para repor os vidros intermediários opere no sentido inverso, certificando-se de que a escrita INTERNAL SIDE esteja em posição que possa ser lida corretamente.



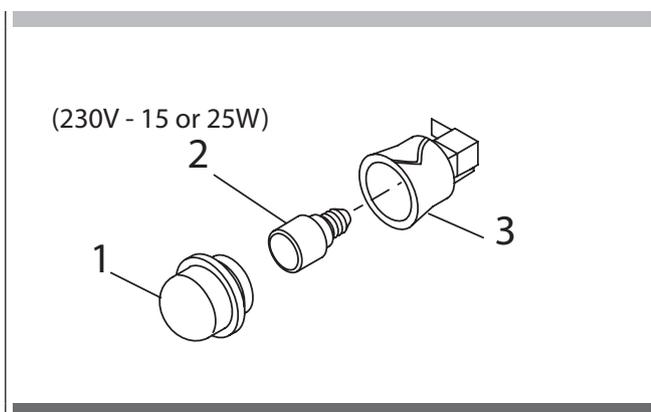
NOTA:
uma leve folga entre os vidros intermediários e os suportes laterais deve ser considerada normal, pois serve para compensar as dilatações térmicas dos vidros.

6. Coloque o conjunto dos três vidros entre as duas colunas e reponha a tira superior.

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- As lentes devem estar colocadas quando utiliza o forno.
- As lentes servem para evitar que as lâmpadas rebentem.
- As lentes são feitas de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se partam. O vidro partido pode causar ferimentos.



- 1 Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).
- 2 Retire a lente (1) desenroscando-a.
- 3 Retire a lâmpada (2) do encaixe puxando-a (3).
- 4 Substitua a lâmpada (2) por uma nova. Evite tocar na lâmpada com o dedo, pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta está a aquecer.
- 5 Utilize uma com o mesmo valor de Volt e Watt (ver Fig. 12).
- 6 Volte a enroscar a lente (1).
- 7 Ligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).

FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —