

Pando
integral**cooking**

PHTV-942

ES - PT - FR - EN - DE

Manual de uso
Certificado de Garantía

Manual de uso
Certificado de Garantia

Manuel d'utilisation
Certificat de garantie

User manual
Guarantee certificate

Benutzerhandbuchand
Garantiebescheinigung

Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675

Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

www.pando.es

V20.3

En primer lugar queremos agradecerle la confianza depositada en nuestra firma por la adquisición de uno de nuestros productos. Estamos seguros que ha tomado la decisión más acertada.

En Pando, no solo ofrecemos productos de primera calidad, sino que disponemos de un amplio equipo de profesionales que le atenderán y asesorarán en cualquier consulta que se le presente a la hora de su instalación o funcionamiento.

También le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) para conocernos mejor y donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica necesaria.

En ella encontrará una amplia selección de Campanas Decorativas de pared, de techo, de isla y de integración. Cuatro tipos de instalación que nos permiten adaptarnos a cualquier clase de cocina según las necesidades que se nos presenten.

También le mostramos nuestra colección de electrodomésticos imprescindibles en cualquier hogar. Electrodomésticos tales como nuestra colección de Hornos y Microondas con elevadas prestaciones, las Placas de Inducción y Gas que le ayudarán a realizar las mejores de las recetas, Vinotecas y bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones y Lavavajillas de integración con la tecnología más actual.

Todo ello bajo una Marca con una larguísima trayectoria de más de 40 años en el mercado, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando en ellos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

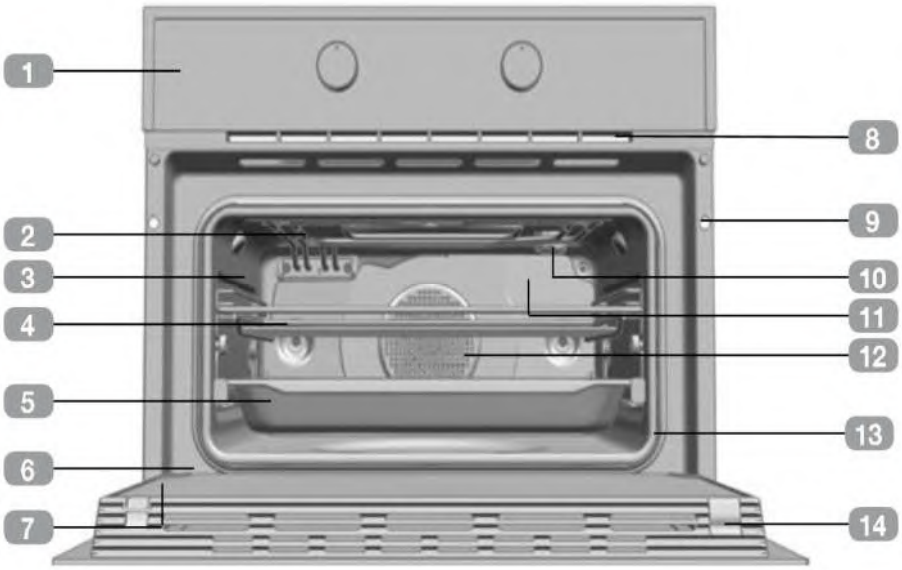
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias

El equipo de Pando

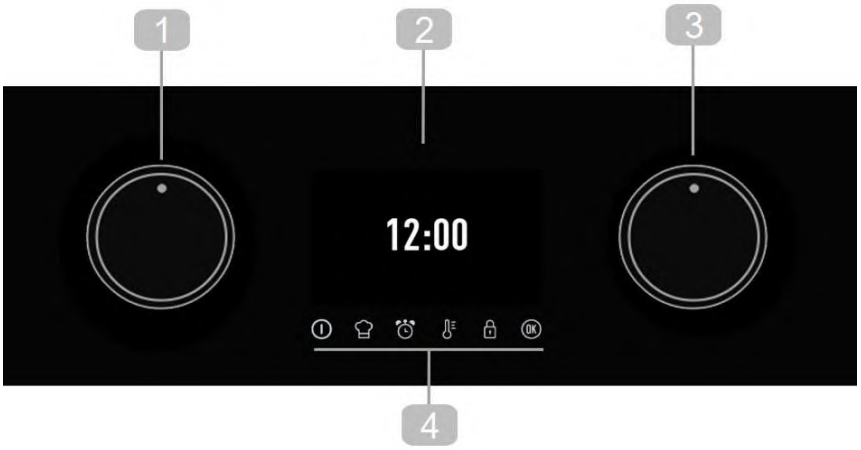
1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO 5
2. FRONTAL DE MANDOS 5
3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA 6
3.1. Dureza del agua 7
4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL 8
4.1. Pantalla de inicio / reposo 8
4.2. Pantalla de seleccion 9
4.3. Pantalla de cocinado 10
5. FUNCIONES DEL HORNO 11
5.1. Funciones de vapor 12
5.2. Para cocinar con las funciones tradicionales 13
5.3. Cocinar al vapor 13
5.4. Cocinar con funciones combinadas de vapor 14
5.5. Precalentamiento rapido automático 14
6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Recetas automáticas del horno 15
6.2. Receta para cocinar con el asistente personal de cocinado (pando chef) 17
6.3. Precalentamiento en vacío 18
6.4. Volteo del alimento 18
7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO 19
7.1. Opciones de temporización 19
7.2. Para programar las opciones de temporización 20
8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA 21
8.1. Apertura del panel frontal 21
8.2. Rellenar el depósito del agua 21
8.3. Relleno de agua 22
8.4. Vaciado del depósito de agua 22
9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO 23
9.1. Interrumpir un ciclo de cocción 23
9.2. Fin de un ciclo de cocción 23
9.3. Flujo de vapor 24
9.4. Agua residual en el horno 24
10. FUNCIONES DE SEGURIDAD 25
10.1. Bloqueo de seguridad para niños (bloqueo del panel de control) 25
11. DESCALCIFICACIÓN 26
12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS 27
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 28
14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones) 29
15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 30
16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS 31
17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO 32

1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO



1. Frente de mandos
2. Resistencia de grill
3. Soporte bandejas
4. Parrilla
5. Bandeja
6. Bisagra
7. Cristal interior
8. Salida de aire de refrigeración
9. Fijación al mueble
10. Lámpara
11. Panel trasero
12. Turbina
13. Junta de horno
14. Puerta

2. FRONTAL DE MANDOS



1. Mando para desplazarse por los menús de la parte izquierda de la pantalla. Selector de modos de cocinado.
2. Pantalla de visualización.
3. Mando para desplazarse por los menús de la parte derecha de la pantalla. Selector de ajustes de cocinado.
4. Teclas.

Encendido / apagado del horno.

Modificación de temperatura del horno.

Acceso al asistente personal de cocinado (PANDO CHEF)

Bloqueo de seguridad de panel mandos y apertura panel de mandos

Acceso a las funciones de temporización y programación del horno.

OK, PUESTA EN MARCHA, PARO

3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA

Al conectar el horno por primera vez a la red, aparecerá el logotipo seguido de la indicación 12:00 parpadeando.

Para poder trabajar con el horno, es necesario poner en hora el reloj.

Para ello seleccione las horas con el mando izquierdo y los minutos con el mando derecho.

Valide la selección con la tecla OK o espere unos segundos.

Valide la apariencia de la hora (standard/retro/ ocultar el reloj) con la tecla OK o espere unos segundos.

Escuchara una señal acústica como confirmación, y la hora quedará fijada en la pantalla.

Para modificar la hora:

Con el horno en reposo (pantalla de inicio), mantenga presionada la tecla hasta que la hora aparezca parpadeando. Siga los pasos descritos para modificar la hora.

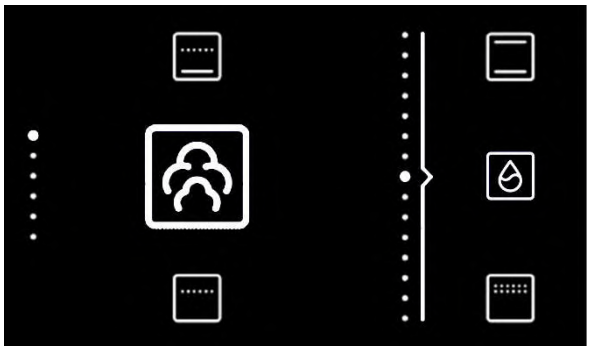
ATENCIÓN

La sensibilidad de las teclas se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución de que la superficie de cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

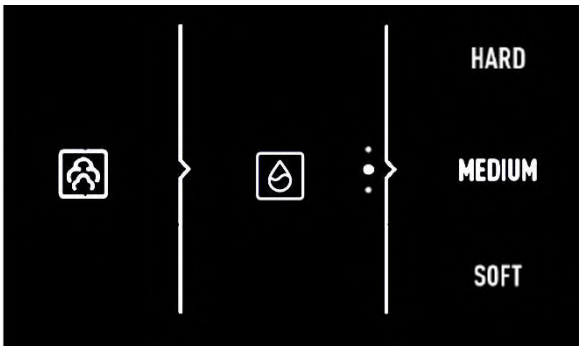
Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

3.1. DUREZA DEL AGUA

- Después de ajustar el reloj, debe ajustar la dureza del agua.
- Las opciones de dureza del agua aparecen en la pantalla.
- Para cambiar la opción, gire el selector de control derecho.
- Pulse OK para confirmar la opción.
- Si desea modificar la dureza del agua, después de los primeros ajustes, gire el control izquierdo a la posición correspondiente a la función de vapor.



- Gire el control derecho hasta que aparezca el símbolo de dureza del agua en el lado derecho de la pantalla.



- Pulse OK para confirmar la opción.
- Gire el control derecho para seleccionar la dureza del agua deseada.
- Pulse OK para confirmar la opción.

Tipo	*Dureza del agua*			
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]
BLANDA / SOFT	*0 a 150*	*0 a 11*	*0 a15*	*0 a 8*
MEDIA / MEDIUM	*151 a 350*	*12 a 25*	*16 a 35*	*9 a 20*
DURA / HARD	*501 a 500*	*26 a 35*	*36 a 50*	*21 a 28*

ATENCIÓN

En caso de corte de corriente, se borrarán los ajustes de dureza del agua. Reajústelo y vuelva a programarlo después de la restauración de energía.

4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL

A continuación se describe la información que encontrará en la pantalla de visualización de su horno y cómo esta se mostrará.

4.1. PANTALLA DE INICIO / REPOSO

Esta pantalla aparecerá cuando el horno no esté funcionando, pero esté conectado a la red.



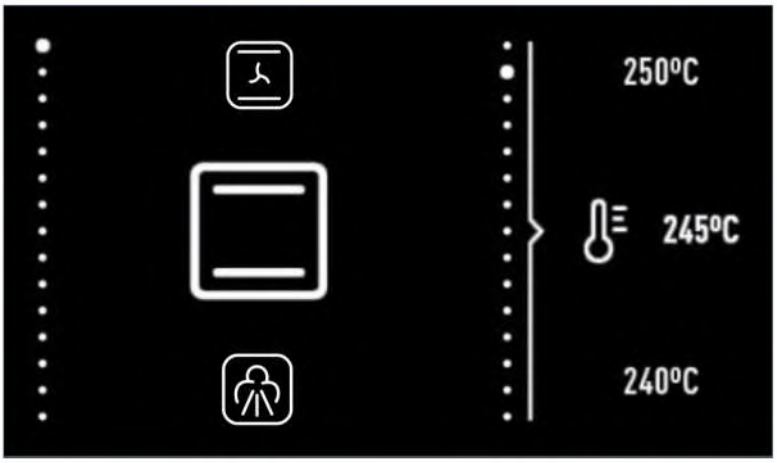
Si el bloqueo de teclado está activado, el símbolo aparecerá en la zona central superior de la pantalla.



Si ha programado un aviso, la pantalla dejará de mostrar la hora, y mostrará la cuenta atrás, como se indica en la imagen siguiente.



4.2. PANTALLA DE SELECCION



Selección de función.

Durante la selección de una función de cocinado, receta automática o función de reloj, la pantalla aparecerá dividida en dos sectores:

SECTOR IZQUIERDO

En esta zona de la pantalla se muestran las funciones de cocinado, recetas automáticas o funciones de programación del reloj disponibles para su selección.

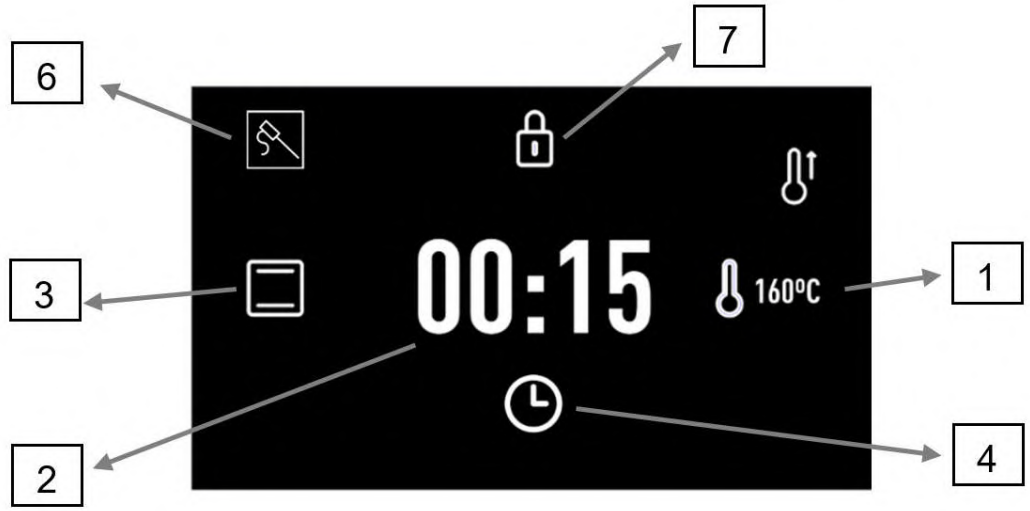
Para seleccionar cualquiera de ellas, gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada y valide la selección con la tecla OK (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

SECTOR DERECHO

En esta zona de la pantalla, se muestran los valores a ajustar en función del modo seleccionado: temperatura, peso, duración, hora de finalización…

Para seleccionar un valor, gire el mando derecho hasta elegir el valor deseado y valide la selección con la tecla OK (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

4.3. PANTALLA DE COCINADO



Durante el cocinado, la información sobre la situación del horno aparecerá en la pantalla.

1. **Temperatura seleccionada**. El símbolo , parpadeará hasta que se alcance la temperatura seleccionada y siempre que el horno esté transmitiendo calor al alimento.

2. **Duración del cocinado.**
   - Si no ha programado el reloj, mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.
   - Si ha realizado alguna programación, mostrará el tiempo que falta para que el cocinado termine (cuenta atrás).
   - Si el horno está programado, pero en situación de espera (no ha empezado a cocinar), se mostrará la duración total de cocinado programada.

3. **Función de cocinado o receta automática seleccionada**

Si ha programado funciones de tiempo, la información relativa a estas funciones se muestra en XX la pantalla.

4. **Avisador.** Cuenta atrás para la finalización del aviso programado.

5. **Hora de Finalización**.

6. **Sonda de alimentos**. Aparece en la pantalla cuando se está cocinando un plato con la sonda para carne. El símbolo aparece con la temperatura actual de la sonda de carne.

Información sobre Funciones de seguridad activadas.

7. **Bloqueo de teclado.** Se iluminará cuando esté activado el bloqueo de seguridad de niños.

5. FUNCIONES DEL HORNO

INFORMACIÓN

Para una descripción de uso de cada una de las funciones, consulte la guía de cocinados incluida en su horno.


DESCONEXIÓN / CONEXIÓN


VAPOR


CONVENCIONAL


CONVENCIONAL CON TURBINA


GRILLY SOLERA


MAXIGRILL


GRILL


SOLERA


TURBO + SOLERA


TURBO


A FUEGO LENTO


FERMENTAR MASAS


DESCONGELACIÓN



ECO

Funciones que incorporan precalentamiento rápido automático

5.1. FUNCIONES DE VAPOR

Cuando se selecciona la función de vapor  , hay algunas funciones especiales de vapor:

 **100% VAPOR**

 **GRILL**

 **CONVENCIONAL**

 **TURBO**

 **GRILL CON TURBINA**

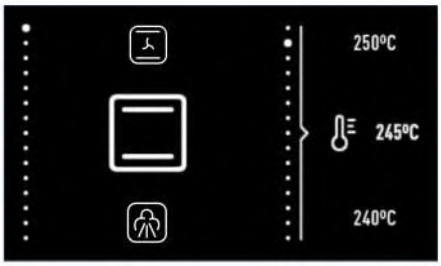
 **MANUAL DE REGENERACIÓN**

 **SOUS VIDE**

 **DUREZA DEL AGUA**

 **DESCALCIFICACIÓN**

5.2. PARA COCINAR CON LAS FUNCIONES TRADICIONALES



Selección de función.

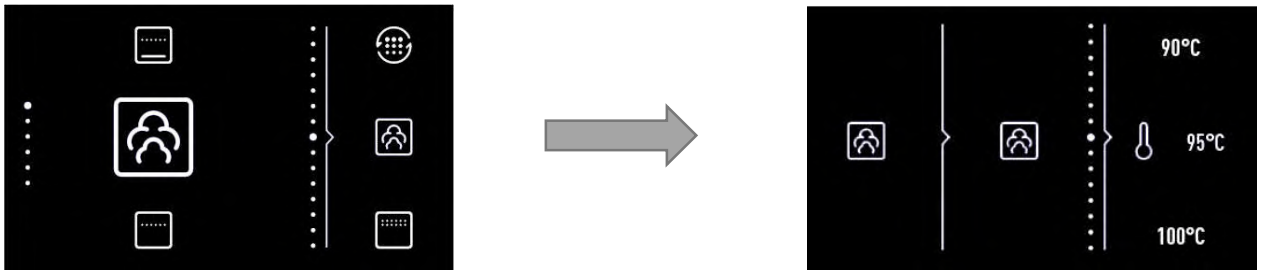
1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.
2. Gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada.
3. A continuación, aparecerá a la derecha la temperatura recomendada para la función elegida.
4. Si lo desea, puede modificar la temperatura girando el mando derecho.
5. Valide la selección con la tecla OK. El horno empezará a cocinar.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar la función de cocinado,** girando el mando izquierdo.
- **Modificar la temperatura de cocinado** girando el mando derecho.
- **Programar un aviso o una duración / hora fin de cocinado.** Tocando la tecla 🕘.
- **Modificar la programación de avisos o duración / hora fin programados.** Tocando la tecla 🕘.

5.3. COCINAR AL VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar a las funciones de vapor.
3. Gire el selector derecho para seleccionar el programa de vapor deseado
4. Confirme su elección con el botón OK.
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
6. Confirme su elección con el botón OK.
7. Gire el selector derecho para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (sólo en algunas funciones).
8. Para iniciar el proceso de cocción, pulse OK .



INFORMACIÓN

En cualquier momento se puede pulsar la tecla OK y se iniciará el proceso de cocción.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar el tiempo de cocción,** tocando la tecla 🕘.
- **Modificar la potencia de cocinado** tocando la tecla 🌡.

5.4. COCINAR CON FUNCIONES COMBINADAS DE VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.

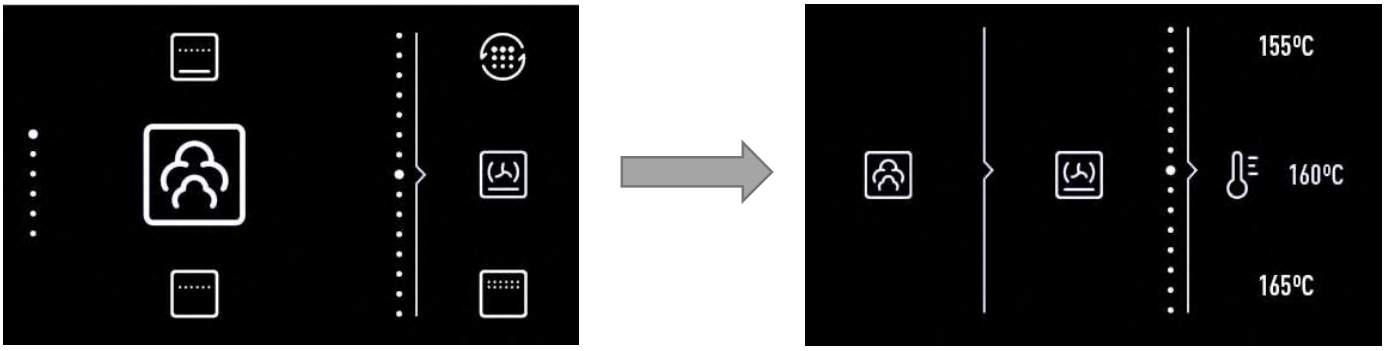
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .

3. Gire el selector derecho para seleccionar la función deseada.

4. Confirme su elección con el botón OK.

5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura de funcionamiento deseada.

6. Para iniciar el proceso de cocción, pulse OK.



INFORMACIÓN

La tecla OK se puede presionar en cualquier momento y comenzará el proceso de cocción.

5.5. PRECALENTAMIENTO RAPIDO AUTOMÁTICO

Las funciones señaladas, incorporan precalentamiento rápido automático.

Durante el precalentamiento rápido, se ilumina el símbolo .

Se recomienda no introducir el alimento hasta que este símbolo se apague.

Esta opción está siempre activada.

Para desactivar la opción de precalentamiento rápido, pulse durante unos segundos.

6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO *(PANDO CHEF)*

6.1. RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO

AVES	POLLO	↻	
	PATO		
	GANSO		
	PAVO		
CARNES	COCHINILLO	↻	
	BUEY	↻	
	CORDERO		
	CHULETAS		
PESCADOS	MERLUZA		
	SALMÓN		
PANES	PAN BLANCO	🌡↑	
	PAN MORENO	🌡↑	
	PAN INTEGRAL		
PIZZAS	PIZZA GRUESA	🌡↑	
	PIZZA FINA	🌡↑	
POSTRES	PASTEL DE MOLDE		
	PASTEL DE FRUTAS GRANDE		
	PASTEL DE FRUTAS PEQUEÑO		
	PASTEL EN BANDEJA		

VAPOR		 SALMÓN  FILETE DE PESCADO  PATATAS  ESPÁRRAGOS  BRÓCOLI  ZANAHORIAS  GUISANTES  COLIFLOR  ARROZ CON LECHE  MAÍZ

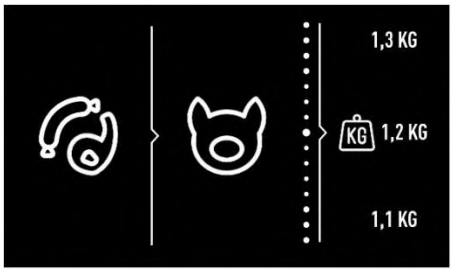
 *Recetas que requieren precalentar el horno en vacío.*

 **TURN** Recetas que requieren dar la vuelta al alimento.

6.2. RECETA PARA COCINAR CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO CHEF)

1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.

2. Toque la tecla 👨‍🍳.



Selección de receta.

3. Gire el mando izquierdo hasta que el tipo de alimento que desea cocinar aparezca aumentado.

4. En el sector derecho de la pantalla, se mostrarán a continuación las recetas disponibles para el tipo de alimento seleccionado. Seleccione con el mando derecho la receta deseada y valide la selección con la tecla OK.

5. En el sector derecho de la pantalla, aparecerá a continuación la información que el horno necesita para programar el cocinado.

6. Según la receta seleccionada, el horno le pedirá que introduzca:

PESO DEL ALIMENTO: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla OK.

TEMPERATURA: Valide la temperatura propuesta por la receta o seleccione otra con el mando derecho y valide con la tecla OK.

GRADO DE ACABADO: En algunos cocinados, usted puede seleccionar el grado de acabado:

- **HIGH:** Acabado muy hecho
- **MEDIUM:** Acabado al punto
- **LOW:** Acabado poco hecho

7. Una vez seleccionados todos los parámetros, valide con la tecla OK.

El horno empezará a cocinar, y la pantalla de selección dará paso a la pantalla de cocinado, en la que se mostrará la siguiente información:

- Temperatura de cocinado seleccionada
- Tiempo restante de cocinado
- Receta seleccionada

Una vez finalizado el cocinado, sonará una alarma acústica durante 90 segundos aproximadamente y en la pantalla parpadeará el símbolo del cocinado. Toque cualquier tecla para detener el sonido.

El horno se apagará automáticamente.

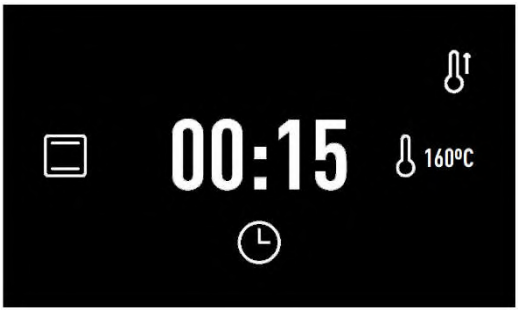
INFORMACIÓN

Durante los primeros 10 minutos del cocinado, usted podrá modificar el peso y el grado de acabado, o programar una hora de finalización del cocinado.
Pasado este tiempo, estos valores quedan fijados y no podrán modificarse.
Para modificar estos valores del cocinado, toque la tecla 👨‍🍳 y el horno volverá a la pantalla de selección.
Siga los pasos indicados anteriormente.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

Modificar la temperatura de cocinado, tocando sobre la tecla 🌡. Valide con la tecla OK.
Programar un aviso. Tocando la tecla 🕒.
Modificar la programación de un aviso programado. Tocando la tecla 🕒.
Para programar, o modificar una programación, siga las instrucciones del apartado «Programación temporizada del cocinado» que encontrará más adelante en esta guía de uso.

6.3. PRECALENTAMIENTO EN VACÍO



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo , requieren introducir el alimento con el horno ya caliente.

Cuando seleccione una de estas recetas, al iniciar el cocinado se mostrará el símbolo en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura de cocinado, el símbolo parpadeará y sonará una alarma para avisar de que ya puede introducir el alimento.

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para introducir el alimento, y en la pantalla de cocinado se mostrará el tiempo restante.

6.4. VOLTEO DEL ALIMENTO



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo , requieren dar la vuelta al alimento durante el cocinado.

El horno le avisará cuándo debe hacerlo con una alarma sonora y en la pantalla de cocinado se mostrará el símbolo .

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para dar la vuelta al alimento.

7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO

7.1. OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

Usted dispone de las siguientes opciones de temporización para programar un cocinado:

Avisador: Genera una alarma que sonará al terminar el tiempo programado. El cocinado, NO se detendrá cuando acabe el tiempo. También puede generar un aviso cuando el horno no está cocinando.

INFORMACIÓN

Usted puede programar un Aviso, en cualquier momento, independientemente de que el horno esté cocinando o no.
El resto de opciones de temporización, estarán disponibles sólo cuando el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite seleccionar el tiempo que el horno estará cocinando.

Al finalizar el tiempo programada sonará una alarma, el símbolo parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite seleccionar la hora hasta la que el horno estará cocinando.

Cuando llegue la hora programada sonará una alarma, el símbolo parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

- **Comienzo de cocinado diferido (Duración + hora de Finalización del Cocinado):** Permite programar el horno para que empiece el cocinado de forma automática y se apague también de forma automática una vez transcurrido el tiempo de cocinado programado.

INFORMACIÓN

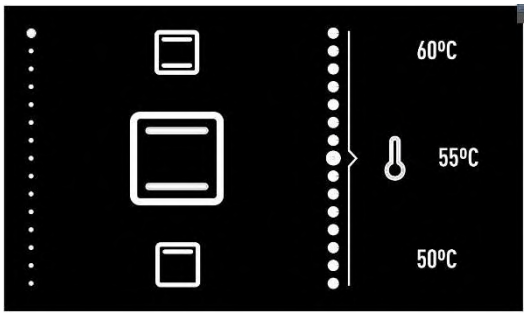
Para programar esta opción, deberá programar la Duración y la Hora de Finalización del Cocinado consecutivamente.

Usted podrá acceder a las opciones de programación en cualquier momento de un cocinado.

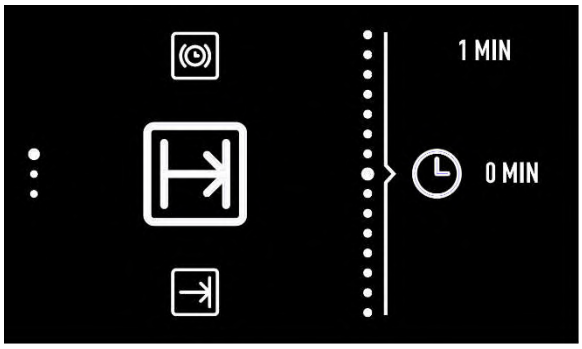
De la misma forma, podrá acceder a modificar una programación ya establecida.

7.2. PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

1. Seleccionar una función de cocinado.



2. Toque sobre la tecla para acceder al menú de opciones de temporización.
3. Gire el mando izquierdo para seleccionar la opción de programación deseada.
4. Gire el mando derecho para seleccionar la duración o la hora de finalización según la opción elegida.



INFORMACIÓN

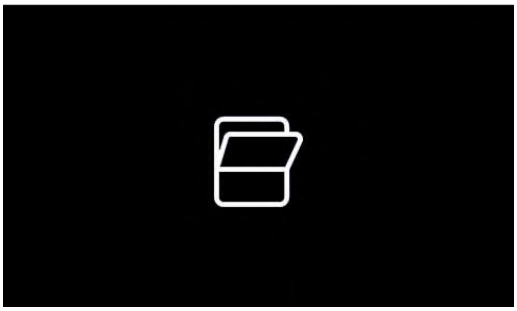
El horno no permitirá seleccionar una hora de finalización anterior a la hora actual.
Cuando esté programando una hora de finalización, se mostrará en la zona central la hora actual para facilitar la selección.

5. Valide la selección con la tecla OK.
6. A continuación volverá a mostrarse la pantalla de cocinado. Podrán ver las temporizaciones programadas.

8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA

8.1. APERTURA DEL PANEL FRONTAL

- Pulse suavemente la tecla durante unos segundos.
- El panel frontal se abre ligeramente (≈15º). Este proceso es lento.



- Complete la apertura del panel manualmente.

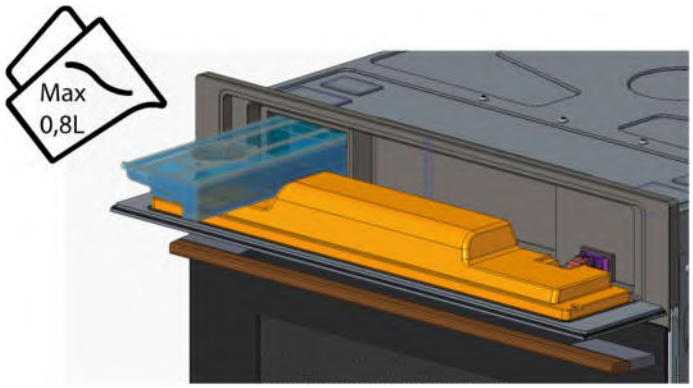
NOTA

El panel puede abrirse durante el funcionamiento del horno.

8.2. RELLENAR EL DEPÓSITO DEL AGUA

En todas las funciones, el depósito tiene que estar lleno.

Rellene el depósito hasta la marca “MAX” con agua potable fresca e introdúzcalo en la ranura ubicada sobre la cavidad (aproximadamente 0,8 L).



NOTA

No utilice agua esterilizada o destilada para cocinar con el horno de vapor. Los minerales en el agua son esenciales para que el proceso de cocción funcione.

NOTA

Al llenar el tanque de agua, la sección superior del tanque NO sella completamente. El llenado excesivo del tanque puede causar que el tanque se filtre cuando se mueve.

8.3. RELLENO DE AGUA

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.



Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno. PELIGRO DE REBOSE.

8.4. VACIADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

ATENCIÓN

El agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

Dependiendo del ajuste de la temperatura y de la duración de las funciones de cocción al vapor, esto puede tardar hasta 1 hora en completarse. Espere siempre que la deje de parpadear en la pantalla antes de retirar el tanque de agua, intentando ejecutar una segunda función de vapor o apagando la alimentación del horno de vapor. Si se interrumpe antes de terminar, el bombeo se restablecerá, lo que puede hacer que la bomba de agua interna funcione en seco y hacer un fuerte ruido vibratorio mientras se ejecuta. Con el tiempo, esto puede dañar la bomba.

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

INFORMACIÓN

Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción.
Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación .

9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO

9.1. INTERRUMPIR UN CICLO DE COCCIÓN

Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando (OK) o abriendo la puerta.

El horno incorpora una función de reducción de vapor que se activa al pulsar la tecla (OK), para liberar gradualmente el vapor de la cavidad, de forma que haya menos vapor saliente del horno al abrirse la puerta del electrodoméstico.

⚠ ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

En este momento:

- Se interrumpe la generación de vapor.
- Las paredes de la cavidad y el depósito de agua están todavía muy calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- El temporizado para y el display enseña el tiempo de operación restante (si se ha configurado).

Si lo desea, en este momento puede:

1. Girar o revolver la comida para asegurar que está debidamente cocinada.

2. Cambiar los parámetros de cocción.

Para reiniciar el proceso, cierre la puerta y pulse la tecla (OK).

9.2. FIN DE UN CICLO DE COCCIÓN

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla (OK) para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra “END” (“Fin”); el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

⚠ ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

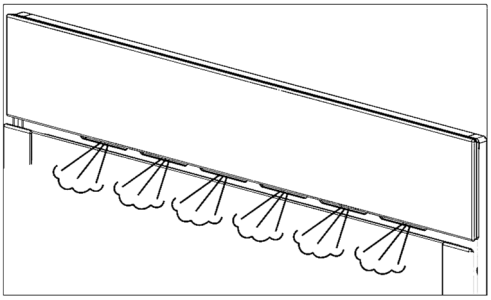
El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

Cuando el display enseña el symbol esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

9.3. FLUJO DE VAPOR

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.
Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.



9.4. AGUA RESIDUAL EN EL HORNO

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta.

10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

10.1. BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS (BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL)

Esta función se puede activar en cualquier momento:

- **Con el horno apagado.** El bloqueo de niños no permitirá que el horno se encienda al pulsar la tecla ⏻.
- **Durante el uso del horno.** Si activa la función mientras el horno está cocinando o en espera, se bloqueará la respuesta del teclado y los mandos y ningún valor de cocinado podrá modificarse.

Para activar la función, toque la tecla 🔒 de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo 🔒 aparezca en la pantalla. El panel de control está bloqueado.

Para desactivar la función, toque de nuevo la tecla 🔒 de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo 🔒 desaparezca

11. DESCALCIFICACIÓN

PROCEDIMIENTO DE DESCALCIFICACIÓN

1. Gire el selector izquierdo para entrar en el menú Vapor.
2. Gire el selector derecho hasta que aparezca el símbolo de descalcificación en el lado derecho de la pantalla.
3. Pulse OK para iniciar la función de descalcificación.
4. Cuando la pantalla de visualización (display) muestra “0,5”, retire el depósito del agua.
5. Usar 0,5 litros de una solución de descalcificación adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse OK. Se inicia el ciclo de Descalcificación, que tarda cerca de 30 minutos.
7. El proceso de descalcificación es silencioso y durante este proceso, la pantalla muestra el porcentaje del proceso y el símbolo de descalcificación.
8. Cuando el display exhibe 0,5 y el horno emite un aviso sonoro, retirar y vaciar el depósito del agua.
9. Rellene el depósito con 0,5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
10. Cierre el panel. Se inicia el primer ciclo de lavado.
11. Cuando el display exhibe de nuevo 0,5 y el horno emite un aviso sonoro, quitar y vaciar el depósito del agua.
12. Rellene el depósito con 0.5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
13. Cierre el panel. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
14. Cuando el ciclo de lavado ha terminado, el display exhibe el símbolo y emite un aviso sonoro, hasta que se retira el depósito de agua.
15. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

⚠ ATENCIÓN

El proceso de descalcificación **NO SE PUEDE DETENER** una vez iniciado.

Se pueden producir sonidos (producidos por la bomba de agua) que son absolutamente normales.

Durante este proceso, **NO** intente abrir la puerta del horno.

12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS

⚠ ATENCIÓN

Tape el conector de la sonda con el tapón de caucho proporcionado dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Si no se tapa dicho conector, el horno se daña.

El termómetro para alimentos mide la temperatura interna de los alimentos que se cocinan y detiene la función activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

- Programe la función de cocción deseada tal y como se ha descrito anteriormente.
- Al final de los pasos descritos, aparecerá en la pantalla el menú de la sonda de alimentación .
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse (OK) para confirmar e iniciar la función de cocción.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Display	Descripción
Descalcificación	
SOFT	Agua blanda.
MED	Agua de dureza media.
HARD	Agua dura.
	Es necesario deslcalcificar el aparato.
	Si parpadea, comienza el proceso de descalcificación.
0,5L	Verter 0.5 litros de producto descalcificador en el depósito de agua.
0,8L	Verter 0.8 litros de agua en el depósito de agua para limpiarlo.
Depósito del agua	
	Aviso de error de ausencia del depósito de agua.
	El tanque está vacío, por favor llenar con 0,5L de agua.
	Es necesario sacar el depósito, vaciarlo y volver a colocarlo en su sitio.
Otros mensajes	
DEMO	Modo sala de exposición
END	Fin de la función

14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones)

Con el modo DEMO activado, puede manejarse el horno sin que caliente.

Se recomienda activar este modo si el horno va a instalarse en una exposición con conexión a red.

Activación del modo DEMO

Antes de poner el reloj en hora, pulsar simultáneamente las teclas y en el modo de programación, hasta que en la pantalla aparezca la indicación «DEMO Mode ON».



A continuación puede poner el horno en hora.

La palabra «DEMO» aparecerá permanentemente en la pantalla y el horno puede operarse normalmente, pero no calentará.



Para desactivar el modo DEMO, repita el mismo proceso. La palabra DEMO desaparecerá.

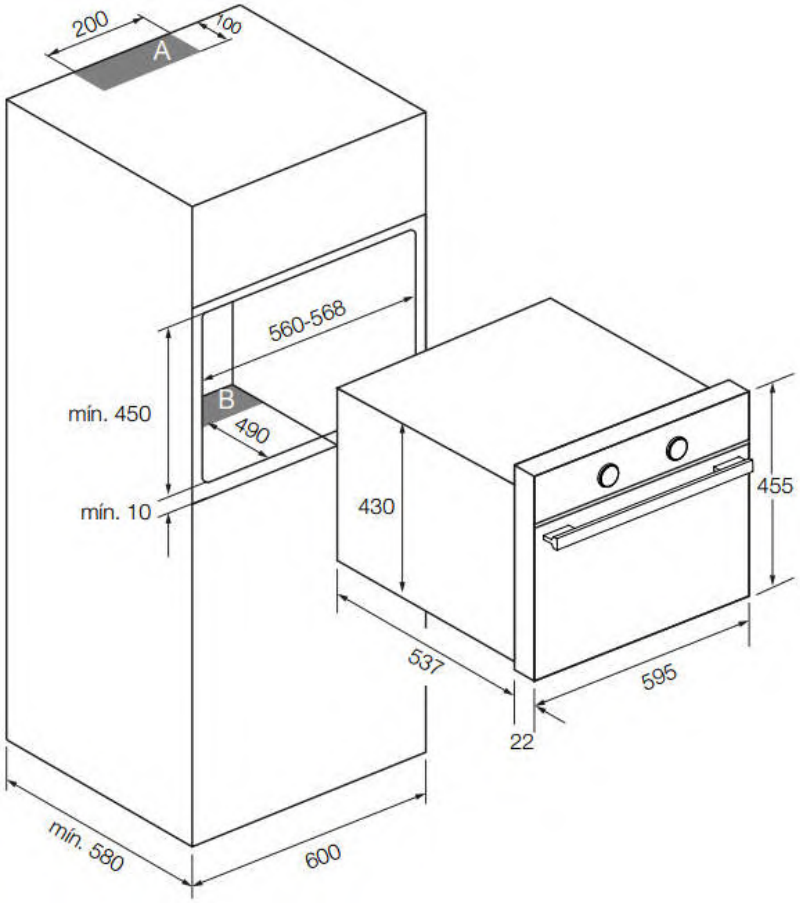
15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	**PHTV-942**
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50
Cable de Alimentación (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	430x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	35
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	38
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	520x690x690
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Capacidad Neta (L)	44
Capacidad Bruta (L)	45
Depósito agua (L)	0,8
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
Horno estático	2100 W
TURBO	1600 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INERIOR	HALOGEN G9
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Nominal (230 V)	3400 W
CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA	
EEI	A+

16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS

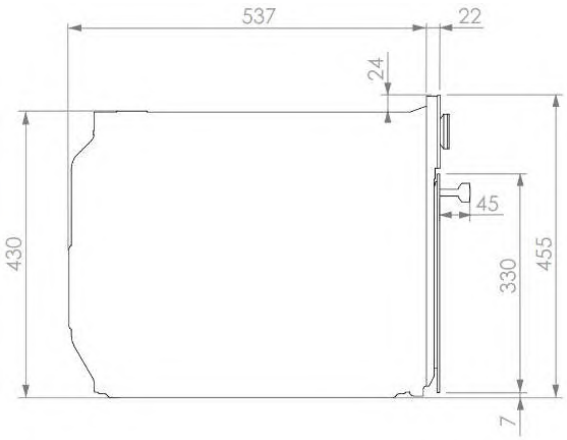
PHTV 942

INSTALACIÓN EN COLUMNA

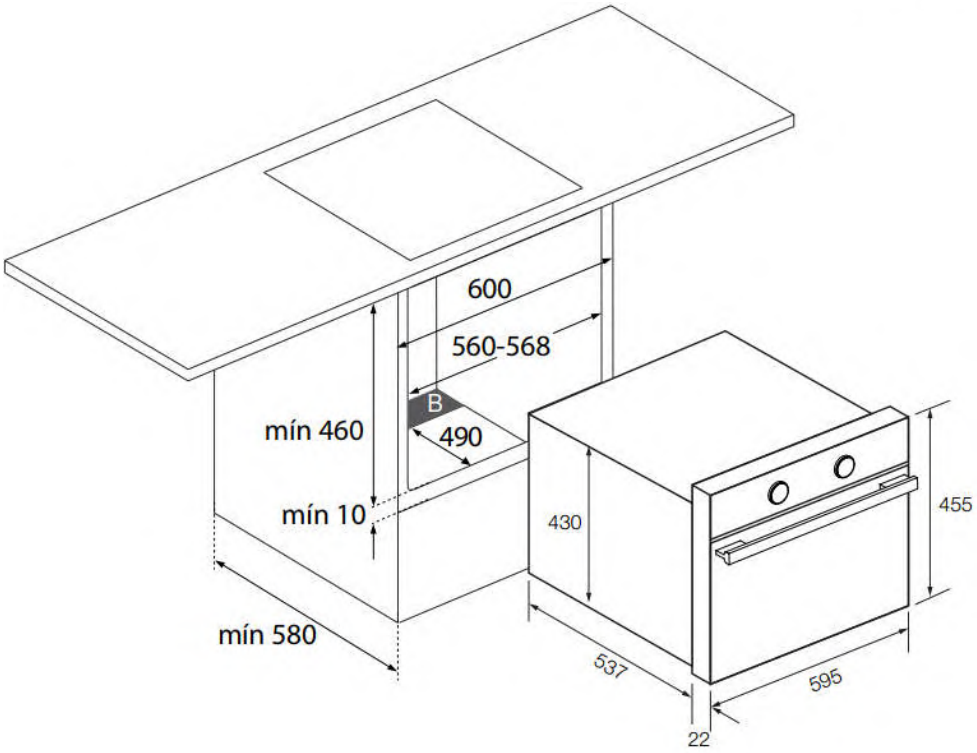


⚠AVISO

Respetar los huecos de ventilación en el mueble, ver dibujos instalación (200x100mm en zona **A** y 560x90mm en zona **B**). De no disponer de estas ventilaciones el producto no funcionará correctamente y podría sufrir daños que NO estarían cubiertos por la garantía.



INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA



17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

INOXPAN S.L., le agradece la elección y confianza depositada en un producto de nuestra marca Pando, que se distingue por su Calidad, Diseño e Innovación, siendo fiel a sus orígenes y compromisos.

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este aparato dispone de una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

Durante dicho periodo, la Empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa debida a vicio o defecto de fabricación del aparato, hasta conseguir su funcionamiento correcto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

No estará cubierto por la garantía o podría ser causa de anulación de la misma, debiéndose hacer cargo en estos casos el usuario de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico, **los siguientes supuestos:**

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato.
- Si la instalación del aparato no ha sido efectuado por personal Profesional Especialista Autorizado o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Cuando el aparato se destine a uso comercial o No doméstico, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento del producto por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en los manuales del aparato.
- Averías o problemas producidos por una inadecuada instalación, o por no disponer en el mobiliario de los espacios libres requeridos e indicados en el manual de instalación, para una adecuada ventilación del producto.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno e esta empresa o a la marca Pando.
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Que el técnico no disponga de un fácil acceso al producto, porque hayan elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Manipulación indebida del cableado eléctrico exterior.
- Componentes estéticos, de uso y desgaste, como pantallas de luz, lámparas, bandejas, parrillas, guías.
- Óxido, quemaduras, manchas o cambios de tonalidad en el cuerpo, puerta, accesorios o cavidad interior producido por mantenimiento o uso inadecuado, o por la aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos como productos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados.
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológico como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de dos años desde su fecha de fabricación.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o materiales producidos por manipulación indebida del aparato.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/

Em primeiro lugar, queremos agradecer-lhe a confiança depositada na nossa empresa pela aquisição de um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão mais acertada.

Na Pando, não só oferecemos produtos de primeira qualidade, mas também dispomos de uma equipa de profissionais que o atenderão e o ajudarão em qualquer consulta que se justifique na hora da instalação e ao funcionamento.

Convidamo-lo a visitar a nossa página web (www.pando.es), para nos conhecer melhor, onde poderá ver toda a nossa gama de produtos, com toda a informação técnica e comercial.

Nela encontrará uma ampla seleção de Chaminés Decorativas de parede, de teto, de ilha e de integração. Quatro modos de instalação que nos permitem adaptar a qualquer tipo de cozinha, segundo as necessidades apresentadas.

Também lhe mostramos a nossa coleção de eletrodomésticos, imprescindíveis em qualquer cozinha, tais como: a nova coleção de Fornos e Micro Ondas com elevadas prestações; as Placas de Indução e a Gás que o ajudarão a fazer as melhores receitas; Vinotecas e "caves" de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições; Máquinas de lavar Loiça de integração, com tecnologia inovadora.

Tudo isto sob uma Marca com uma larguíssima trajetória com mais de 40 anos no mercado; que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão, espelhando neles o melhor da sua experiência no sentido de satisfazer todas as necessidades dos nossos clientes.

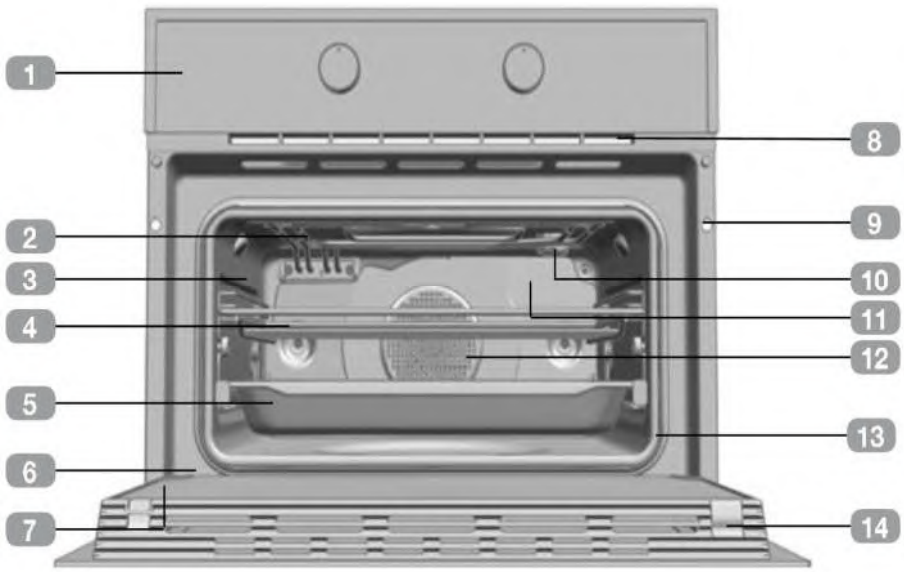
Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das possibilidades do que já é o seu novo aliado na cozinha.
Muito obrigado.

PANDO TEAM

A equipe Pando

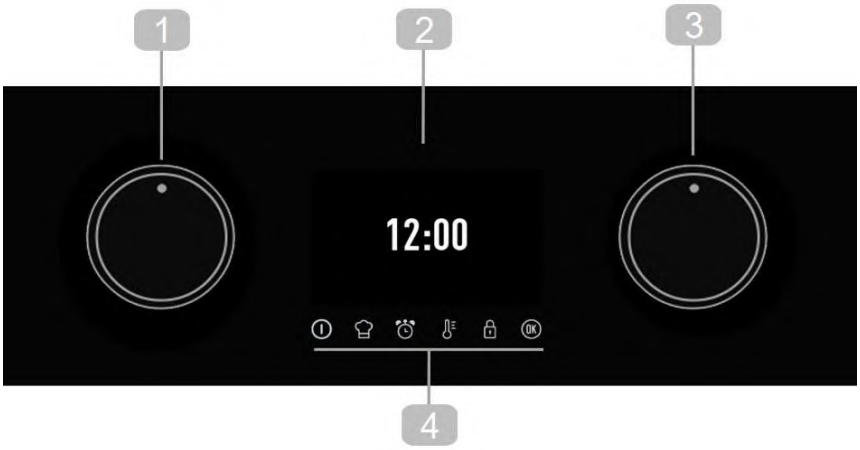
1. DESCRIÇÃO DO FORNO 5
2. PAINEL DE COMANDOS 5
3. LIGAR E ACERTAR A HORA 6
3.1. Dureza da água 7
4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO 8
4.1. Ecrã inicial / repouso 8
4.2. Ecrã de seleção 9
4.3. Ecrã de cozinhado 10
5. FUNÇÕES DO FORNO 11
5.1. Funções de vapor 12
5.2. Para cozinhar com as funções tradicionais 13
5.3. Função vapor 13
5.4. Cozinhar com funções combinadas com vapor 14
5.5. Pré-aquecimento rápido automático 14
6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Receitas automáticas do forno 15
6.2. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado (pando chef) 17
6.3. Pré-aquecimento em vazio 18
6.4. Dar a volta aos alimentos 18
7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO 19
7.1. Opções de temporização 19
7.2. Para programar as opções de temporização 20
8. ENCHER COM ÁGUA 21
8.1. Abertura do painel frontal 21
8.2. Encher o depósito de água 21
8.3. Introduzir mais água 22
8.4. Esvaziar o depósito de água 22
9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO 23
9.1. Interrupção do processo de cozedura 23
9.2. Fim de um ciclo de cozinhar 23
9.3. Saída de vapor 24
9.4. Água residual no forno 24
10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA 25
10.1. Bloqueio de segurança para crianças (bloqueio do painel de controle) 25
11. DESCALCIFICAÇÃO 26
12. SONDA DE ALIMENTOS 27
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 28
14. FUNÇÃO DEMO 29
15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 30
16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS 31
17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO 32

1. DESCRIÇÃO DO FORNO



1. Painel de comandos
2. Resistência do grill
3. Apoio dos tabuleiros
4. Grelha
5. Tabuleiro
6. Dobradiça
7. Vidro interior
8. Saída de ar de refrigeração
9. Fixação ao móvel
10. Lâmpada
11. Painel traseiro
12. Turbina
13. Junta de forno
14. Porta

2. PAINEL DE COMANDOS



1. Comando para tocar nos menus da parte esquerda do ecrã. Seletor de funções de cozinhado.
2. Display (Ecrã de visualização)
3. Comando para navegar nos menus da parte direita do ecrã. Seletor de ajustes de cozinhado
4. Teclas

Ligar / desligar o forno.

Alteração da temperatura do forno.

Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)

Controlo de segurança do painel de controle e abertura do painel de controle.

Acesso às funções de temporizador e programação do forno.

OK, INICIAR, PARAR

3. LIGAR E ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar.

Para isso, selecione as horas com o comando esquerdo e os minutos com o comando direito.

Valide a seleção com a tecla (OK) ou aguarde uns segundos.

Valide a aparência da hora (standard/retro/ esconder o relógio) com a tecla (OK) ou aguarde uns segundos.

Como confirmação, ouvirá um sinal sonoro e a hora aparecerá fixa no ecrã

Para alterar a hora:

Com o forno em repouso (ecrã inicial), mantenha a tecla (clock) pressionada até que a hora comece a piscar. Siga os passos indicados para alterar a hora.

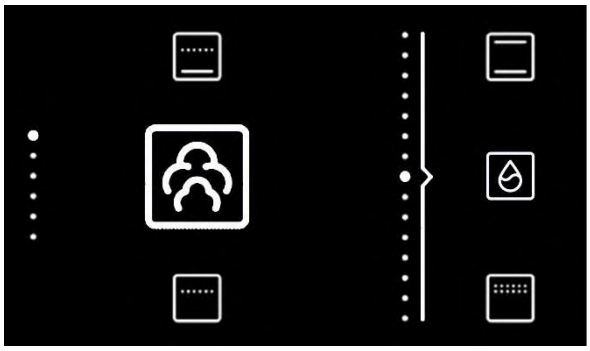
ATENÇÃO

A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

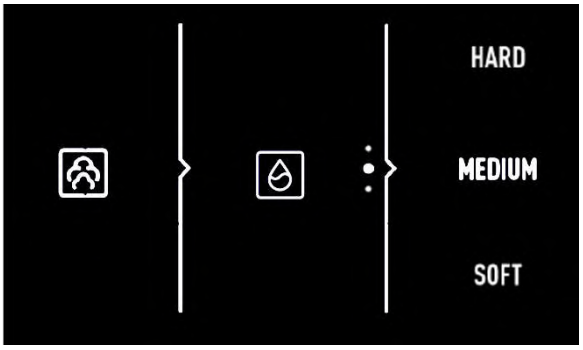
Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

3.1. DUREZA DA ÁGUA

- Depois de acertar o relógio, é necessário definir a dureza da água.
- A opção da dureza da água aparece no ecrã.
- Para alterar a opção rode o seletor direito.
- Pressione OK para confirmar.
- Se desejar modificar a dureza da água, depois das configurações iniciais, rode o seletor esquerdo para a posição correspondente à função de vapor.



- Rode o seletor direito até que o símbolo da dureza da água aparece no lado direito do ecrã.



- Pressione OK para confirmar.
- Rode o seletor direito para selecionar a dureza da água desejada.
- Pressione OK para confirmar.

Tipo	*Dureza da água*			
	Ca + Mg (ppm)	Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]
MACIA / SOFT	*0 a 150*	*0 a 11*	*0 a15*	*0 a 8*
MÉDIA / MEDIUM	*151 a 350*	*12 a 25*	*16 a 35*	*9 a 20*
DURA / HARD	*501 a 500*	*26 a 35*	*36 a 50*	*21 a 28*

ATENÇÃO

No caso de falta de energia, as configurações de dureza da água serão apagadas. Redefina-o e programe novamente após a restauração da energia.

4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO

A seguir descrevemos a informação que encontrará no ecrã de visualização do seu forno e como se apresenta.

4.1. ECRÃ INICIAL / REPOUSO

Este ecrã aparecerá quando o forno não estiver a funcionar, mas estiver ligado à corrente.



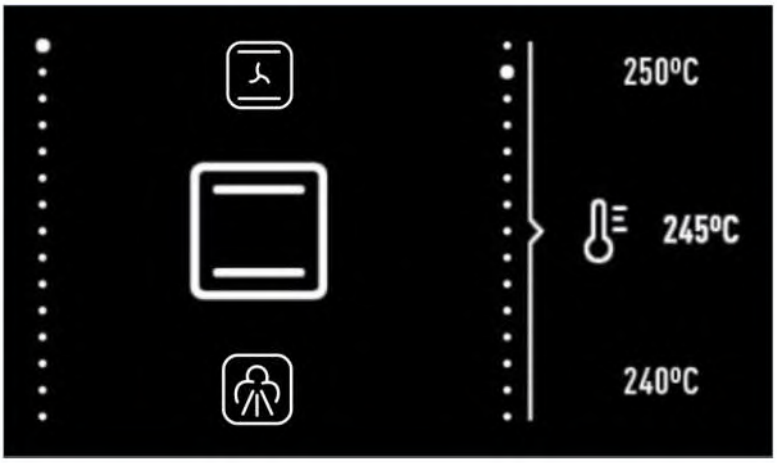
Se o bloqueio do teclado estiver ativo, o símbolo aparecerá na parte esquerda do ecrã.



Se houver um aviso programado, o ecrã deixa de mostrar a hora e mostra a contagem decrescente, conforme apresentado na imagem seguinte.



4.2. ECRÃ DE SELEÇÃO



Seleção de função.

Enquanto seleciona a função de cozinhado, receita automática ou função do relógio, o ecrã aparece dividido em dois setores:

SETOR ESQUERDO

Nesta zona do ecrã aparecem as funções de cozinhado, as receitas automáticas ou as funções de programação do relógio disponíveis para seleção.

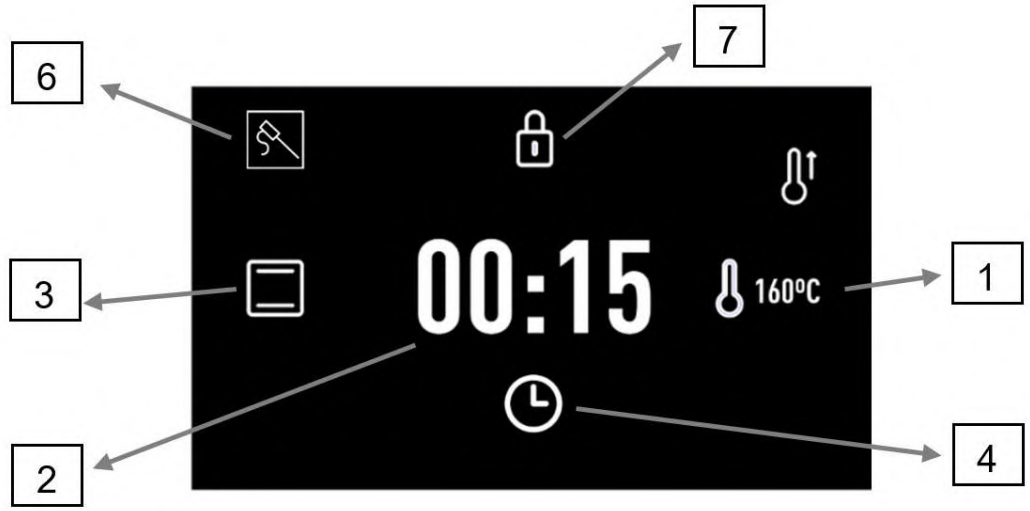
Para selecionar qualquer uma delas, rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada e valide a seleção com a tecla OK (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

SETOR DIREITO

Nesta zona do ecrã aparecem os valores que se podem ajustar de acordo com a função selecionada: temperatura, peso, duração, hora de finalização,…

Para selecionar um valor, rode o comando direito até que o valor desejado apareça aumentado e valide a seleção com a tecla OK (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

4.3. ECRÃ DE COZINHADO



Durante o cozinhado, a informação sobre a situação do forno aparece no ecrã.

1. **Temperatura selecionada.** O símbolo piscará até que se alcance a temperatura selecionada e sempre que o forno esteja a transmitir calor ao alimento.

2. **Duração do cozinhado.**
   - Se não programou o relógio, aparecerá o tempo a que o forno está a cozinhar.
   - Se fez alguma programação, mostrará o tempo que falta para que o cozinhado finalize (contagem decrescente).
   - Se o forno não está programado e está em modo de espera (ainda não começou a cozinhar), aparecerá a duração total do cozinhado programado.

3. **Função de cozinhado ou receita automática selecionada.**

Se programou funções de tempo, a informação referente a estas funções aparece no ecrã.

4. **Avisador.** Faz a contagem decrescente para a finalização do aviso programado.
5. **Hora de Finalização**.
6. **Sonda de alimentos**. Aparece no ecrã quando está a ser cozinhado um prato e se utiliza a sonda de alimentos. O símbolo aparece juntamente com a temperatura atual da sonda.

Informação sobre as Funções de segurança ativadas.

7. **Bloqueio do teclado.** Iluminar-se-á quando o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado.

5. FUNÇÕES DO FORNO

INFORMAÇÃO

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.


DESLIGAR


VAPOR / FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR (20% Vapor)


CONVENCIONAL


CONVENCIONAL COM TURBINA


GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR


MAXIGRILL


GRILL


RESISTÊNCIA INFERIOR


TURBO + RESISTÊNCIA INFERIOR


TURBO


A LUME BRANDO


FERMENTAR MASAS


DESCONGELAÇÃO



ECO


Funções que incorporam pré-aquecimento rápido automático

5.1. FUNÇÕES DE VAPOR

Quando a função de vapor  é selecionada, existem algumas funções especiais de vapor:

 **VAPOR 100%**

 **GRILL**

 **CONVENCIONAL**

 **TURBO**

 **GRILL COM TURBINA**

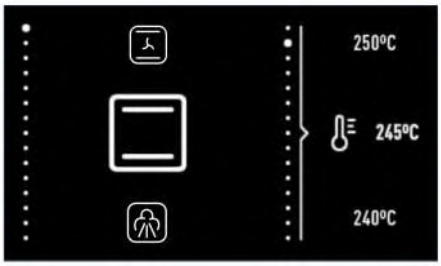
 **REGENERAÇÃO MANUAL**

 **«SOUS VIDE»**

 **DUREZA DA ÁGUA**

 **DESCALCIFICAÇÃO**

5.2. PARA COZINHAR COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS



Seleção de função.

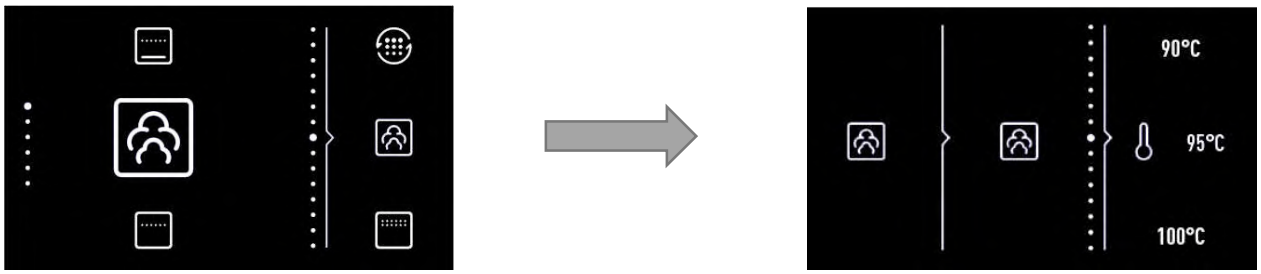
1. Ligue o forno premindo a tecla ⏻.
2. Rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada.
3. A seguir, aparecerá à direita a temperatura recomendada para a função escolhida.
4. Se desejar, pode alterar a temperatura ao rodar o comando direito.
5. Valide a seleção com a tecla OK. O forno começará a cozinhar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a função de cozinhado** girando o comando esquerdo.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** girando o comando direito.
- **Programar um aviso ou uma duração/ hora de término do cozinhado.** Premindo a tecla 🕒.
- **Alterar a programação de avisos ou duração/hora de término programados.** Premindo a tecla 🕒.

5.3. FUNÇÃO VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla ⏻.
2. Rode o comando esquerdo até aparecer a função vapor.
3. Rode o comando direito para selecionar o programa de vapor desejado.
4. Confirme a opção com a tecla OK.
5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Confirme a opção com a tecla OK.
7. Rode o comando direito para selecionar o tempo desejado (apenas disponível em algumas funções).
8. Pressione OK para iniciar a função.



INFORMAÇÃO

A tecla OK pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a duração do cozinhado** premindo a tecla 🕒.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** premindo a tecla 🌡.

5.4. COZINHAR COM FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla ⏻.

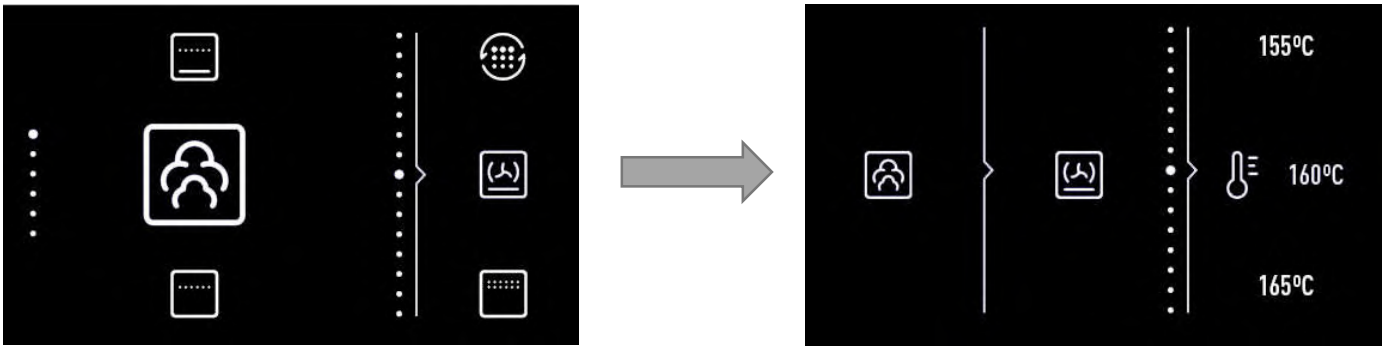
2. Rode o comando esquerdo até aparecer o símbolo .

3. Rode o comando direito para selecionar a função desejada.

4. Confirme a opção com a tecla OK.

5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.

6. Pressione OK para iniciar a função.



INFORMAÇÃO

A tecla OK pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

5.5. PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

As funções assinaladas incorporam pré-aquecimento rápido automático.

Durante o pré-aquecimento rápido, o símbolo ilumina-se.

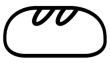
Recomendamos que não coloque os alimentos até que o símbolo se apague.

Esta função está sempre ativa.

Para desativar a opção de pré-aquecimento rápido, pressione durante alguns segundos.

6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO *(PANDO CHEF)*

6.1. RECEITAS AUTOMÁTICAS DO FORNO

AVES		FRANGO	
		PATO	
		GANSO	
		PERU	
CARNES		LEITÃO	
		BOI	
		BORREGO	
		COSTELETAS	
PEIXES		PESCADA	
		SALMÃO	
PÃO		PÃO BRANCO	
		PÃO DE MISTURA	
		PÃO INTEGRAL	
PIZZAS		PIZZA COM MASSA ALTA	
		PIZZA COM MASSA FINA	
SOBREMESAS		BOLO DE FORMA	
		BOLO DE FRUTAS GRANDE	
		BOLO DE FRUTAS PEQUENO	
		BOLO EM TABULEIRO	

VAPOR		SALMÃO
		FILETE DE PEIXE
		BATATAS
		ESPARGOS
		BROCOLOS
		CENOURAS
		ERVILHAS
		COUVE-FLOR
		LEITE DE ARROZ
		MILHO

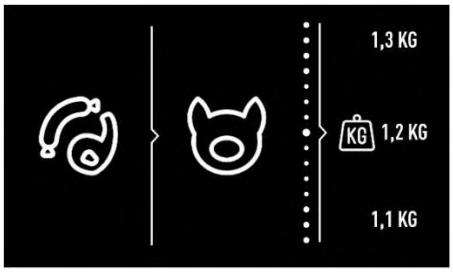
 Receitas que requerem o pré-aquecimento do forno em vazio.

 **TURN** Receitas que requerem dar a volta ao alimento.

6.2. PARA COZINHAR COM O ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PANDO CHEF)

1. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado ⏻.

2. Prima a tecla 🍳.



Seleção de receita.

3. Rode o comando esquerdo até que o tipo de alimento que pretende cozinhar apareça aumentado.

4. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerão as receitas disponíveis para o tipo de alimento selecionado. Selecione com o comando direito a receita desejada e valide a seleção com a tecla OK.

5. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerá a informação que o forno precisa para programar o cozinhado.

6. De acordo com a receita selecionada, o forno pedirá que indique:

PESO DO ALIMENTO: selecione com o comando direito e valide com a tecla OK.
TEMPERATURA: valide a temperatura proposta pela receita ou selecione outra com o comando direito e confirme com a tecla OK.

TIPO DE ACABADO: em alguns cozinhados, pode selecionar o tipo de acabamento:

- **HIGH:** acabamento bem passado
- **MEDIUM:** acabamento no ponto
- **LOW:** acabamento mal passado

7. Uma vez selecionados todos os parâmetros, valide com a tecla OK.

O forno começará a cozinhar e o ecrã de seleção dará lugar ao ecrã de cozinhado, onde poderá ver a seguinte informação:

- Temperatura de cozinhado selecionada
- Tempo de cozinhado em falta
- Receita selecionada

Uma vez concluído o cozinhado, soará um alarme sonoro durante cerca de 90 segundos e no ecrã o símbolo de cozinhado ficará a piscar. Prima qualquer tecla para parar o som.
O forno apagar-se-á automaticamente

INFORMAÇÃO

Durante os primeiros 10 minutos do cozinhado, poderá alterar o peso e tipo de acabamento ou programar uma hora de finalização do cozinhado.

Decorrido este tempo, os valores ficam fixos e não poderão ser alterados.

Para alterar estes valores de cozinhado, prima a tecla 🍳 e o forno voltará ao ecrã de seleção.

Siga os passos indicados anteriormente.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

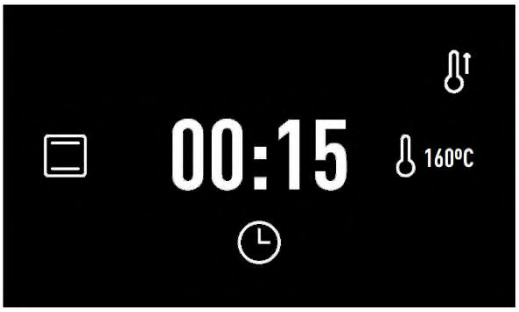
Alterar a temperatura do cozinhado, premindo a tecla 🌡. Valide com a tecla OK.

Programar um aviso. Premindo a tecla 🕒.

Alterar a programação de um aviso programado. Premindo a tecla 🕒.

Para programar, ou alterar uma programação, siga as instruções da secção «Programação temporizada do cozinhado», que encontrará mais adiante neste guia de utilização.

6.3. PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO



As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem colocar o alimento com o forno já aquecido.

Quando selecionar uma destas receitas, ao começar o cozinhado, aparecerá o símbolo no ecrã. Quando o forno atingir a temperatura de cozinhado, o símbolo pisca e soa um alarme para avisar que já pode colocar o alimento.

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para colocar o alimento e no ecrã de cozinhado aparece o tempo restante

6.4. DAR A VOLTA AOS ALIMENTOS



As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem dar a volta ao alimento durante o cozinhado.

O forno avisá-lo-á quando o deve fazer com um alarme sonoro e, no ecrã de cozinhado, aparecerá o símbolo .

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para dar a volta ao alimento.

7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO

7.1. OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

Dispõe das seguintes opções de temporização para programar um cozinhado:

Avisador: criar um alarme para soar ao finalizar o tempo programado. O cozinhado NÃO termina quando termina o tempo. Também pode criar um aviso para quando o forno não está a cozinhar. Tem as seguintes opções de tempo para programar um cozinhado:

INFORMAÇÃO

Pode programar um Aviso, em qualquer momento, independentemente do forno estar ou não a cozinhar. As restantes opções de temporização só estão disponíveis quando o forno estiver a cozinhar.

Duração do Cozinhado: permite selecionar o tempo que o forno vai estar a cozinhar

Finalizado o tempo programado, soará um alarme, o símbolo piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno

Hora de Finalização do Cozinhado: permite selecionar a hora até à qual o forno estará a cozinhar.

Ao chegar à hora programada, soará um alarme, o símbolo →| piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno.

Início do cozinhado guardado (Duração + Hora de Finalização do Cozinhado): Permite programar o forno para que comece o cozinhado de forma automática e se desligue também de forma automática, uma vez transcorrido o tempo de cozinhado programado.

INFORMAÇÃO

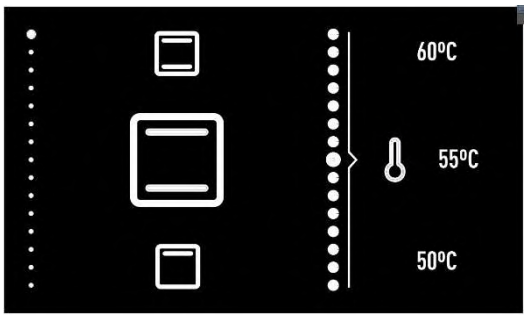
Para programar esta opção, deverá programar consecutivamente a Duração e a Hora de Finalização do Cozinhado.

Poderá aceder às opções de programação em qualquer momento do cozinhado.

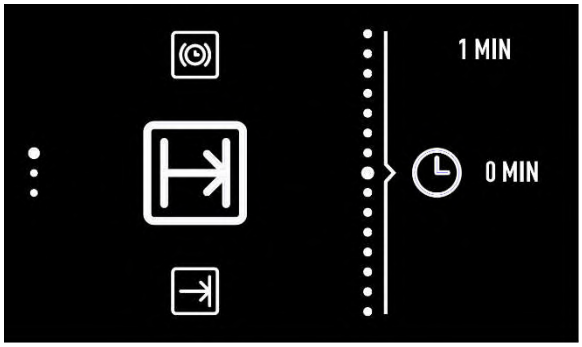
Da mesma forma, poderá alterar uma programação já estabelecida.

7.2. PARA PROGRAMAR AS OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

1. Selecione uma função de cozimento.



2. Prima a tecla ⏲ para aceder ao menu de opções de temporização.
3. Rode o comando esquerdo para selecionar a opção de programação desejada.
4. Rode o comando direito para selecionar a duração ou a hora de finalização de acordo com a opção escolhida.



INFORMAÇÃO

O forno não permitirá selecionar uma hora de finalização anterior à hora atual.

Quando a hora de finalização estiver programada, aparecerá na zona central a hora atual para facilitar a seleção.

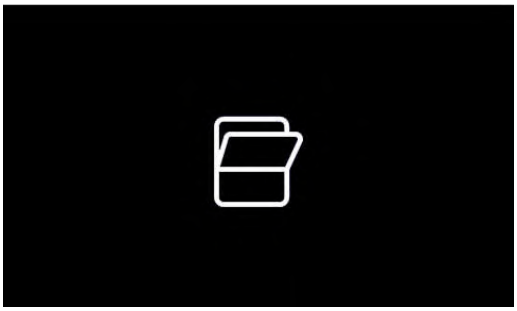
5. Valide a seleção com a tecla OK.

6. A seguir, voltará a aparecer o ecrã de cozinhado. Poderá ver as temporizações programadas à direita do círculo central.

8. ENCHER COM ÁGUA

8.1. ABERTURA DO PAINEL FRONTAL

- Pressione a tecla durante alguns segundos.
- O painel frontal abre ligeiramente (≈15º). Este processo é lento.



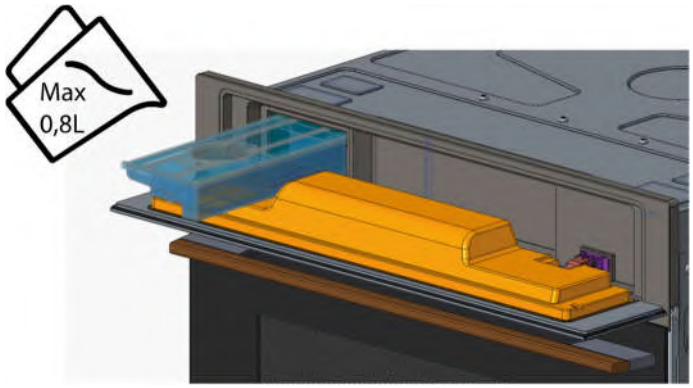
- Acabe a abertura do painel manualmente.

NOTA
O painel pode ser aberto durante o funcionamento do forno.

8.2. ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação "MAX" e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. Aproximadamente 0,8l



NOTA
Não utilize água esterilizada ou destilada para cozinhar com o forno a vapor. Os minerais na água são essenciais para que o processo de cozedura funcione.

NOTA
Ao encher o tanque de água, a parte superior do tanque NÃO é totalmente vedada. O excesso de água no tanque poderá causar o transbordo quando o tanque for removido.

8.3. INTRODUZIR MAIS ÁGUA

O volume de água é, geralmente, suficiente para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

Se, porventura, for necessário colocar mais água no depósito, surge a mensagem:



Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito.
PERIGO DE TRANSBORDO!

8.4. ESVAZIAR O DEPÓSITO DE ÁGUA

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.

⚠ ATENÇÃO
A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Espere sempre até a mensagem pare de piscar no display antes de remover o tanque de água, tentar executar uma segunda função de vapor ou desligar o forno. Se o processo for interrompido antes de terminar, o bombeamento será reiniciado, o que pode fazer com que a bomba de água interna seque e faça algum barulho durante a operação. Ao longo do tempo, isto pode causar danos à bomba.

Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra . Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

INFORMAÇÃO(BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)
Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação .

9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO

9.1. INTERRUPÇÃO DO PROCESSO DE COZEDURA

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, ao pressionar a tecla (OK) abrindo a porta.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é ativada com a tecla (OK). Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

⚠ ATENÇÃO

Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Neste momento:

- A produção de vapor foi interrompida.
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. Perigo de queimaduras!
- O relógio para, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. Virar ou mexer os alimentos.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para reiniciar o processo, feche a porta e pressione a tecla (OK).

9.2. FIM DE UM CICLO DE COZINHAR

No fim da duração programada ou quando premir a tecla (OK). Parar para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra “END”, o forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

⚠ ATENÇÃO

Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

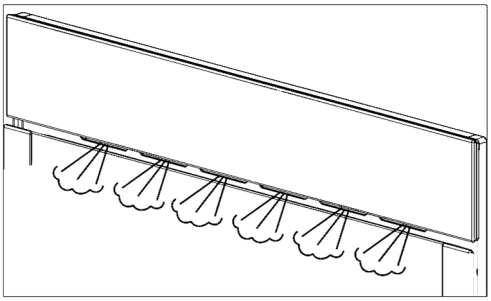
Quando o mostrador exibe a palavra , significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

9.3. SAÍDA DE VAPOR

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente.

Esta situação nota se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada



9.4. ÁGUA RESIDUAL NO FORNO

Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente. Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder a pingadeira com a porta aberta.

10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA

10.1. BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS (BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)

Esta função pode ser ativada a qualquer momento:

- **Com o forno apagado.** O bloqueio para crianças não permitirá que o forno seja ligado ao premir a tecla ⏻.
- **Durante o uso do forno.** Se ativar a função enquanto o forno cozinha ou está em espera, ficará bloqueada a resposta do teclado e dos comandos e nenhum valor do cozinhado se poderá alterar.

Para ativar a função prima a tecla 🔒 prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo 🔒 seja apresentado no visor. O painel de controlo está bloqueado.

Para desativar a função prima de novo a tecla 🔒 até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo 🔒 desapareça.

11. DESCALCIFICAÇÃO

PROCEDIMENTO DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Rode o comando esquerdo para entrar no menu de vapor.
2. Rode o comando direito até que o símbolo de descalcificação apareça no lado direito do ecrã.
3. Pressione a tecla OK para iniciar a função de descalcificação.
4. Quando o visor mostra a mensagem “0.5L”, remova o depósito de água.
5. Deite 0.5 litros de um produto de descalcificação adequado no depósito de água e volte a colocá-lo no sítio correto.
6. Pressione a tecla OK. O ciclo de descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.
7. O processo de descalcificação é silencioso e durante o processo o ecrã mostra a percentagem para o fim do processo e o símbolo de descalcificação.
8. Quando o ecrã exibe 0,5 e o forno apitar, remova e esvazie o depósito.
9. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e volte a colocá-lo no sítio.
10. Feche o painel. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
11. Quando o ecrã exibir novamente 0,5 e o forno emitir um apito, remova e esvazie o depósito de água.
12. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e coloque-o novamente no sítio.
13. Feche o painel. Começa o segundo ciclo de lavagem.
14. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado será exibido no ecrã o símbolo e o forno emite um sinal sonoro até que o depósito de água seja removido.
15. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

⚠ ATENÇÃO

O processo de descalcificação **NÃO PODE SER PARADO** uma vez iniciado.

Sons (produzidos pela bomba de água) absolutamente normais podem ser produzidos.

Durante esse processo, NÃO tente abrir a porta do forno.

12. SONDA DE ALIMENTOS

ATENÇÃO

Por favor mantenha conetor da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Se não mantiver o conector da sonda de carne tapado causará danos ao forno.

A sonda de temperatura de alimentos, mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado e termina a medição logo que seja atingida a temperatura definida.

- Programe uma função de cozedura como descrito anteriormente.
- No final dos passos descritos, o menu da sonda de alimentos aparece no ecrã.
- Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
- Pressione a tecla (OK) para confirmar e iniciar a função.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Display	Descrição
Descalcificação	
SOFT	Água macia.
MED	Água média.
HARD	Água dura.
	O aparelho deve ser descalcificado.
	A piscar – inicia-se a descalcificação.
0,5L	Verta 0,5 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
0,8L	Verta 0,8 litros de água fria no depósito de água para a lavagem.
Depósito de água	
	Indicação que o depósito de água está em falta.
	O depósito está vazio. Por favor encha com 0.5L de água.
	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Avisos do sistema	
DEMO mode	Modo Showroom
END	Fim da função

14. FUNÇÃO DEMO

Com a função DEMO ativada, pode usar o forno sem aquecer.

É recomendável ativar esta função quando o forno é instalado numa exposição com ligação à corrente.

Ativação da função DEMO

Antes de acertar o relógio, clique em simultâneo nas teclas e , até que no ecrã apareça a indicação «DEMO Mode ON».



Então você pode ajustar a hora.

A palavra «DEMO» aparecerá de forma permanente no ecrã e o forno pode trabalhar normalmente, mas sem aquecer.



Para desativar a função DEMO, repita o mesmo processo. A palavra DEMO desaparecerá.

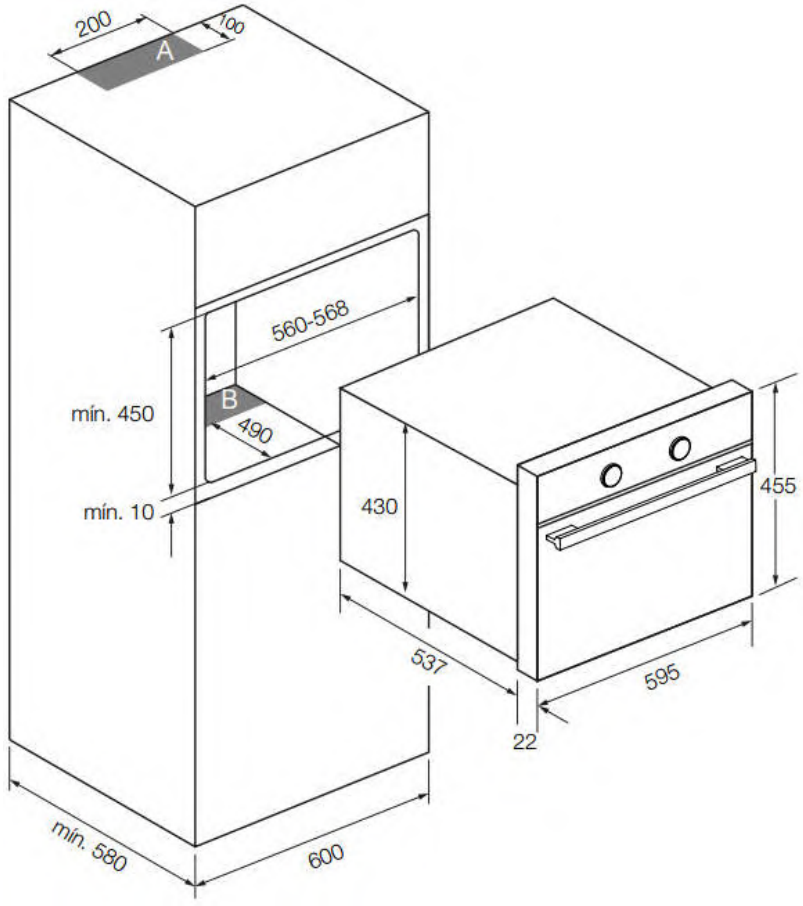
15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTALAÇÃO	**PHTV-942**
tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50
Cabo de energia (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensões de montagem (altura x largura x profundidade) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensões do produto no painel frontal (altura x largura x profundidade) (mm)	430x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAGEM	
Peso Líquido (Kg)	35
Peso Bruto (Forno+Emb) (Kg)	38
Dimensões da embalagem (altura x largura x profundidade) (mm)	520x690x690
ACCESÓRIOS	
Manual de Instruções - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Grade reforçada	1
FUNCIONALIDADES	
Capacidade líquida (L)	44
Capacidade bruta (L)	45
Tanque de água (L)	0,8
VALORES DE ENERGIA ELÉTRICA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
Forno estático	2100 W
Motor Turbo	1600 W
Poder da iluminação	25 W
ILUMINAÇÃO	
LUZ INTERIOR	HALOGEN G9
FUNÇÃO MÁXIMA DE ENERGIA	
Potência máxima do forno (230 V)	3400 W
Classe de eficiência energética	
EEI	A+

16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS

PHTV 942

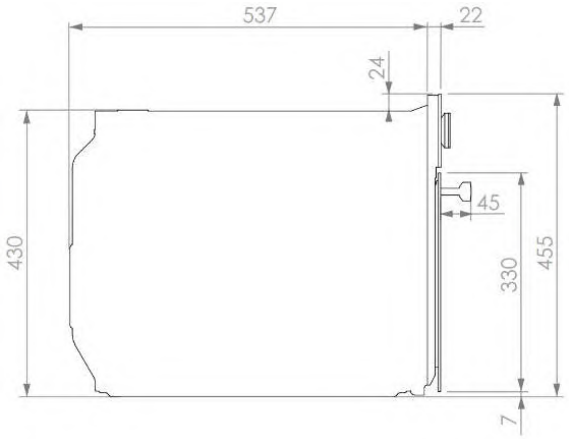
INSTALAÇÃO EM COLUNA



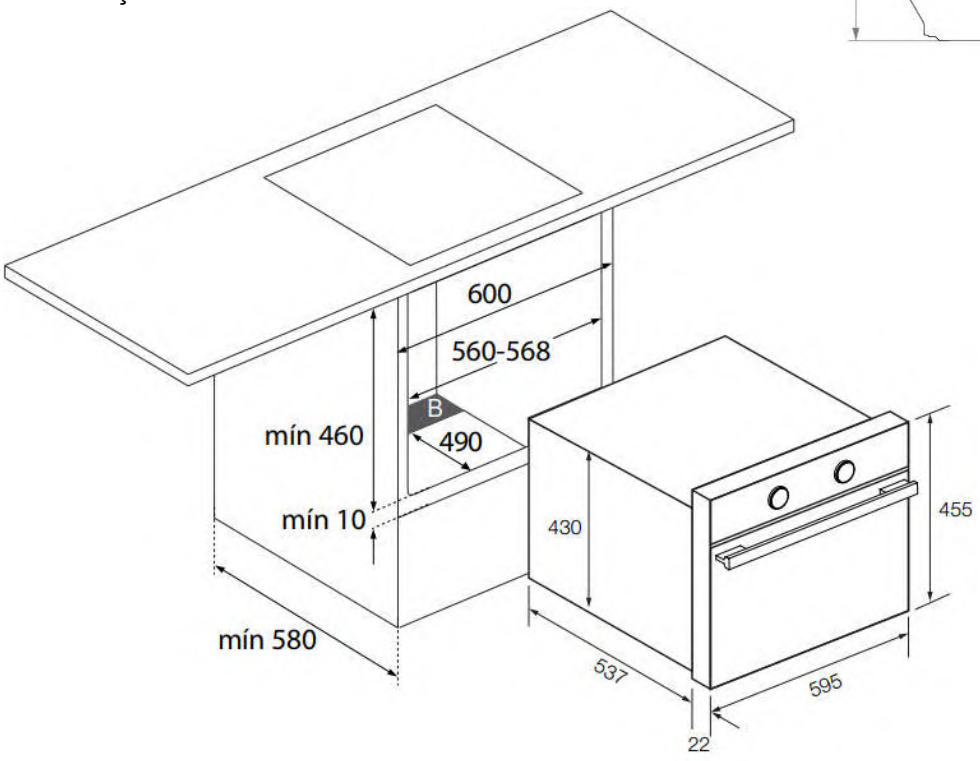
⚠ ATENÇÃO

Respeite os orifícios de ventilação no gabinete, consulte os desenhos de instalação (200x100mm na zona **A** e 560X90mm na zona **B**).

Se essas aberturas não estiverem disponíveis, o produto não funcionará corretamente e pode sofrer danos que NÃO seriam cobertos pela garantia.



INSTALAÇÃO SOB A BANCADA



17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

INOXPAN S.L., agradece a escolha e a confiança depositada num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e Inovação sendo fiel às suas origens e compromissos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho dispõe de uma garantia de 2 anos a partir da data da compra e cobre este aparelho contra todo o defeito de fabricação que afete o seu funcionamento. Para a validade da mesma é imprescindível apresentar a fatura ou ticket de compra ao técnico do Serviço Oficial Autorizado Pando.

Durante o referido período, a Empresa compromete-se a repor ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a erro ou defeito de fabricação do aparelho, até se conseguir o seu funcionamento correto, bem como a mão de obra necessária e os gastos ocasionados como consequência da reparação ou reposição.

EXCLUSÕES DE GARANTIA PANDO:

Não estará coberto pela garantia ou poderá ser causa de anulação da mesma, devendo debitar-se aos clientes os custos de mão de obra e dos materiais, deslocação do serviço técnico, **perante os seguintes pressupostos**:

- Revisões de instalação ou funcionamento, limpezas ou manutenção.
- Se a instalação do dispositivo não tiver sido realizada pelo pessoal especialista profissional autorizado ou pelo serviço técnico oficial da Pando, que atendem aos requisitos das normas de segurança e dos regulamentos de energia elétrica.
- Quando o aparelho se destine a uso comercial e Não doméstico, para o qual não está previsto.
- Mau funcionamento do produto por incumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas no manual do aparelho.
- Mau funcionamento ou problemas causados por uma instalação inadequada ou por não possuir os espaços livres necessários nos móveis e indicados no manual de instalação, para ventilação adequada do produto.
- Avarias ou defeitos produzidos por transportes ou mudanças, e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e alheio a esta empresa ou à marca Pando.
- Pancadas amolgadelas, riscos ou rasuras, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos alheios ao aparelho, no interior ou no exterior do produto.
- Que o técnico não tenha acesso fácil ao produto, porque têm elementos que impedem um fácil e seguro acesso. Os meios que forem necessários para o acesso do técnico do SAT ao aparelho serão por conta e responsabilidade do usuário.
- Manipulação incorreta das cablagens e ligações do cabo elétrico externo.
- Componentes estéticos, de uso e desgaste, como mostradores de luz, lâmpadas, bandejas, grelhadores, guias.
- Óxido, queimaduras, manchas, ou alterações de cor no corpo, porta, acessórios ou cavidade interna causadas por manutenção ou uso inadequado, ou por aplicação inadequada ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, como produtos de limpeza não recomendados pelo fabricante e inadequados.
- Avarias ou defeitos produzidos por variações de corrente elétrica ou causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológicos como tempestades, raios, terremotos, inundações.
- Aparelhos procedentes de revendas, segunda mão, mudança de titular original ou exposições que tenham mais de dois anos desde a sua data de fabricação.

INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade sobre eventuais danos diretos ou indiretos, a pessoas ou materiais produzidos por manipulação indevida do aparelho.

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPANHA, PORTUGAL E ANDORRA:	OUTROS PAÍSES:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à notre entreprise pour l'acquisition d'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la bonne décision.

Chez Pando, nous offrons non seulement des produits de qualité supérieure, mais nous avons également une grande équipe de professionnels qui vous assisteront et vous conseilleront sur toute question pouvant survenir au moment de l'installation ou de l'exploitation.

Nous vous invitons également à visiter notre site Web (www.pando.es/fr) pour mieux nous connaître et où vous pouvez retrouver toute nos gammes de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires.

Vous y trouverez une large sélection de hottes décoratives murales, plafond, îlot et intégration. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin pour entretenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle de intégration avec les dernières technologies disponibles.

Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous y concentrons le meilleur de notre expérience pour satisfaire tous vos besoins.

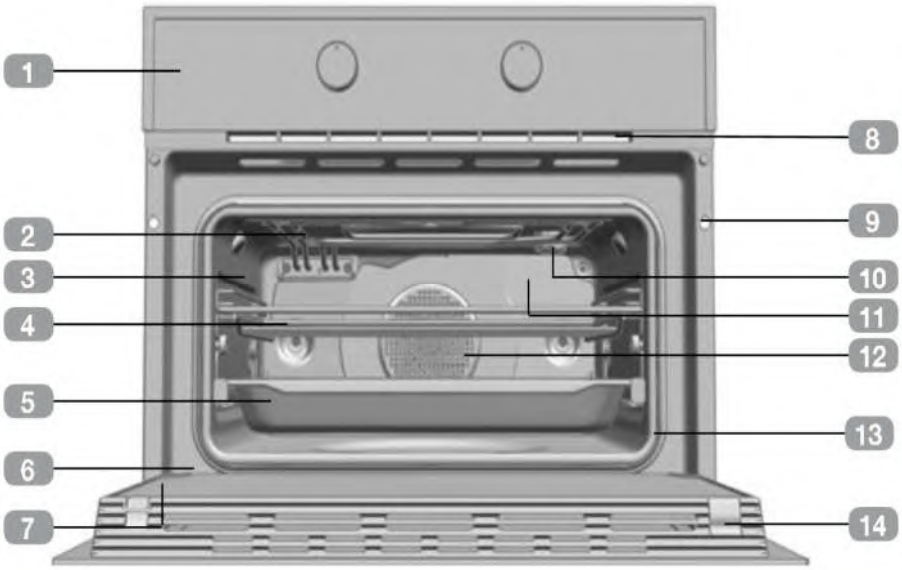
Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de votre nouvel allié de cuisine.

Merci beaucoup

L'équipe Pando

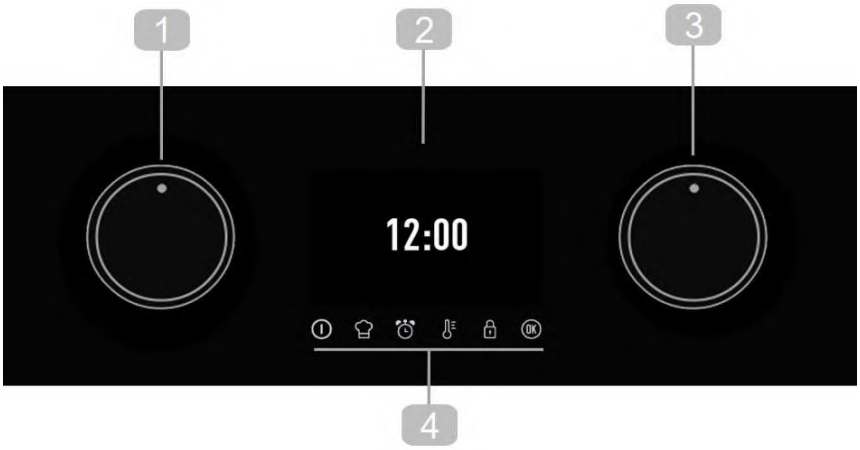
1. DESCRIPTION DU FOUR 5
2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES 5
3. ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE 6
3.1. Dureté de l'eau 7
4. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE 8
4.1. Écran d'accueil / veille 8
4.2. Écran de sélection 9
4.3. Écran de cuisson 10
5. FONCTIONS DU FOUR 11
5.1. Fonctions vapeur 12
5.2. Pour cuisiner avec les fonctions traditionnelles 13
5.3. Cuisson à la vapeur 13
5.4. Cuisson avec les fonctions combinées vape 14
5.5. Préchauffage rapide automatique 14
6. CUISSON AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Recettes automatiques du four 15
6.2. Pour cuisiner avec l'assistant personnel de cuisson 17
6.3. Préchauffage à vide 18
6.4. Retourner l'aliment 18
7. PROGRAMMATION AVEC MINUTERIE DU FOUR 19
7.1. Options de minuterie 19
7.2. Pour programmer les options de minuterie 20
8. ALIMENTATION EN EAU 21
8.1. Ouvrir le panneau avant 21
8.2. Remplir le reservoir d'eau 21
8.3. Remplir a nouveau l'eau 22
8.4. Vider le reservoir d'eau 22
9. FONCTIONS GÉNÉRALES DU FOUR 23
9.1. Mettre un cycle de cuisson en pause 23
9.2. Fin du cycle de cuisson 23
9.3. Écoulement de vapeur 24
9.4. Eau residuelle dans le four 24
10. FONCTIONS DE SÉCURITÉ 25
10.1. Verrouillage de sécurité pour les enfants 25
11. DÉTARTRAGE 26
12. SONDE DE TEMPÉRATURE 27
13. DÉPANNAGE 28
14. MODE DEMO 29
15. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 30
16. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION 31
17. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE 32

1. DESCRIPTION DU FOUR



1 Panneau de commande
2 Résistance du gril
3 Support plaques
4 Grille
5 Plaque
6 Charnière
7 Vitre intérieure
8 Sortie d'air de refroidissement
9 Fixation au meuble
10 Ampoule
11 Panneau du fond
12 Turbine
13 Joint de four
14 Porte

2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES



1 Commande pour parcourir les menus de la partie gauche de l'écran. Sélecteur de modes de cuisson.
2 Écran d'affichage.
3 Commande pour parcourir les menus de la partie droite de l'écran. Sélecteur des réglages de cuisson.
4 Touches.

Allumage/ Arrêt du four.

Modification des températures du four.

Accès à l'assistant personnel de cuisson (PANDO CHEF)

Verrou de sécurité du panneau de commande et ouverture du panneau de commande

Accès aux fonctions de minuterie et de programmation du four.

OK, DÉMARRER, ARRÊTER

3. ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

Lorsque vous branchez le four pour la première fois au secteur, le logo apparaît suivi de l'indication clignotante 12:00.

Pour pouvoir utiliser le four, il est nécessaire de mettre l'horloge à l'heure.

Pour cela, sélectionnez les heures avec la commande de gauche et les minutes avec la commande de droite.

Validez la sélection avec la touche OK ou attendez quelques secondes.

Validez l'apparence de l'heure (standard/retro/ masquer l'horloge) avec la touche OK ou attendez quelques secondes.

Un signal sonore est émis pour confirmer et l'heure se fixe sur l'écran.

Pour modifier l'heure:

Avec le four en veille (écran d'accueil), maintenez la touche ⏲ enfoncée jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter. Suivez les étapes décrites pour modifier l'heure

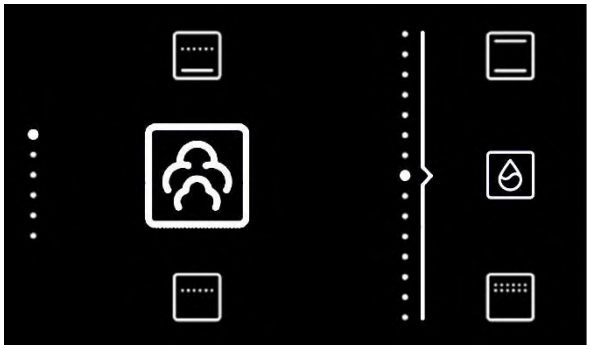
⚠ MISE EN GARDE

La sensibilité des touches tactiles s'adapte aux conditions ambiantes en permanence. Veillez à ce que la surface du panneau de commandes frontal soit propre et libre de tout obstacle lorsque vous branchez le four au secteur électrique.

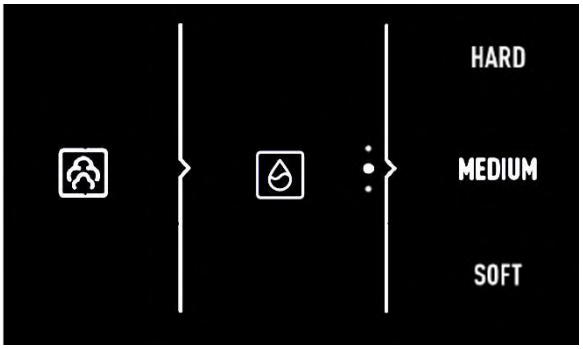
Il est nécessaire de débrancher le four du secteur électrique et de le rebrancher après un court instant si l'afficher ne répond pas correctement lorsque vous appuyez sur les touches. Ce procédé permet de régler automatiquement les commandes tactiles qui répondront de nouveau lorsque vous les toucherez avec le doigt.

3.1. DURETÉ DE L'EAU

- Après avoir réglé l'horloge, il est nécessaire de régler la dureté de l'eau.
- L'option de la dureté de l'eau apparaît à l'écran.
- Pour le réglage, tourner le cadran de commande des paramètres.
- Appuyer sur OK pour confirmer l'option.
- Pour modifier la dureté de l'eau, après les réglages initiaux, tournez la commande de gauche sur la position correspondant à la fonction vapeur .



- Tournez la commande de droite jusqu'à ce que le symbole de dureté de l'eau apparaisse sur le côté droit de l'écran.



- Appuyer sur OK pour confirmer l'option.
- Tournez la commande de droite pour sélectionner la dureté de l'eau désirée.
- Appuyer sur OK pour confirmer l'option.

Tipo	*Dureza del agua*			
	Ca + mg (ppm)	**Degrés anglais [°da]**	**Degrés français [°df]**	**Degrés allemands [°da]**
DOUCE / SOFT	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8
MOYENNE / MEDIUM	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20
DURE / HARD	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28

MISE EN GARDE

En cas de coupure de courant, les paramètres de dureté de l'eau seront effacés. Les réinitialiser et les reprogrammer après le retour de l'alimentation.

4. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE

Veuillez trouver ci-dessous la description de l'information s'affichant sur l'écran d'affichage de votre four et de la façon dont elle s'affiche.

4.1. ÉCRAN D'ACCUEIL / VEILLE

Cet écran apparaît lorsque le four ne fonctionne pas mais qu'il est branché au secteur.



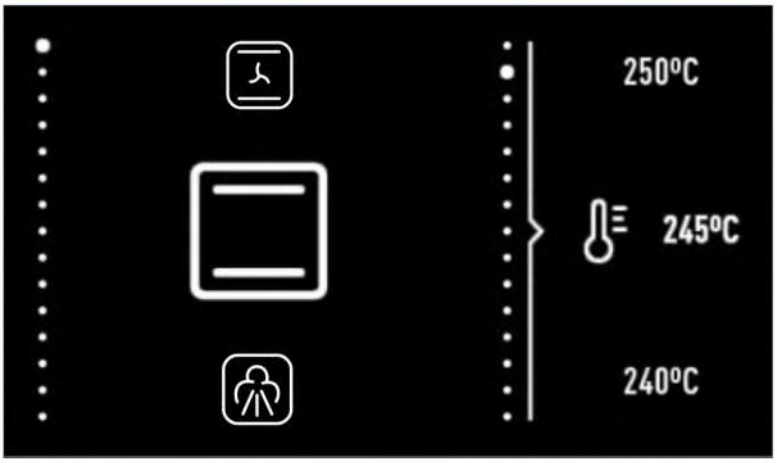
Si le verrouillage du clavier est activé, le symbole s'affichent sur la partie gauche de l'écran



Si vous avez programmé une alarme, l'écran affiche un compte à rebours à la place de l'heure, comme sur l'image suivante.



4.2. ÉCRAN DE SÉLECTION



Sélecteur de fonction.

Pendant la sélection d'une fonction de cuisson, d'une recette automatique ou de la fonction d'horloge, l'écran apparaît divisé en deux parties:

PARTIE GAUCHE

Dans cette partie de l'écran se trouvent les fonctions de cuisson, les recettes automatiques ou les fonctions de programmation de l'horloge disponibles pour leur sélection.

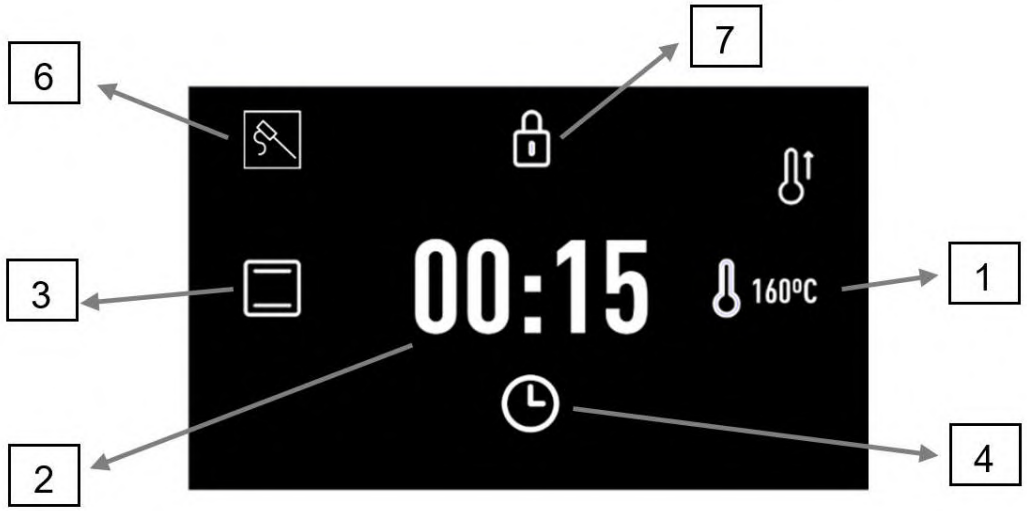
Pour en sélectionner une, tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand et validez la sélection avec la touche (OK) (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

PARTIE DROITE

Dans cette partie de l'écran se trouvent les valeurs à régler en fonction du mode sélectionné : température, poids, durée, heure de fin, ...

Pour sélectionner une valeur, tournez la commande de droite jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse en plus grand et validez la sélection avec la touche (OK) (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

4.3. ÉCRAN DE CUISSON



Pendant la cuisson, l'information sur l'état du four s'affiche à l'écran.

1. **Température sélectionnée.** Le symbole clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée est atteinte et à condition que le four transmette de la chaleur à l'aliment Temperatura seleccionada.

2. **Durée de cuisson.**
   - Si vous n'avez pas programmé l'horloge, il indique le temps que le four a passé en pleine cuisson.
   - Si vous l'avez programmé, il indique le temps qu'il reste pour que la cuisson se termine (compte à rebours).
   - Si le four est programmé mais en attente (la cuisson n'a pas commencé), il indique le temps de cuisson total programmé.

3. **Fonction de cuisson ou recette automatique sélectionnée** Si vous avez programmé des fonctions de temps, l'information relative à ces fonctions se trouve dans l'écran.

3. **Avertisseur.** Compte à rebours pour la fin de l'alarme programmée.

4. **Heure de fin**.

5. **Sonde pour aliments** S'affiche à l'écran lorsqu'un plat est en cours de cuisson avec la sonde à viande. Le symbole apparaît avec la température réelle de la sonde à viande.

Information sur les fonctions de sécurité activées.

6. **Verrouillage du clavier.** S'illumine lorsque le verrouillage de sécurité pour les enfants est activé.

5. FONCTIONS DU FOUR

INFORMATION

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour lire la description des usages de chacune des fonctions.



ARRÊT DU FOUR



VAPEUR / FONCTIONS COMBINÉES VAPEUR (20% de vapeur)



CUISSON TRADITIONNELLE



CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE



GRIL ET SOLE



MAXI GRIL



GRIL



SOLE



TURBO + SOLE (PIZZA)



TURBO



CUISSON À FEUX DOUX



FERMENTERLES PÂTES



DÉCONGÉLATION



ECO



Fonctions intégrant un préchauffage rapide automatique

5.1. FONCTIONS VAPEUR

Lorsque la fonction vapeur  est sélectionnée, des fonctions vapeur spéciales sont disponibles:

 **100 % VAPEUR 100% VAPOR**

 **GRIL**

 **CUISSON TRADITIONNELLE**

 **TURBO**

 **GRIL AVEC TURBINE**

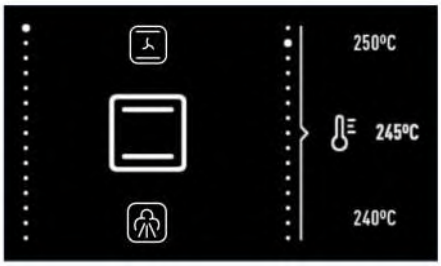
 **RÉGÉNÉRER MANUEL**

 **SOUS-VIDE**

 **DURETÉ DE L'EAU**

 **DÉTARTRAGE**

5.2. POUR CUISINER AVEC LES FONCTIONS TRADITIONNELLES



Selección de función.

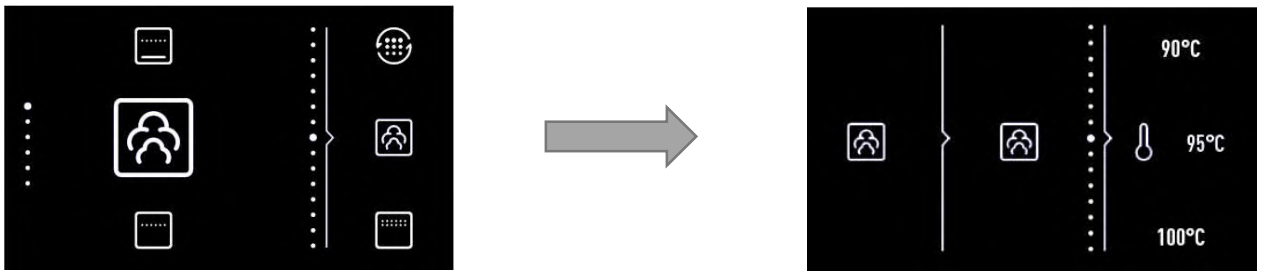
1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.
2. Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand.
3. La température recommandée pour la fonction choisie s'affiche ensuite à droite.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température en tournant la commande de droite.
5. Validez la sélection avec la touche OK. Le four commence la cuisson.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Changer la fonction de cuisson,** en tournant la commande de gauche.
- **Modifier la température de cuisson** en tournant la commande de droite.
- **Programmer une alarme ou une durée/ heure de fin de cuisson.** En appuyant sur la touche 🕒.
- **Modifier la programmation des alarmes ou de la durée/heure de fin programmée.** En appuyant sur la touche 🕒.

5.3. CUISSON À LA VAPEUR

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.
2. Tournez la molette gauche jusqu'à atteindre la fonction vapeur.
3. Tournez la molette droite pour sélectionner le programme vapeur désiré.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.
7. Tourner la molette droite pour sélectionner le temps de fonctionnement désirée (seulement disponible avec certaines fonctions).
8. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur OK .



INFORMATION

La touche OK peut être actionnée à tout moment et le processus de cuisson commencera.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Modifier le temps de cuisson, en appuyant sur la touche** 🕒.
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche 🌡.

5.4. CUISSON AVEC LES FONCTIONS COMBINÉES VAPE

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.

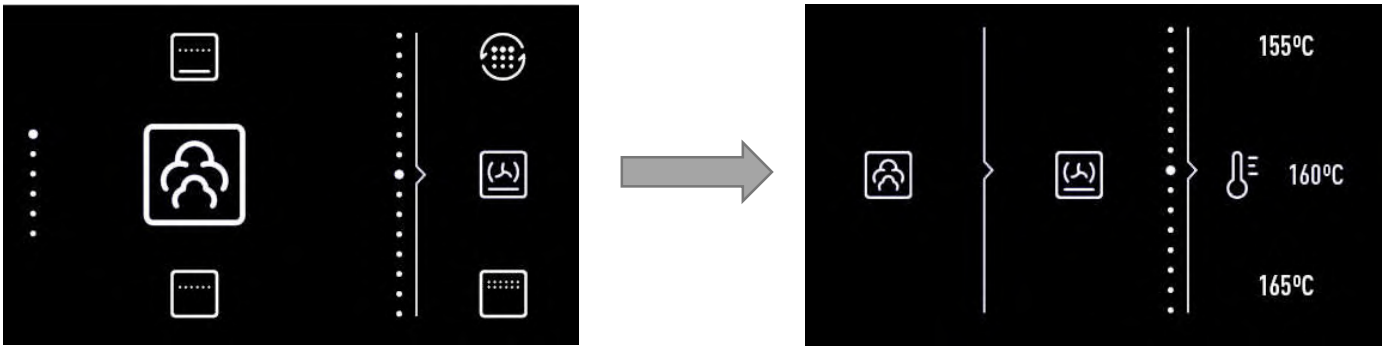
2. Tourner la molette gauche jusqu'à ce que le symbole ait été atteint.

3. Tourner la molette droite pour sélectionner la fonction désiré.

4. Appuyez sur OK pour confirmer.

5. Tourner la molette droite pour sélectionner la température de service désirée.

6. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur OK.



INFORMATION

Appuyer sur OK et le processus de cuisson commencera.

5.5. PRÉCHAUFFAGE RAPIDE AUTOMATIQUE

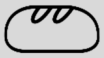
Les fonctions indiquées intègrent un préchauffage rapide automatique.

Pendant le préchauffage rapide, le symbole s'allume.
Il est recommandé d'attendre que ce symbole s'éteigne avant d'introduire l'aliment.
Cette option est toujours activée.

Pour désactiver l'option de préchauffage rapide, appuyez sur pendant quelques secondes.

6. CUISSON AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON *(PANDO CHEF)*

6.1. RECETTES AUTOMATIQUES DU FOUR

VOLAILLES		 POULET	
		 CANARD	
		 OIE	
		 DINDE	
VIANDES		 COCHON DE LAIT	
		 BOEUF	
		 AGNEAU	
		 CÔTES	
POISSONS		 COLIN	
		 SAUMON	
PAINS		 PAIN BLANC	
		 PAIN NOIR	
		 PAIN COMPLET	
PIZZAS		 PIZZA À PÂTE ÉPAISSE	
		 PIZZA À PÂTE FINE	
DESSERTS		 GÂTEAU EN MOULE	
		 GÂTEAU AUX FRUITS	
		 PETIT GÂTEAU AUX FRUITS	
		 GÂTEAU SUR PLAQUE	

VAPEUR		 SAUMON  FILETS DE POISSON  POMMES DE TERRE  ASPERGE  BROCOLI  CAROTTES  POIS  CHOU-FLEUR  RIZ AU LAIT  MAÏS

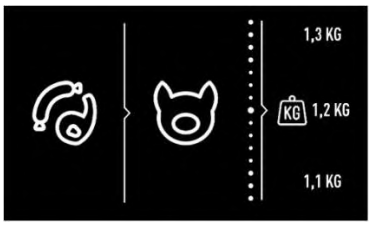
 *Recettes nécessitant le préchauffage du four à vide.*

 **TURN** Recettes pour lesquelles il faut retourner l'aliment.

6.2. POUR CUISINER AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.

2. Appuyez sur la touche 🍳.



Sélection de la recette.

3. Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner apparaisse en plus grand.

4. Dans la partie droite de l'écran, vous trouverez ensuite les recettes disponibles pour le type d'aliment sélectionné. Sélectionnez avec la commande de droite la recette souhaitée et validez la sélection avec la touche OK.

5. Dans la partie droite de l'écran, vous trouvez ensuite l'information dont le four à besoin pour programmer la cuisson.

6. Selon la recette sélectionnée, le four vous demande d'introduire:

POIDS DE L'ALIMENT: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla OK.

TEMPERATURA: Validez la température proposée pour la recette ou sélectionnez-en une autre avec la commande de droite et validez avec la touche OK.

DEGRÉ DE FINITION: Vous pouvez sélectionner le degré de finition pour certaines cuissons:

- **HIGH**: Bien cuit
- **MEDIUM**: À point
- **LOW**: Saignant

7. Une fois tous les paramètres sélectionnés, validez avec la touche OK.

Le four commence la cuisson et l'écran de sélection fait place à l'écran de cuisson sur lequel vous trouvez l'information suivante:

- La température de cuisson sélectionnée
- Le temps de cuisson restant
- La recette sélectionnée

Une fois la cuisson terminée, une alarme sonne pendant environ 90 secondes et le symbole de cuisson clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
Le four s'éteint automatiquement.

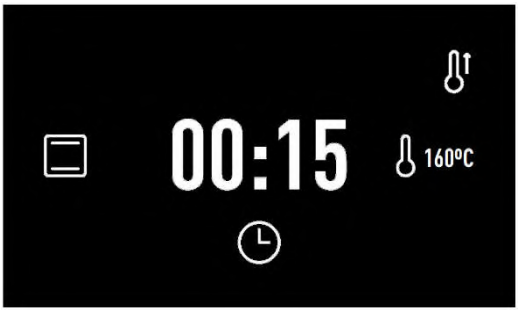
INFORMATION

Pendant les 10 premières minutes de cuisson, vous pouvez modifier le poids et le degré de finition ou programmer une heure de fin de cuisson.
Une fois ce temps écoulé, ces valeurs se fixent et ne pourront pas être modifiées.
Pour modifier ces valeurs de cuisson, appuyez sur la touche 🍳 et le four retourne sur l'écran de sélection.
Suivez les étapes indiquées précédemment.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

Modifier la température de cuisson, en appuyant sur la touche 🌡. Validez avec la touche OK.
Programmer une alarme. En appuyant sur la touche 🕒.
Modifier la programmation d'une alarme programmée. En appuyant sur la touche 🕒.
Pour programmer ou modifier une programmation, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de cuisson avec minuterie » que vous trouverez plus loin dans ce guide d'utilisation.

6.3. PRÉCHAUFFAGE À VIDE



Les recettes présentes dans le tableau avec le symbole ⇑ requièrent l'introduction de l'aliment dans un four déjà chaud.

Lorsque vous sélectionnez une de ces recettes, le symbole ⇑ s'affiche à l'écran lorsque la cuisson commence. Lorsque le four atteint la température de cuisson, le symbole clignote et une alarme sonne pour vous avertir que vous pouvez introduire l'aliment.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour introduire l'aliment et le temps restant s'affiche sur l'écran de cuisson.

6.4. RETOURNER L'ALIMENT



Pour les recettes présentes dans le tableau avec le symbole **TURN**, il faut retourner l'aliment pendant la cuisson.

Le four vous indique quand vous devez le faire avec une alarme sonore et le symbole **TURN** s'affiche sur l'écran de cuisson.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner l'aliment.

7. PROGRAMMATION AVEC MINUTERIE DU FOUR

7.1. OPTIONS DE MINUTERIE

Pour programmer une cuisson, vous disposez des options de minuterie suivantes:

Avertisseur: Une alarme sonne lorsque le temps de programmation est écoulé. La cuisson NE S'ARRÊTE PAS lorsque le temps est écoulé. Vous pouvez également programmer une alarme lorsque le four n'est pas en pleine cuisson.

INFORMATION

Vous pouvez programmer une alarme à tout moment, que le four soit en pleine cuisson ou non. Les autres options de minuterie sont disponibles uniquement lorsque le four est en pleine cuisson.

Durée de cuisson: Permet de sélectionner le temps pendant lequel le four sera en pleine cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, une alarme sonne, le symbole |→| clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

Heure de fin de cuisson: Permet de sélectionner l'heure jusqu'à laquelle le four sera en pleine cuisson.

Lorsque l'heure programmée arrive, une alarme sonne, le symbole →| clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

- **Début de cuisson différé (Durée + Heure de fin de cuisson):** Permet de programmer le four pour qu'il commence la cuisson automatiquement et s'éteigne également automatiquement une fois le temps de cuisson programmé écoulé.

INFORMATION

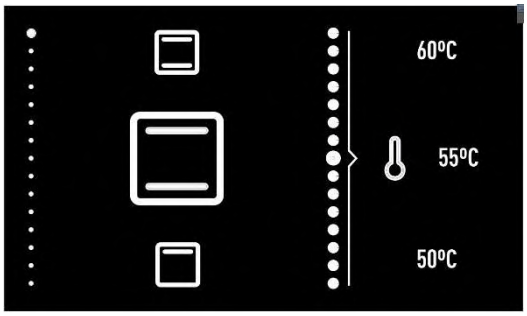
Pour programmer cette option, vous devrez programmer consécutivement la durée et l'heure de fin de cuisson.

Vous pouvez accéder aux options de programmation à tout moment d'une cuisson.

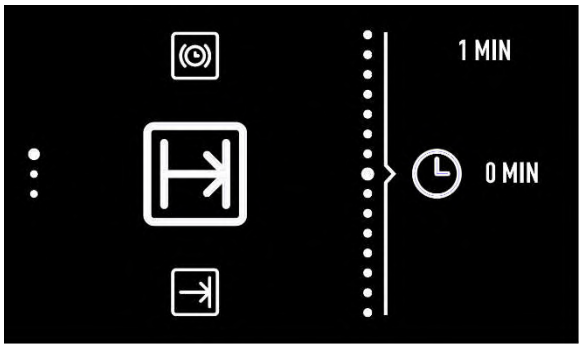
De même, vous pouvez accéder à la modification d'une programmation déjà établie.

7.2. POUR PROGRAMMER LES OPTIONS DE MINUTERIE

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.



1. Appuyez sur la touche ⏲ pour accéder au menu d'options de minuterie.
2. Tournez la commande de gauche pour sélectionner l'option de programmation souhaitée.
3. Tournez la commande de droite pour sélectionner la durée ou l'heure de fin selon l'option choisie



INFORMATION

Le four n'autorise pas la sélection d'une heure de fin antérieure à l'heure actuelle.

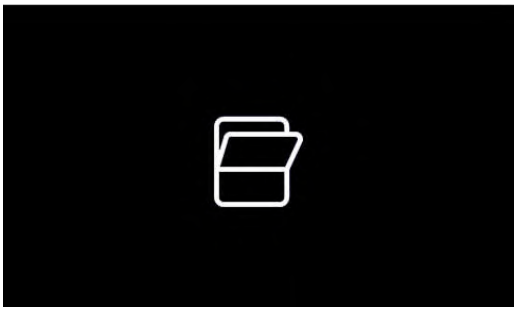
Lorsqu'une heure de fin est programmée, l'heure actuelle est indiquée sur la partie centrale pour faciliter la sélection.

4. Validez la sélection avec la touche OK.
5. Ensuite, l'écran de cuisson réapparaît. Vous pourrez voir les minuteries programmées à droite du cercle central.

8. ALIMENTATION EN EAU

8.1. OUVRIR LE PANNEAU AVANT

- Appuyez sur la touche pendant quelques secondes.
- Le panneau avant s'ouvre légèrement (≈15 º). Ce processus est lent.



- Terminer l'ouverture du panneau manuellement.

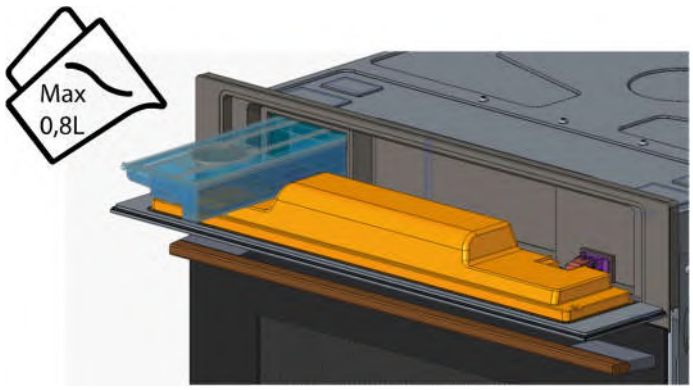
REMARQUE

Le panneau peut être ouvert pendant le fonctionnement du four.

8.2. REMPLIR LE RESERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau doit toujours être rempli pour tous les programmes.

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par le repère « MAX », avec de l'eau potable froide et introduire le réservoir dans l'emplacement situé derrière le panneau avant (maximum 0,8 l).



REMARQUE

N'utilisez pas l'eau stérilisée ou distillée pour cuire les aliments dans le four à vapeur. Les minéraux présents dans l'eau sont importants pour la réalisation du processus de cuisson.

REMARQUE

Lors du remplissage du réservoir d'eau, la partie supérieure du réservoir n'est PAS complètement étanche. Le remplissage excessif du réservoir peut provoquer des fuites lors de son déplacement.

8.3. REMPLIR A NOUVEAU L'EAU

La contenance du réservoir d'eau est suffisante pour une cuisson de 50-60 minutes.

S'il s'avère nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, le message de remplissage en eau apparaît.



Versez un maximum de 0,5 litre pour être sûr que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle est de nouveau pompée dans le réservoir. RISQUE DE DÉBORDEMENT!

8.4. VIDER LE RESERVOIR D'EAU

Lorsque l'appareil est éteint, l'eau est de nouveau pompée dans le réservoir.

⚠ ATTENTION

L'eau du réservoir peut être chaude. Risque de brûlures!

Selon le réglage de température et la durée des fonctions de cuisson à vapeur, le remplissage peut durer 1 heure. Attendez toujours que arrête de clignoter sur l'affichage avant de retirer le réservoir d'eau, d'exécuter une autre fonction à vapeur ou de couper l'alimentation du four à vapeur. Lorsque le processus est interrompu, le pompage recommence, ce qui peut causer le fonctionnement à sec de la pompe à eau interne et un grand bruit de vibration. Au fil du temps, ce phénomène peut endommager la pompe.

Une fois l'eau pompée dans le réservoir, l'écran affiche le message . Procédez comme suit:

- Retirez le réservoir de l'appareil et videz-le.
- Séchez-le et replacez-le dans l'appareil. Séchez l'enceinte de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouvert jusqu'à ce qu'il soit froid et complètement sec.

INFORMATION

Il est recommandé de retirer le réservoir d'eau et de le nettoyer après chaque cuisson. Cette opération évite le développement de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

Si vous souhaitez faire deux cuissons successives, ne videz pas le réservoir. Le message s'affiche à l'écran.

9. FONCTIONS GÉNÉRALES DU FOUR

9.1. METTRE UN CYCLE DE CUISSON EN PAUSE

La cuisson peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur OK ou en ouvrant la porte.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche OK est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. Risque de brûlures !
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez:

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermez la porte et appuyez sur la touche OK.

9.2. FIN DU CYCLE DE CUISSON

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche OK pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche. A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot «END» s'affichera.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

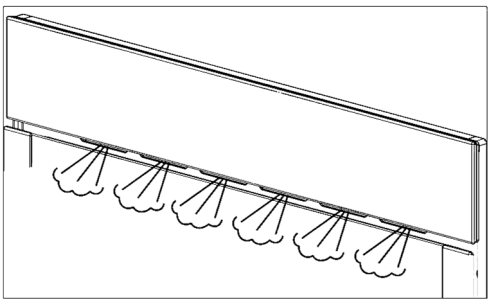
Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le symbole, cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

9.3. ÉCOULEMENT DE VAPEUR

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four. Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



9.4. EAU RESIDUELLE DANS LE FOUR

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. il est possible d'y accéder par la porte ouverte.

10. FONCTIONS DE SÉCURITÉ

10.1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.

- **Avec le four éteint.** Le verrouillage pour les enfants empêche le four de s'allumer en appuyant sur la touche ⏻.
- **Pendant l'utilisation du four.** Si la fonction s'active alors que le four est en pleine cuisson ou en veille, la réponse du clavier se verrouille et les commandes ainsi que les valeurs de cuisson ne pourront pas être modifiées.

Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur las touche 🔒 jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole 🔒 s'affiche à l'écran. Le panneau de contrôle est verrouillé.

Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau de façon prolongée sur las touche 🔒 jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole 🔒 disparaisse.

11. DÉTARTRAGE

PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE

1. Tournez la molette gauche pour accéder au menu Vapeur.
2. Tournez la molette droite jusqu'à ce que le symbole de détartrage apparaisse sur le côté droit de l'écran.
3. Appuyer sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
4. Lorsque l'écran affiche « 0,5 », retirer le réservoir d'eau.
5. Verser 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettre le réservoir d'eau en place.
6. Actionner OK. Le cycle de détartrage commence et dure environ 30 minutes.
7. Le processus de détartrage est silencieux et pendant ce processus, l'écran indique le pourcentage du processus et le symbole de détartrage.
8. Lorsque 0,5 s'affiche à l'écran et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
9. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau fraîche et remettre le réservoir d'eau en place.
10. Fermez le panneau. Le premier cycle de rinçage commence.
11. Lorsque 0,5 s'affiche à nouveau à l'écran et que le four émet à nouveau un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
12. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau froide et remettre le réservoir d'eau en place.
13. Fermez le panneau. Le deuxième cycle de rinçage commence.
14. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, le symbole s'affiche à l'écran et le four émet un bip jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit retiré.
15. Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau.

⚠ ATTENTION

Le processus de détartrage **NE PEUT PAS ÊTRE ARRÊTÉ** une fois lancé.

Des sons (produits par la pompe à eau) qui sont absolument normaux peuvent être produits.

Pendant ce processus, N'ESSAYEZ PAS d'ouvrir la porte du four.

12. SONDE DE TEMPÉRATURE

ATTENTION

Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Le fait de ne pas couvrir la prise provoquera des dommages au four.

La sonde de température mesure la température intérieure des aliments durant la cuisson et arrête la fonction en cours dès qu'une température sélectionnée est atteinte.

- Programmez la fonction de cuisson souhaitée comme décrit précédemment.
- A la fin des étapes décrites, le menu de la sonde alimentaire s'affiche à l'écran.
- Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez sur (OK) pour confirmer et lancer la fonction de cuisson

13. DÉPANNAGE

Affichages	Description
Détartrage	
SOFT	Eau douce.
MED	Eau moyenne.
HARD	Eau dure.
	L’appareil doit être détartré.
	Clignotant - commencement du détartrage.
0,5L	Versez 0,5l de solution détartrante dans le réservoir d’eau.
0,8L	Versez 0,8l d’eau froide dans le réservoir d’eau pour le rinçage.
Réservoir d’eau	
	Indication qu’il manque le réservoir d’eau.
	Le réservoir est vide. Veuillez remplir avec 0,5l d'eau.
	Le réservoir d’eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
AUTRES MESSAGES	
DEMO mode	Mode Démonstration
END	Fin du fonctionnement

14. MODE DEMO

Lorsque le mode DEMO est activé, le four peut être utilisé sans qu'il ne chauffe.

Il est recommandé d'activer ce mode si le four va être installé dans une exposition tout en étant branché au secteur.

Activation du mode DÉMO

Avant de régler l'horloge, appuyez simultanément sur les touches et , jusqu'à ce que l'indication «DEMO Mode ON » apparaît sur l'écran.



Mettez ensuite le four à l'heure.

Le mot «DEMO» reste affiché à l'écran et le four peut fonctionner normalement. Cependant, il ne chauffera pas.



Pour désactiver le mode DÉMO, répéter le même processus. Le mot DEMO disparaîtra.

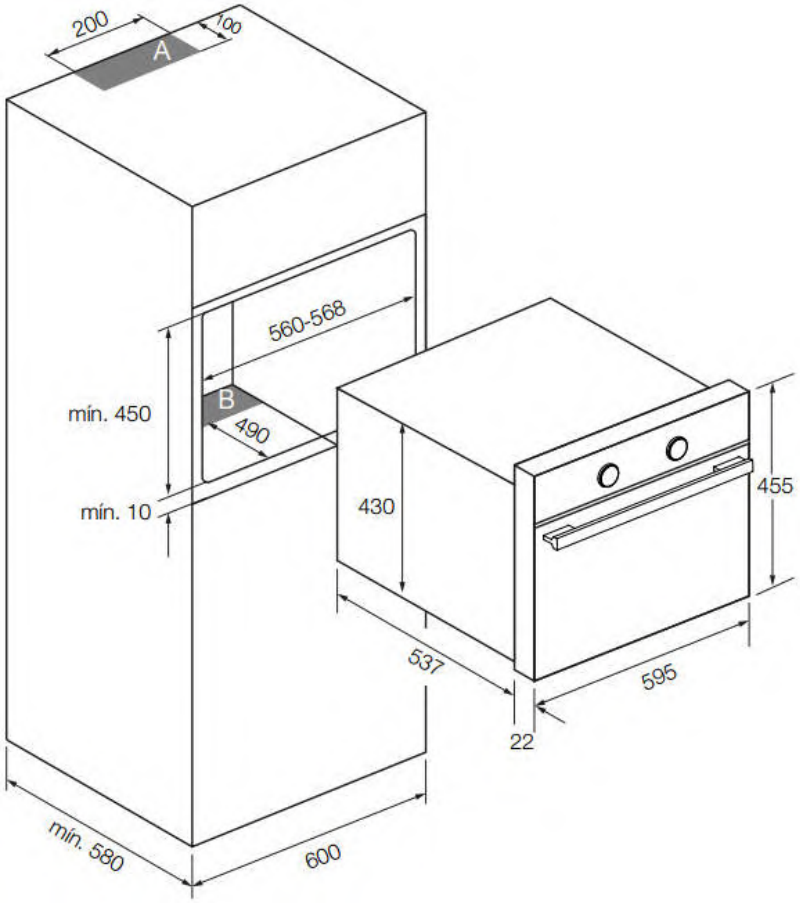
15. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

INSTALLATION	**PHTV-942**
Tension (V)	220-240
Frequence (Hz)	50
Câble Alimentation (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensions Encastre (Haut x large x fond) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensions du produit sans panneau avant (Haut x large x fond) (mm)	430x545x537
LOGISTIQUE / EMBALLAGE	
Poids Net (Kg)	35
Poids Brut (Four+Emballage) (Kg)	38
Dimensions Emballage (Haut x large x fond) (mm)	520x690x690
ACCESOIRES	
Manuel Instrucctions - Idiomes (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Grille renforcée	1
AVANTAGES	
Capacité nette (L)	44
Capacité brute	45
Réservoir d'eau (L)	0,8
VALEURS DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE	
Grill + Voûte	1400-2500 W
Four statique	2100 W
Moteur Turbo	1600 W
Puissance d'éclairage	25 W
ILUMINACIÓN	
LUMIÈRE INTÉRIEURE	HALOGEN G9
FONCTION DE PUISSANCE MAXIMALE	
Puissance maximale du four (230 V)	3400 W
Classe d'efficacité énergétique	
EEI	A+

16. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION

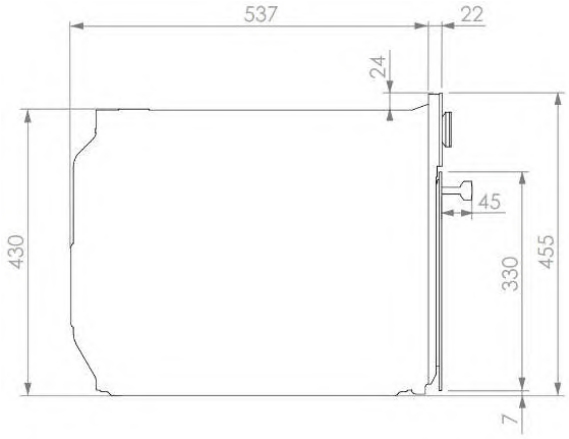
PHTV 942

INSTALLATION EN COLONNE

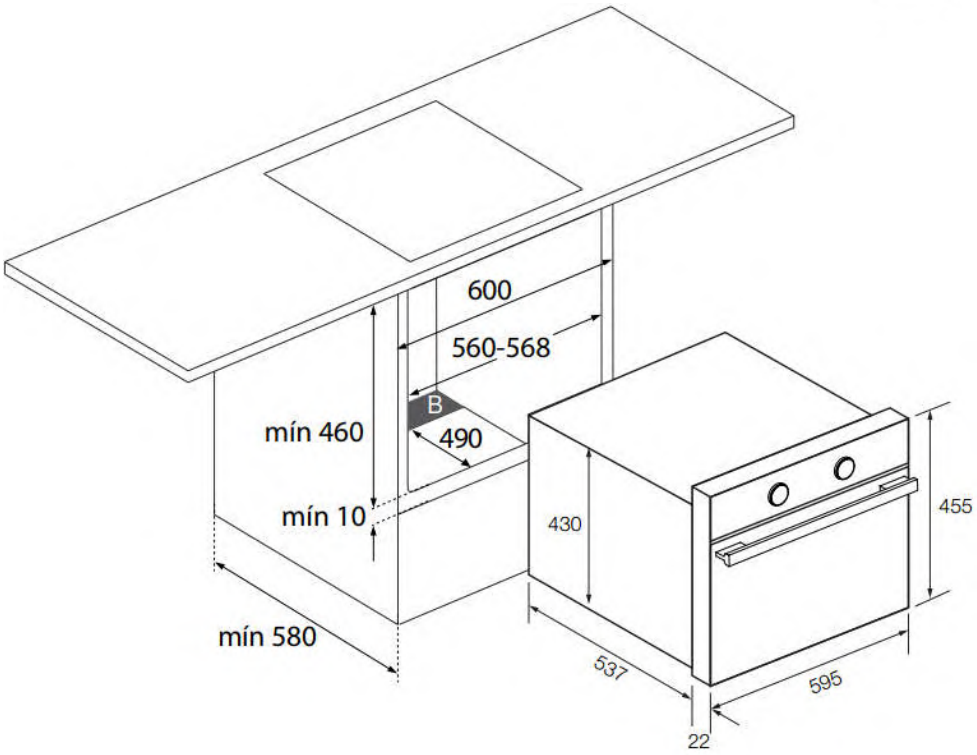


⚠ REMARQUE

Respectez les trous de ventilation du meuble, voir les plans d'installation (200x100mm en zone **A** et 560x90mm en zone **B**). Si ces évents ne sont pas disponibles, le produit ne fonctionnera pas correctement et peut subir des dommages qui ne seraient PAS couverts par la garantie.



SOUS PLAN DE TRAVAIL



17. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE

INOXPAN S.L., vous remercie pour choisir un produit PANDO et pour la confiance déposée en notre marque qui se distingue par sa qualité, son design et son innovation en restant fidèle à ses origines et ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO:

Cet appareil dispose d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat et le couvre contre tout défaut de fabrication qu'affecte son bon fonctionnement. Pour activer cette garantie il est indispensable de présenter la facture d'achat auprès du technicien du Service Officiel Autorisé Pando.
Durant cette période, l'Entreprise s'engage à remplacer ou réparer gratuitement toutes les pièces défectueuses dû à un vice ou défaut de fabrication de l'appareil, jusqu'à obtenir son bon fonctionnement, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés comme conséquence de sa réparation ou de son remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO:

- Les points suivants ne sont pas couvert par la garantie, et pourraient être cause d'annulation de cette dernière, impliquant que le l'usager soit dans l'obligation de prendre à sa charge les frais concernant la main d'ouvre, les pièces et le déplacement du service technique:
- Révision de l'installation ou de son fonctionnement, nettoyage ou maintenance.
- Si l'installation de l'appareil n'a pas été effectuée par du personnel spécialisé agréé ou par le personnel du service technique officiel de Pando, qui satisfont aux exigences des normes de sécurité et des réglementations relatives à l'alimentation électrique.
- Dans le cas d'un usage à fin professionnelle ou NON domestique, pour lequel il est prévu.
- Mauvais fonctionnement de l'appareil dû à un non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels d'utilisation de l'appareil.
- Dysfonctionnements ou problèmes causés par une installation inadéquate, ou par le fait de ne pas avoir les espaces libres nécessaires dans le mobilier et indiqués dans le manuel d'installation, pour une ventilation adéquate du produit.
- Pannes ou imperfections produites par le transport ou déplacements, manipulations des appareils par personnel non autorisé ou tiers à l'entreprise et/ou marque PANDO.
- Coups, renfoncements, rayures, frottements, verres brisés ou rayés.
- Présence de corps étranger sans lien avec l'appareil, à l'intérieur ou extérieur de celui-ci.
- Dans le ca que le technicien n'a pas un accès facile au produit, car il y a des éléments qui empêchent son accès facile et sûr. Les moyens nécessaires à mettre en œuvre pour que le technicien Autorisé Pando puisse y accéder selon les conditions spécifiées ci-dessus seront à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation non conforme du câblage extérieur.
- Les composants esthétiques et d'utilisation tels que des écrans lumineux, des lampes, des plateaux, des grils, des guides.
- Rouille, brûlures, taches ou changements de couleur dans le châssis , la porte, les accessoires ou la cavité intérieure causés par un entretien ou une utilisation inappropriés, ou par une application incorrecte ou une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et inappropriés .
- Pannes et imperfections produites par des variations du réseau électrique, ou bien dû à des causes naturelles imprévisibles telles que celles d'origine atmosphérique ou géologique comme les tempêtes, éclairs, tremblement de terre, inondations, …
- Les appareils procédant de la revente, deuxième main, changement du titulaire originel de l'appareil ou venant d'exposition qui ont plus de 2 ans depuis leur date de fabrication.

INOXPAN, S.L., Est expressément exclu de toute responsabilité concernant d'éventuels dommages directs ou indirects infligés à des personnes ou des biens, venant d'une utilisation non-conforme de l'appareil.

Information de contact du Service Technique Officiel Autorisé Pando**:**

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	**OTROS PAÍSES:**
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/

First of all we wish to thank you for the trust shown on our Company by purchasing one of our products. We are sure you have made the right choice.
In Pando, not only we offer first quality products, but also we make available a large professional team to serve and assist you on any query you may have regarding installation and/or performance.

We also suggest you to pay a visit to our web site (www.pando.es/en) to get to know us better and where you will find all product range containing all necessary commercial and technical information.

A wide selection of extractor hoods can be found there; Wall Hoods, Ceiling, Island or Canopy Hoods. Four types of installation making possible to adapt ourselves to any type of kitchen based on different needs.

At the same time, we take the opportunity to introduce you our collection of in house essential appliances, such our new high performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs to make real your best recipes. Wine Coolers and Aging Wine Coolers to maintain and keep your wines in best of conditions and built-in Dishwashers with latest technology.

All that under a brand with over 40 year history in the market, making products like a real craftsman, and gathering in them the best of our experience to please all your needs.

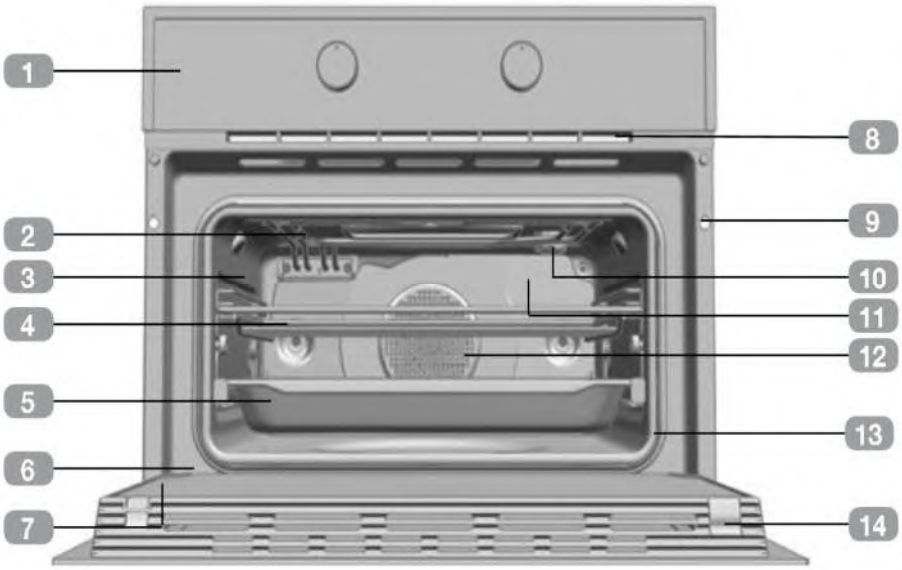
We sincerely look forward you to have fun, experience and enjoy with the comfort and capacity of what already became your new kitchen ally.

Many Thanks

The PANDO Team

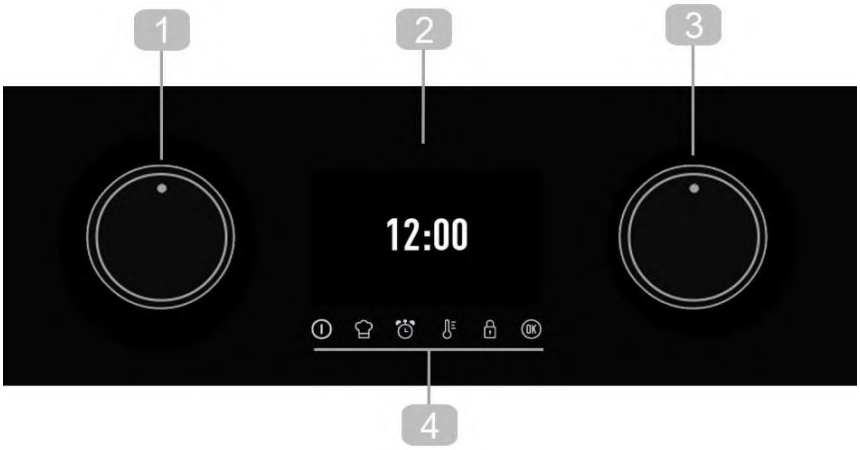
1. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 5
2. CONTROL PANEL 5
3. SWITCHING ON AND SETTING THE TIME 6
3.1. Water hardness 7
4. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL 8
4.1. Start screen/standby 8
4.2. Selection screen 9
4.3. Cooking information screen 10
5. OVEN FUNCTIONS 11
5.1. Steam functions 12
5.2. Cooking with traditional functions 13
5.3. Cooking with steam 13
5.4. Cooking with steam combined functions 14
5.5. Automatic fast preheating 14
6. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Automatic oven recipes 15
6.2. Cooking with the personal cooking assistant (pando chef) 17
6.3. Preheating while empty 18
6.4. Turning food 18
7. OVEN TIMER SETTINGS 19
7.1. Timer options 19
7.2. Programming the timer options 20
8. FILLING THE WATER TANK 21
8.1. Open the water tank 21
8.2. Filling the water tank 21
8.3. Refilling the water 22
8.4. Emptying the water tank 22
9 GENERAL OVEN FUNCTIONS 23
9.1. Pausing a cooking cycle 23
9.2. End of a cooking cycle 23
9.3. Steam flow 24
9.4. Residual water in the oven 24
10. FUNCIONES DE SEGURIDAD 25
10.1. Safety block for children (control panel lock) 25
11. DESCALE 26
12. FOOD PROBE 27
13. TROUBLESHOOTING 28
14. DEMO MODE (Función especial para exposiciones) 29
15. TECHNICAL SPECIFICATIONS 30
16. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS 31
17. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE 32

1. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1 Control panel
2 Grill element
3 Tray supports
4 Grid shelf
5 Tray
6 Hinge
7 Inner Glass
8 Air cooling outlet
9 Unit mounting
10 Lamp
11 Back Wall Panel
12 Fan
13 Oven Seal
14 Door

2. CONTROL PANEL



1 Dial to scroll through the menus on the left side of the screen. Cooking mode dial.
2 Display
3 Dial to scroll through the menus on the right side of the screen. Cooking settings dial.
4 Touch keys

Switching the oven On/Off.

Access to the Personal Cooking Assistant (PANDO CHEF)

Access to the timing and programming settings.

Altering the oven temperature.

Control panel security lock and control panel opening

OK, START, STOP

3. SWITCHING ON AND SETTING THE TIME

When plugging the oven in for the first time, the logo will appear followed by 12:00 flashing on the screen.

You must set the time in order to use the oven.

To do this select the hour with the left control and the minutes with the right one.

Confirm the settings by pressing the OK button or waiting a few seconds.

Confirm the time appearance (standard/retro/ hide the clock) by pressing the OK button or waiting a few seconds.

An audible signal will be heard confirming that the time has been set on the screen.

To change the time:

With the oven in standby (start screen), hold the clock button until the time begins to flash. Follow the previous steps to change the time.

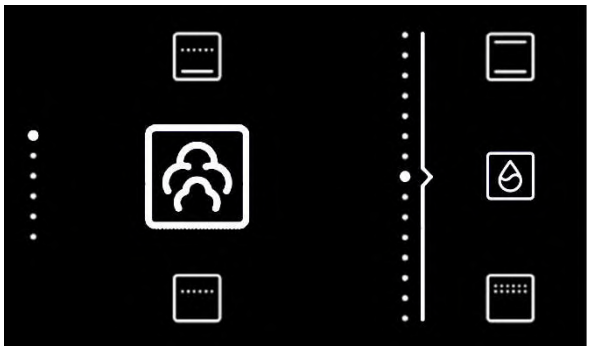
WARNING

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions.
Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

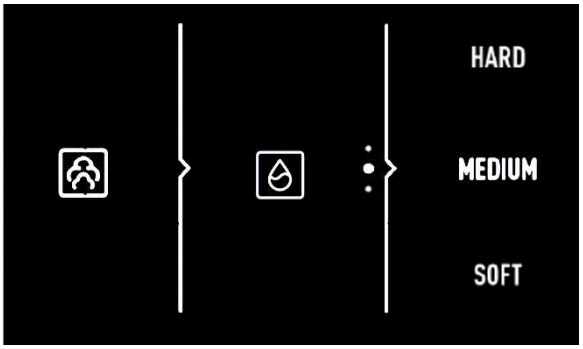
If the display does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

3.1. WATER HARDNESS

- After setting the clock, you need to set the water hardness.
- The Water Hardness option appears on the display.
- To change the option rotate the right control.
- Press OK to confirm the option.
- If you wish to modify the water hardness, after the first settings, rotate the left control to the position corresponding to the Steam function.



- Rotate the right control until the Water hardness symbol appears on the right side of the display.



- Press OK to confirm the option,
- Rotate the right control to select the desired water hardness.
- Press OK to confirm.

Type	*Water hardness*			
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°fH]	German deg. [°dH]
SOFT	*0 a 150*	*0 a 11*	*0 a15*	*0 a 8*
MEDIUM	*151 a 350*	*12 a 25*	*16 a 35*	*9 a 20*
HARD	*501 a 500*	*26 a 35*	*36 a 50*	*21 a 28*

WARNING

In the event of power failure, the water hardness settings will be erased. Reset it and program again after power restore.

4. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

Information that you will find on the display screen of your oven and how this will be displayed is outlined below.

4.1. START SCREEN/STANDBY

This screen will appear when the oven is not working, but is still plugged in.



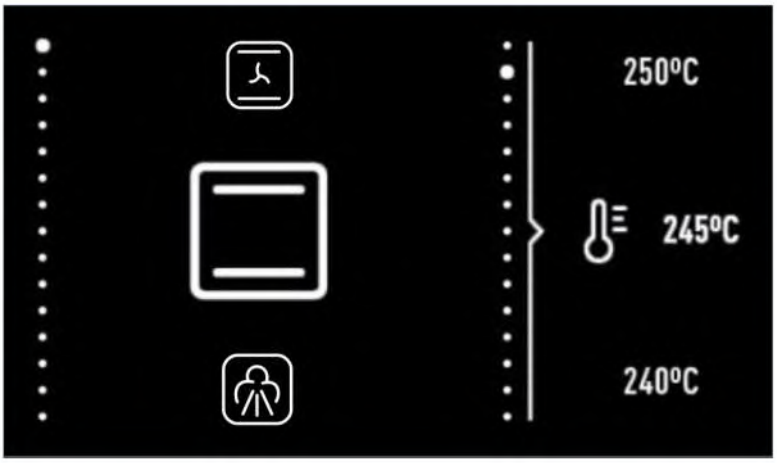
If the keypad lock is activated, the symbol will appear on the left side of the screen.



If a timer has been programmed, the screen will stop showing the time and show a countdown, as can be seen in the image.



4.2. SELECTION SCREEN



Selecting functionsWhen selecting a cooking function, automatic recipe or timer program the screen will be split into two sections:

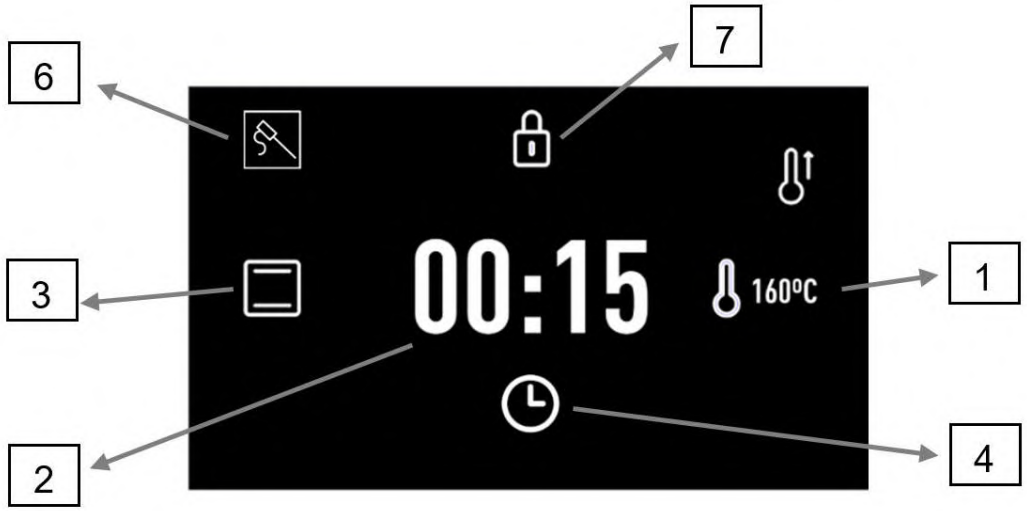
LEFT SECTION

This part of the screen shows available cooking settings, automatic recipes and timer programs.
To select any one of these, turn the left dial until the desired function appears and confirm the selection with the OK button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

RIGHT SECTION

This part of the screen shows the values that can be set according to the selected mode: temperature, weight, duration, finish time...
To select a value, turn the right dial until the desired value appears and confirm the selection with the OK button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

4.3. COOKING INFORMATION SCREEN



During cooking, the information on the oven's status will appear on the screen.

1. **Selected temperature. The symbol will flash until the selected temperature is reached and whenever the oven is transmitting heat to the food**.

2. **Cooking time.**
   - If the timer has not been programmed, the elapsed cooking time will be shown.
   - If the timer has been set, the time left until cooking ends (countdown) will be shown.
   - If the oven has been programmed, but is set to delay (cooking has not yet started), the total programmed cooking time will be shown.

3. **Cooking settings or automatic recipe selection.**

If time settings have been programmed, information relevant to these is shown on the screen.

4. **Timer.** Countdown with audible signal to indicate the cooking time has finished.
5. **Finish time.**
6. **Food probe.** Appears on the display when a dish is being cooked with the meat probe. The symbol appears with the actual meat probe temperature.

Information on activated safety settings.

7. **Keypad lock.** The child-safety lock will light up when activated.

5. OVEN FUNCTIONS

INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.



OVEN SWITCH-OFF



STEAM / STEAM COMBINED FUNCTIONS (20% Steam)



CONVENTIONAL



CONVENTIONAL WITH FAN



GRILL + LOWER ELEMENT



MAXIGRILL



GRILL



LOWER ELEMENT



TURBO + LOWER ELEMENT



TURBO



SLOW COOKING



RISING DOUGH



DEFROST



ECO



Settings with fast preheating

5.1. STEAM FUNCTIONS

When the steam function  is selected, there are some special steam functions:

 **100% VSTEAM**

 **GRILL**

 **CONVENTIONAL**

 **TURBO**

 **GRILL WITH FAN**

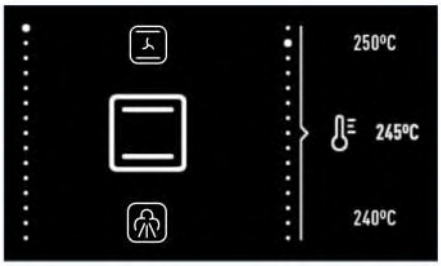
 **REGENERATE MANUAL**

 **SOUS VIDE**

 **WATER HARDNESS**

 **DESCALE**

5.2. COOKING WITH TRADITIONAL FUNCTIONS



Selecting functions.

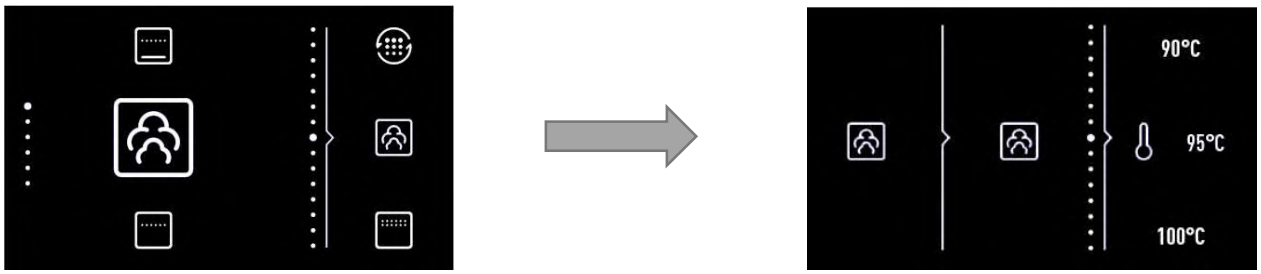
1. Turn the oven on by pressing the ⏻ button.
2. Turn the left dial until the desired function has been reached.
3. The recommended temperature for the function chosen will appear on the right.
4. If desired, the temperature can be changed by turning the right dial.
5. Confirm your choice with the OK button. The oven will begin cooking.

At any time during the cooking process you can:

- **Change the cooking function** by turning the left dial.
- **Change the cooking temperature** by turning the right dial.
- **Program the cooking timer or a duration/ finish time** by pressing the 🕒 button.
- **Modify programmed timers or duration/ finish times** by pressing the 🕒 button.

5.3. COOKING WITH STEAM

1. Turn the oven on by pressing the ⏻ button.
2. Turn the left dial until the steam function have been reached.
3. Turn the right dial to select the desired steam program.
4. Confirm your choice with the OK button.
5. Turn the right dial to select the desired temperature.
6. Confirm your choice with the OK button.
7. Turn the right dial to select the desired operating time (only in some functions).
8. Press OK to start the cooking process.



INFORMATION

The ▶ key can be pressed at any time, and the cooking process will begin.

At any time during the cooking process you can:

- **Change the cooking time** by pressing the 🕒 button.
- **Change the cooking temperature** by pressing the 🌡 button.

5.4. COOKING WITH STEAM COMBINED FUNCTIONS

1. Turn the oven on by pressing the ⏻ button.

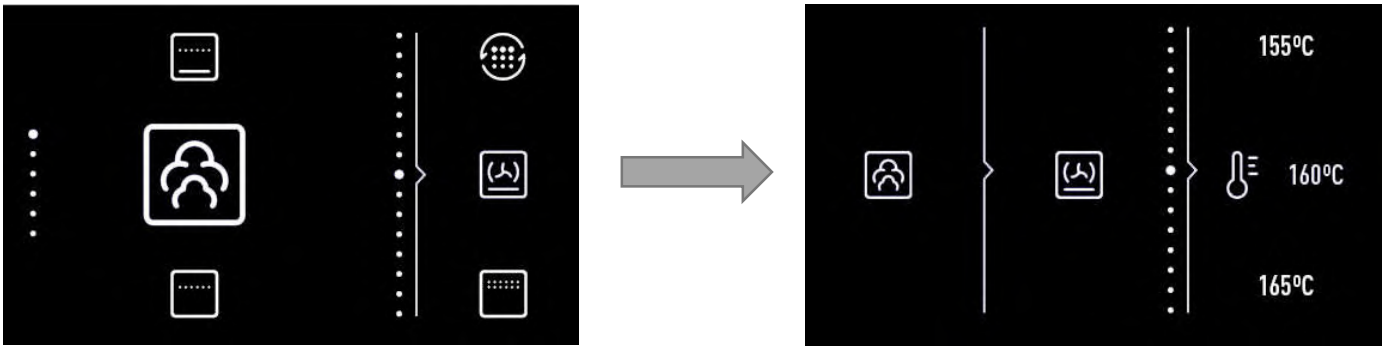
2. Turn the left dial until the symbol has been reached.

3. Turn the right dial to select the desired function.

4. Confirm your choice with the OK button.

5. 5. Turn the right dial to select the desired operating temperature.

6. Press OK to start the cooking process.



INFORMATION

The OK key can be pressed at any time, and the cooking process will begin**.**

5.5. AUTOMATIC FAST PREHEATING

The functions indicated incorporate fast preheating.

During fast preheating the symbol lights up.

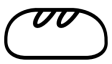
We recommend waiting until this symbol goes away before putting in the food.

This option is always activated.

To deactivate the fast preheating option press for a few seconds.

6. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT *(PANDO CHEF)*

6.1. AUTOMATIC OVEN RECIPES

POULTRY		CHICKEN	
		DUCK	
		GOOSE	
		TURKEY	
		DRUMSTICKS	
MEAT		SUCKLING PIG	
		BEEF	
		LAMB	
		CHOPS	
FISH		HAKE	
		SALMON	
BREAD		WHITE BREAD	
		BROWN BREAD	
		WHOLEMEAL BREAD	
PIZZA		THICK CRUST	
		THIN CRUST	
DESSERTS		CAKES IN A MOULD	
		LARGE FRUITCAKE	
		SMALL PIE	
		CAKES ON TRAYS	

STEAM		 SALMON  FISH FILLET  POTATOES  ASPARGUS  BROCCOLI  CARROTS  PEAS  CAULIFLOWER  MILK RICE  CORN

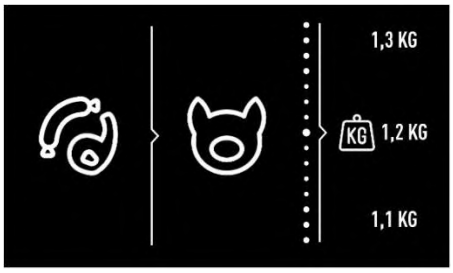
 *Recipes that require preheating the oven while empty.*

 **TURN** Recipes that require turning the food.

6.2. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT (PANDO CHEF)

1. Turn the oven on by pressing ⏻ button.

2. Tap the button.



Recipe selection.

3. Turn the left dial until the type of food that you want to cook is shown.

4. Available recipes for the selected food type will appear on the left side of the screen. With the right dial select the desired recipe and confirm it with the OK button.

5. on the right section of the screen, the information that the oven needs to program the cooking will appear.

6. Depending on the recipe selected, the oven will ask you to key in:

THE WEIGHT OF THE FOOD: select with the right dial and confirm with the OK button.

THE TEMPERATURE: Confirm the suggested temperature for the recipe or select another with the right dial and confirm with the OK button.

LEVEL OF BROWNNESS: For some recipes, you can select the finish:

- **HIGH:** Well browned
- **MEDIUM:** Medium browned
- **LOW:** Lightly browned

7. When all settings have been chosen, confirm with the OK button.

The oven will start cooking and the cooking screen will appear in place of the selection screen, showing the following information:

Selected cooking temperature

Remaining cooking time

Recipe selected

When the cooking time has finished an audible signal will sound for approximately 90 seconds and the cooking symbol will flash on the screen. Press any button to turn off the audible signal.

The oven will turn off automatically.

INFORMATION

In the first 10 minutes of cooking, you will be able to change the weight and level of brownness, or set a finish time.
After this time, these settings will be set and cannot be changed.
To change these cooking settings, tap the button and the oven will revert to the selection screen. Follow the instructions above.

At any time during the cooking process you can:

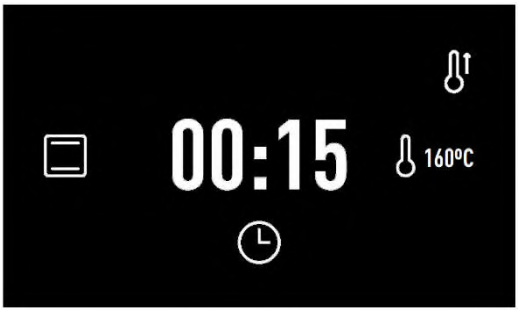
Change the cooking temperature by touching the button. Confirm with the OK OK button

Set the timer by pressing the button .

Change the existing timer by pressing the button.

To set or modify a program, consult the “Timed cooking programs” section which can be found further on in this user manual.

6.3. PREHEATING WHILE EMPTY



For recipes indicated in the table by the symbol , the oven must be preheated before any food is put in.

When you select one of these recipes, the symbol will appear on the screen as cooking begins. When the oven reaches the cooking temperature, the symbol will flash and an audible signal will sound to notify you that the food can now be put into the oven.

When the door is opened to put in the food the audible signal will switch off automatically, and the remaining time will show on the cooking screen.

6.4. TURNING FOOD



For recipes indicated in the table by the symbol , food must be turned during cooking.

The oven will notify you when to do this with an audible signal and the symbol will appear on the cooking screen.

Opening the oven door to turn the food will cause the audible signal to turn off automatically.

7. OVEN TIMER SETTINGS

7.1. TIMER OPTIONS

You can use the following timer options to program cooking:

Timer: An audible signal will sound when the programmed time finishes. Cooking will NOT stop when the timer sounds. The timer can also be set when the oven is not cooking.

INFORMATION

You can set a timer at any time regardless of whether or not the oven is cooking.
The rest of the timer options are available only when the oven is cooking.

Cooking Time: Allows you to select for how long the oven will cook.

An audible signal will sound at the end of the programmed time, the symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

Cooking Finish Time: Allows you to set the time for when the oven will stop cooking.

An audible signal will sound when the set time is reached, the symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

- **Starting delayed cooking (Cooking Duration + Finish Time):** Allows you to program the oven to start cooking automatically and switch off automatically once the programmed time has ended

INFORMATION

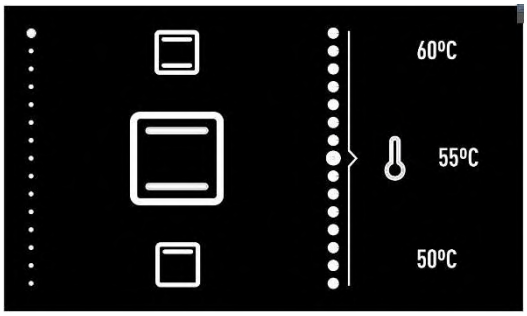
To program this option, set the Cooking Duration and Finish Time consecutively.

You can access the programming options at any time during cooking.

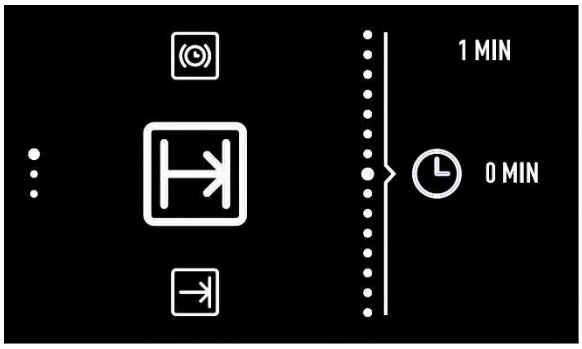
Similarly, you can change an existing program.

7.2. PROGRAMMING THE TIMER OPTIONS

1. Select a cooking function.



2. Press the ⏲ button to access the timer options menu.
3. Turn the left dial to select the desired program option.
4. Turn the right dial to choose the duration or finish time depending on the chosen option.



INFORMATION

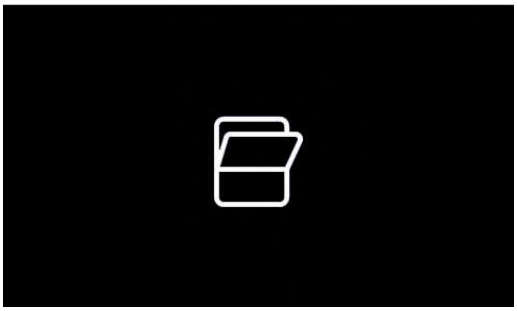
The oven will not allow you to select a finish time before the time it is now.
When programming a finish time, the center section will show the current time to help you choose.

5. Confirm your choice with the OK button.
6. The cooking screen will then be shown again. You will be able to see programmed timers to the right of the central circle.

8. FILLING THE WATER TANK

8.1. OPEN THE WATER TANK

- Press the key for a few seconds.
- The front panel slightly opens (≈15º). This process is slow.



- Complete the panel opening manually

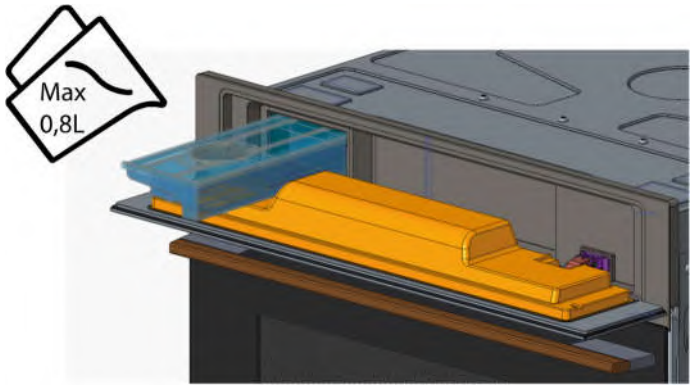
NOTE

The panel can be opened during the oven operation.

8.2. FILLING THE WATER TANK

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the ”MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located behind the front panel (maximum 0,8L).



NOTE

Do not use sterilized or distilled water for cooking with the steam oven. The minerals in the water are essential for the cooking process to work.

NOTE

When filling the water tank, the top section of the tank does NOT fully seal. Overfilling the tank will potentially cause the tank to leak when moved.

8.3. REFILLING THE WATER

If, however, the water tank needs to be refilled, the Water refill message shows.



Only fill the water tank up to a maximum of 0,5l to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

8.4. EMPTYING THE WATER TANK

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

WARNING
The water in the tank may be hot. Danger of burns!

Depending on the temperature setting and length of the steam cooking functions, this can take up to 1 hour to complete. Always wait until the appear on the display before removing the water tank, attempting to run a second steam function or switching off the power to the steam oven. If interrupted before finishing, the pumping will reset, which can cause the internal water pump to run dry and make a loud vibrating noise while it runs. Over time, this can cause damage to the pump

After the water is pumped back to the water tank, the display will show symbol requiring the following actions:

- Remove and empty the water tank.
- Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
- Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely

INFORMATION
It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle.
This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the symbol.

9 GENERAL OVEN FUNCTIONS

9.1. PAUSING A COOKING CYCLE

You can pause the cooking process at any time by pressing OK or opening the door.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the OK key is pressed, to gradually release the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened

WARNING
When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

At this point:

- The steam generation is paused.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.

2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the OK key

9.2. END OF A COOKING CYCLE

At the end of the set duration or when you press the OK key to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word **"END"**, the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened.

WARNING
When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

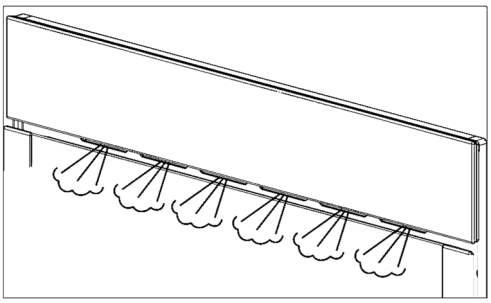
The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

When the display shows the symbol, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

9.3. STEAM FLOW

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.
This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.



9.4. RESIDUAL WATER IN THE OVEN

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.

10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

10.1. SAFETY BLOCK FOR CHILDREN (CONTROL PANEL LOCK)

This function can be selected at any time while using the oven.

- **With the oven switched off.** The child lock will not allow the oven to be switched on when the ⏻ button is touched.
- **With the oven in use.** If the feature is activated while the oven is cooking or set to delay, the keypad will not respond and it will not be possible to use the dials or change the cooking settings.

To activate this feature press and hold the 🔒 button until you hear a beep and the 🔒 symbol appears on the screen. The control panel is now locked.

To deactivate this feature touch and hold the 🔒 button until you hear a beep and the 🔒 symbol disappears.

11. DESCALE

DESCALING PROCEDURE

1. Rotate the left dial to enter the Steam menu.
2. Rotate the right dial until the Descaling symbol appears on the right side of the display.
3. Press the OK to start the descaling function.
4. When the display shows “0,5”, remove the water tank.
5. Pour 0.5 liters of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press OK. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. The descaling process is silent and during this process, the display shows the percentage of the process and the descaling symbol .
8. When the display shows 0,5 0,5 and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
9. Fill the water tank with 0,5 liters of fresh water and put the water tank back.
10. Close the panel The first rinsing cycle starts.
11. When the display shows again 0,5 0,5 and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
12. Fill the water tank with 0.5l of cold water and put the water tank back.
13. Close the panel. The second rinsing cycle starts.
14. When the rinsing cycle has finished the display shows the symbol and emits a beep, until the water tank is removed.
15. Remove, empty and dry the water tank.

⚠ WARNING

The descaling process **CANNOT BE STOPPED** once started.

Sounds (produced by the water pump) that are absolutely normal can be produced.

During this process, DO NOT try to open the oven door.

12. FOOD PROBE

WARNING

Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.

The food probe measures the inner temperature of the food being cooked and ends the active function when a selected temperature is reached.

- Program the desired cooking function as previously described.
- At the end of the described steps, the food probe menu will appear on the display.
- Rotate the right dial to select the desired temperature.
- Press OK to confirm and start the cooking function.

13. TROUBLESHOOTING

Display	Description
Descaling	
SOFT	Soft water.
MED	Medium water.
HARD	Hard water.
	Appliance must be descaled.
	Flashing – descaling starts.
0,5L	Feed 0,5l descaling solution/fresh water into the water tank.
0,8L	Feed 0,8l cold water into the water tank for rinsing.
Water tank	
	Indication that water tank is missing.
	Tank is empty, please fill with 0,5l of water.
	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Other messages	
DEMO mode	Showroom mode
END	End of function

14. DEMO MODE (Función especial para exposiciones)

With the DEMO mode activated, you can control the oven without heating. Activating this mode is recommended if the oven is to be plugged in at a showroom.

Activating DEMO mode

Before setting the clock, press the buttons and simultaneously on the programming mode, until “DEMO Mode ON” appears on the screen.



Then, set the time on the oven.

The word “DEMO” will be shown permanently on the panel and the oven will work as normal, but without heating up.



To deactivate DEMO mode, repeat the same process.

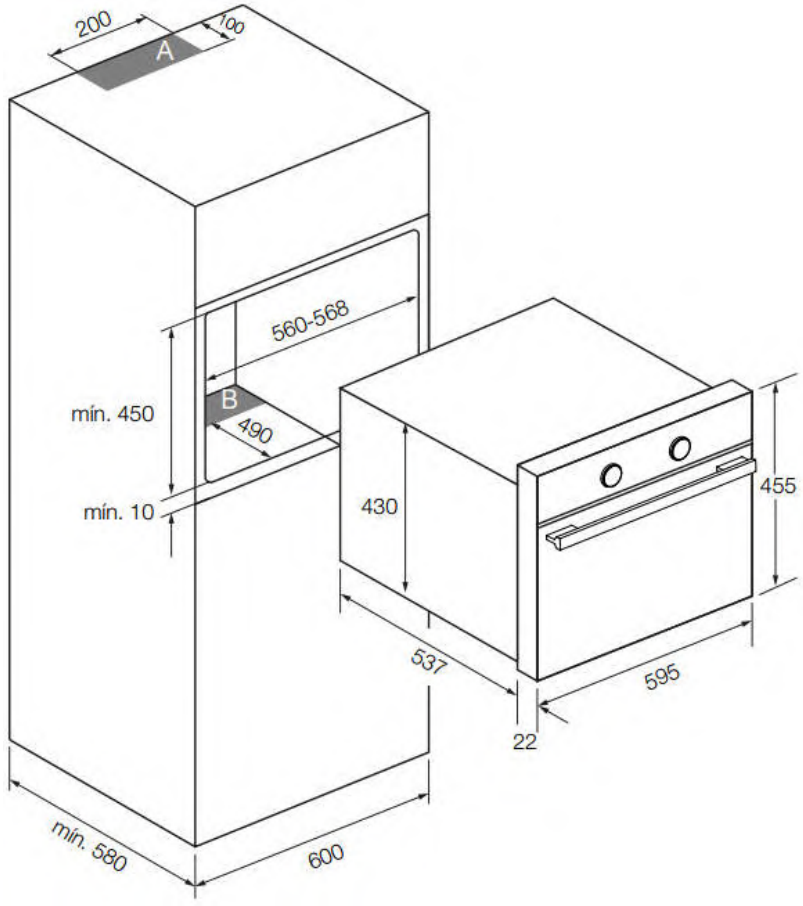
15. TECHNICAL SPECIFICATIONS

INSTALATION	PHTV-942
Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50
Connecting Wire (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Built-in Dimensions (High x Wide x Bottom) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Product Dimensions without front panel (High x Wide x Bottom) (mm)	430x545x537
LOGISTIC / PACKING INFORMATION	
Net Weight (Kg)	35
Gross Weight (Oven+Pack.) (Kg)	38
Packaging Size (High x Wide x Bottom) (mm)	520x690x690
ACCESSORIES	
Instruction Book - Languages (5)	ES/PT/UK/FR/GE
Reinforced Grid	1
FEATURES	
Capacity Net (L)	44
Capacity Gross (L)	45
Water Tank (L)	0,8
ELECTRICAL POWER DATA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
STATIC OVEN	2100 W
TURBO	1600 W
Light Power Lamp	25 W
LIGHT	
INSIDE LIGHT	HALOGEN G9
MAXIMUN POWER FUNCTION	
Maximun Nominal Power (230 V)	3400 W
ENERGY CLASS	
EEI	A+

16. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS

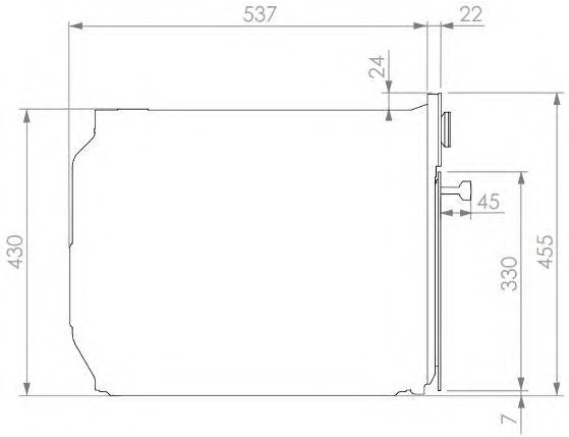
PHTV 942

BUILT IN DIAGRAM

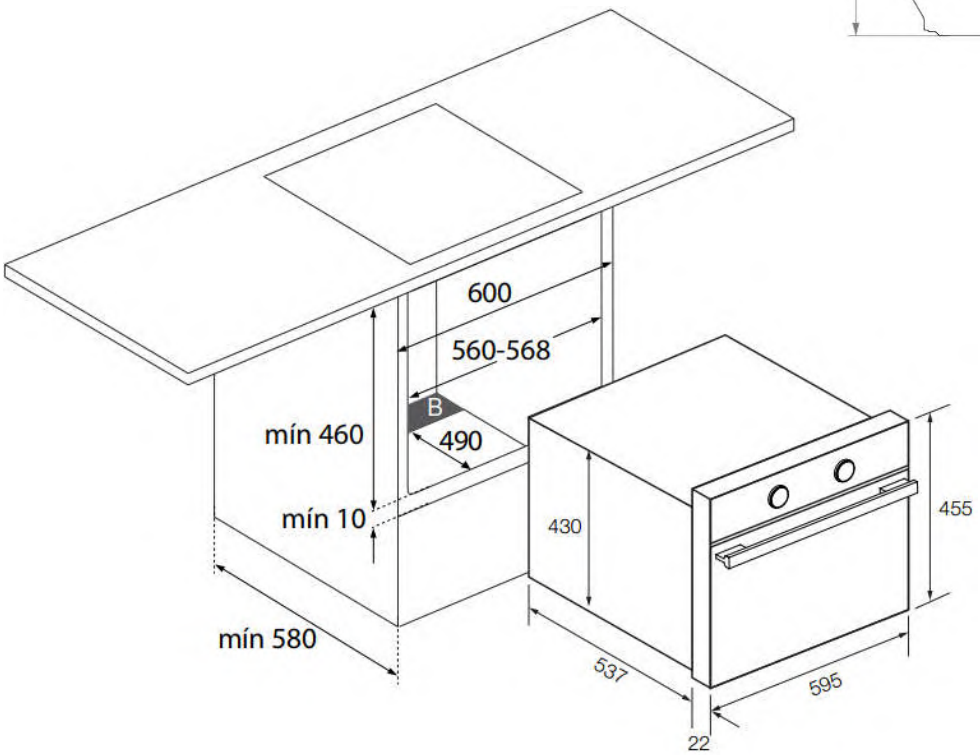


⚠ NOTE

Respect the ventilation holes in the cabinet, see installation drawings (200X100mm in zone **A** and 560x90mm in zone **B**). If these vents are not available, the product not work properly and may suffer damage that would NOT be covered by the warranty.



BUILT UNDER DIAGRAM



17. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE

INOXPAN S.L., thank you for choosing our brand and for trusting a Pando product, standard of Quality, Design & Innovation, a brand honouring his origins and commitments.

TERMS OF THIS WARRANTY:

This product comes with a warranty of 2 year as from the date of purchase covering all product defect affecting its performance. To validate the same is mandatory to apply the purchasing invoice or buying ticket before the official Customer Service engineer.

During the above mentioned period, the Company pledge to repair or replace at no cost any defective part whose cause is due to vice or manufacturing product flaw to make it work fine again, as well as the necessary labour cost and expenses involved in said repairing or replacement.

PANDO WARRANTY EXEMPTIONS:

It shall not be covered by the warranty or may be cause of cancelation of such, any of the following case scenarios, thus being the user the one taking charge of any material cost, labour and customer service travel expenses:

- Installation or performing reviews, cleaning or maintenance.
- If the installation of the device has not been carried out by Authorized Specialist Professional personnel or Pando Official Technical Service personnel, who meet the requirements of the safety standards and electrical power regulations.
- Whenever the product is orientated to commercial or non-residential use, to which it is not made for.
- Product malfunction caused by not following the instructions, recommendations and/or norms shown in the appliance manuals.
- Malfunctions or problems caused by an inadequate installation, or by not having the necessary free spaces in the furniture and indicated in the installation manual, for adequate ventilation of the product.
- Issues and faults produced by carriage or moves, and/or product handling by non-authorised personnel to this company or the brand Pando.
- Bumps, dents, scratches, or broken glasses
- Other alien bodies present in the interior or exterior of the product
- That the technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent its easy and safe access. All necessary means to access by the Pando authorised engineer shall be on account and responsibility of the user.
- Wiring inadequate handling of external electric cable.
- Wear and tear aesthetical parts, such as light screens, lamps, trays, grills, guides.
- Rust, burns, stains or colour changes in the body, door, accessories or interior cavity caused by improper maintenance or use, or by improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning products not recommended by the manufacturer and inappropriate.
- Issues or malfunction produced by variations of main supply, or natural and random causes from weather or geological origin, as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Products whose origin is resale, used appliance, or displays with more than two years since their date of manufacturing.

INOXPAN, S.L., Remains expressly excluded from any liability over any eventual damage any direct or indirect to persons or materials produced by inadequate product handling and use.

Official Pando Customer Service Contact Details:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/

“Wir freuen uns sehr, dass Sie eines unserer Produkte erworben haben, sowie über das Vertrauen, welche Sie damit der Marke Pando entgegen bringen.
Wir sind davon überzeugt, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Pando Produkte entsprechen nicht nur den höchsten Qualitätsansprüchen unserer Kunden, sondern wir verfügen auch über ein Team von Experten, welches Ihnen für jegliche produktbezogene, technische Fragen, oder Anfragen bzgl. Installation und Wartung etc., jederzeit zur Verfügung steht und Sie sehr gerne auch weiterführend berät.

Wir laden Sie ein, unsere Webseite (www.pando.es) zu besuchen, um uns besser kennenzulernen. Dort erhalten Sie einen Überblick über unser gesamtes Produktportfolio, inklusive umfassender verkaufs- und technischer Produktinformation.

Sie werden ein sehr umfangreiches Programm an designorientierten, dekorativen Dunstabzugshauben finden, mit jeweils vielfältigen Lösungen für alle 4 Installationsmöglichkeiten: Wand-, Insel-, Decken- und komplett in Küchenmöbel integrierte Dunstabzugshauben, was es ermöglicht, dass Sie bei Pando für jede Küchensituation garantiert immer die passende Haube finden.

Desweiteren zeigen wir auf unserer Webseite auch das restliche Portfolio an Pando Kücheneinbauprodukten, wie z.B. voll integrierte Spülmaschinen, Multifunktionsöfen und Einbau-Mikrowellengeräte, sehr hochwertige Weinkühlschränke und Weinlagerschränke für die perfekte, professionelle kurz-, sowie langfristige Aufbewahrung Ihrer besten Weine, sowie diverse Induktions- und Gaskochfelder.

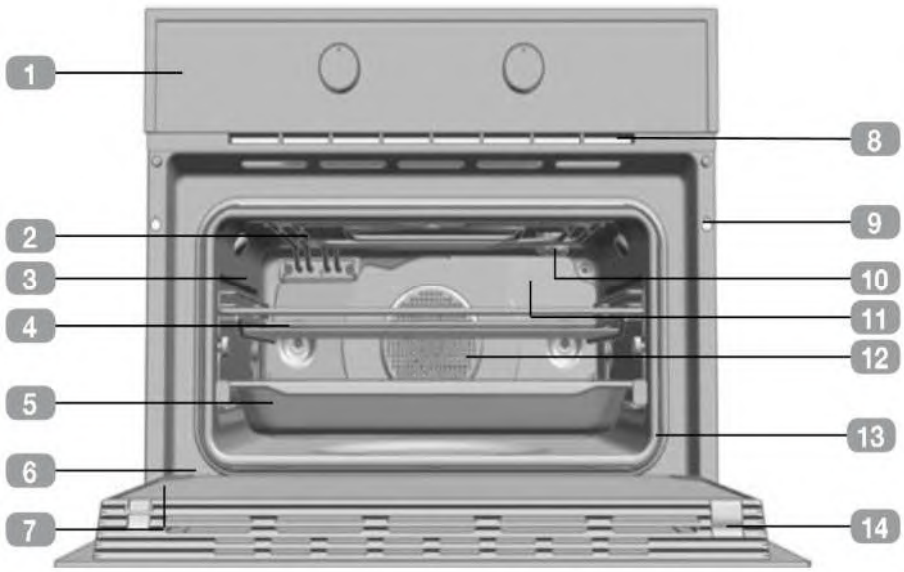
All dies verbunden unter der Traditionsmarke PANDO, welche seit mehr als 40 Jahren von Barcelona (Spanien) aus, nicht nur für eine ausgezeichnete Produktqualität steht, sondern auch immer bemüht ist, selbst besondere, spezifische Anforderungen unsere Kunden zu erfüllen.

An dieser Stelle bleibt uns nur noch, uns zu verabschieden, sowie uns nochmals dafür zu bedanken, dass Sie fúr sich und Ihre Wohnung ein Pando Produkt ausgewählt haben, und Ihnen viel Freude mit Pando zu wünschen.

Das gesamte Pando Team”

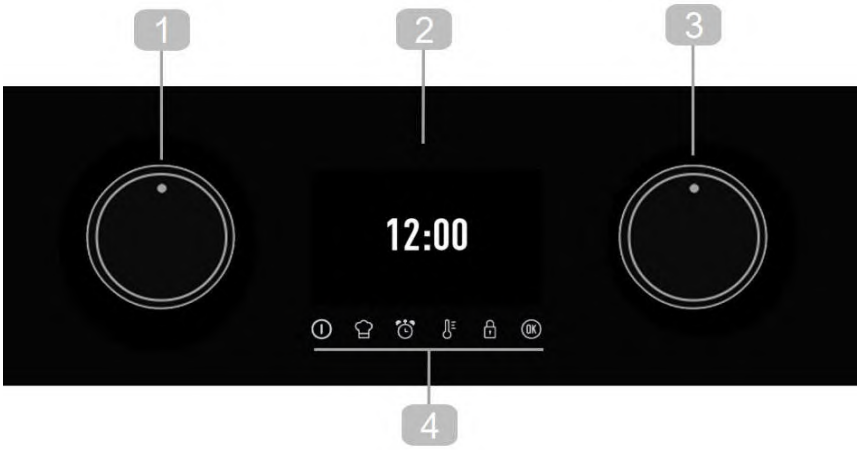
1. BACKOFENBESCHREIBUNG 5
2. BEDIENFELD 5
3. EINSCHALTEN UND UHREINSTELLUN 6
3.1. Wasserhärte 7
4. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS 8
4.1. Startanzeige 8
4.2. Auswahlbild 9
4.3. Garanzeige 10
5. BACKOFENFUNKTIONEN 11
5.1. Dampffunktionen 12
5.2. Nutzung der herkömmlichen gar funktionen 13
5.3. Garen mit dampf 13
5.4. Garen mit dampfkombifunktionen 14
5.5. Automatische schnellvorheizung 14
6. KOCHEN MIT DEM PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Automatische backofen-rezepte 15
6.2. Nutzung des persönlichen garassistenten (pando chef) 17
6.3. Leeren backofen vorheizen 18
6.4. Gargut wenden 18
7. ZEITEINSTELLUNG DES BACKOFENS 19
7.1. Optionen der zeiteinstellung 19
7.2. Programmierung der optionen der zeiteinstellung 20
8. WASSER EINFÜLLEN 21
8.1. Frontblende öffnen 21
8.2. Wassertank füllen 21
8.3. Wasser nachfüllen 22
8.4. Wassertank entleeren 22
9. ALLGEMEINE OFENFUNKTIONEN 23
9.1. Unterbrechung eines kochvorgangs 23
9.2. Ende eines kochvorgangs 23
9.3. Dampfaustoss 24
9.4. Restwassermenge im garraum 24
10. SICHERHEITSFUNKTIONEN 25
10.1. Kindersicherung (bedienfeldschloss) 25
11. ENTKALKEN 26
12. GARGUTSONDE 27
13. FEHLERBEHEBUNG 28
14. DEMO-MODUS 29
15. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN 30
16. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN 31
17. GARANTIEURKUNDE PANDO 32

1. BACKOFENBESCHREIBUNG



1 Bedienblende
2 Grillwiderstand
3 Blechhalterungen
4 Rost
5 Backblech
6 Scharnier
7 Innenscheibe
8 Kühlluftaustritt
9 Befestigung am Einbauschrank
10 Lampe
11 Rückwand
12 Umluft
13 Backofendichtung
14 Tür

2. BEDIENFELD



1 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der linken Seite. Wahlschalter Garfunktionen
2 Anzeigebild
3 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der rechten Seite. Wahlschalter zur Einstellung der Garfunktionen
4 Tasten

Backofen Ein/ Ausschalten.

Änderung der Backofentemperatur.

Zugang zum persönlichen Garassistenten (PANDO CHEF)

Sicherheitsverriegelung des Bedienfelds und Öffnen des Bedienfelds

Zugang zu den Funktionen zur Zeiteinstellung und Programmierung des Backofens.

OK, STARTEN, STOPPEN

3. EINSCHALTEN UND UHREINSTELLUN

Wird der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen, erscheint das Logo und anschließend blinkt die Anzeige 12:00.

Um den Backofen benutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Dazu müssen Sie die Stunden mit dem linken Schalter und die Minuten mit dem rechten Schalter wählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Bestätigen Sie das Aussehen der Uhrzeit (Standard / Retro/ verstecken Sie die Uhr) mit der Taste OK oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Es ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung und die Uhrzeit blinkt nicht mehr.

Änderung der Uhrzeit:

Bei ausgeschaltetem Backofen (Startbild) die Taste gedrückt halten, bis die Uhrzeit zu blinken beginnt. Befolgen Sie dann die Schritte zur Änderung der Uhrzeit.

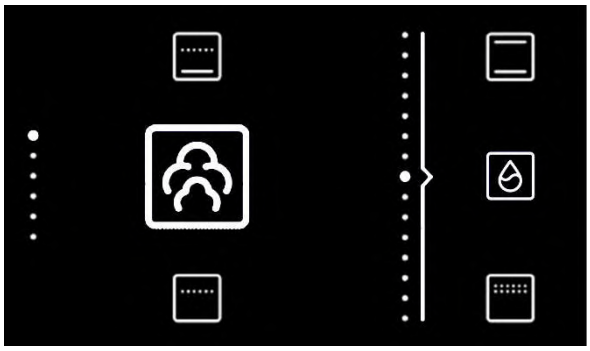
ACHTUNG

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.

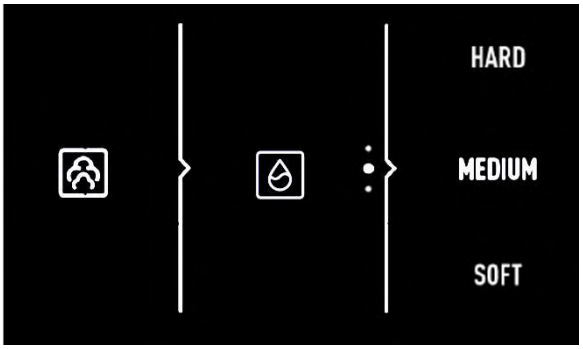
Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

3.1. WASSERHÄRTE

- Nach Einstellung der Uhr müssen Sie die Wasserhärte festlegen.
- Die Wasserhärte-Option wird am Display angezeigt.
- Drehen Sie zum Ändern der Option den Parametersteuerungsregler.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option OK.
- Falls Sie die Wasserhärte nach der Ersteinstellung ändern möchten, drehen Sie den linken Regler auf die Dampffunktion.



- Drehen Sie den rechten Regler, bis das Wasserhärte-Symbol auf der rechten Seite des Displays erscheint.



- Drücken Sie zum Bestätigen der Option OK.
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Wasserhärte aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option OK.

Typ	Wasserhärte			
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]
Weiches	0 bis 150	0 bis 11	0 bis15	0 bis 8
Mittelhartes	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20
Hartes	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28

ACHTUNG

Bei einem Stromausfall geht die Wasserhärte-Einstellung verloren. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung müssen Sie sie erneut programmieren.

4. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Im Anschluss sind die Informationen beschrieben, die auf dem Display Ihres Backofens angezeigt werden.

4.1. STARTANZEIGE

Diese Anzeige erscheint, wenn der Backofen nicht in Betrieb, aber an die Stromversorgung angeschlossen ist.



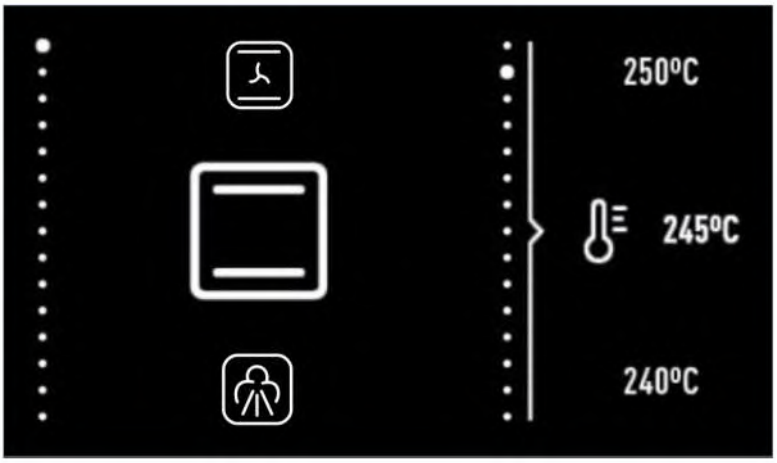
Wenn die Tastatursperre aktiviert ist, das Symbol erscheint auf der linken Seite des Bildschirms.



Wurde ein Alarm programmiert, wird nicht die Uhrzeit angezeigt, sondern der Countdown (siehe die folgende Abbildung.



4.2. AUSWAHLBILD



Funktionsauswahl.

Während der Auswahl einer Garfunktion, eines automatischen Rezepts oder einer Uhrfunktion ist die Anzeige in zwei Bereiche aufgeteilt:

LINKER BEREICH:

In diesem Bereich werden die für die Auswahl verfügbaren Garfunktionen, die automatischen Rezepte oder die Programmierfunktionen der Uhr dargestellt.

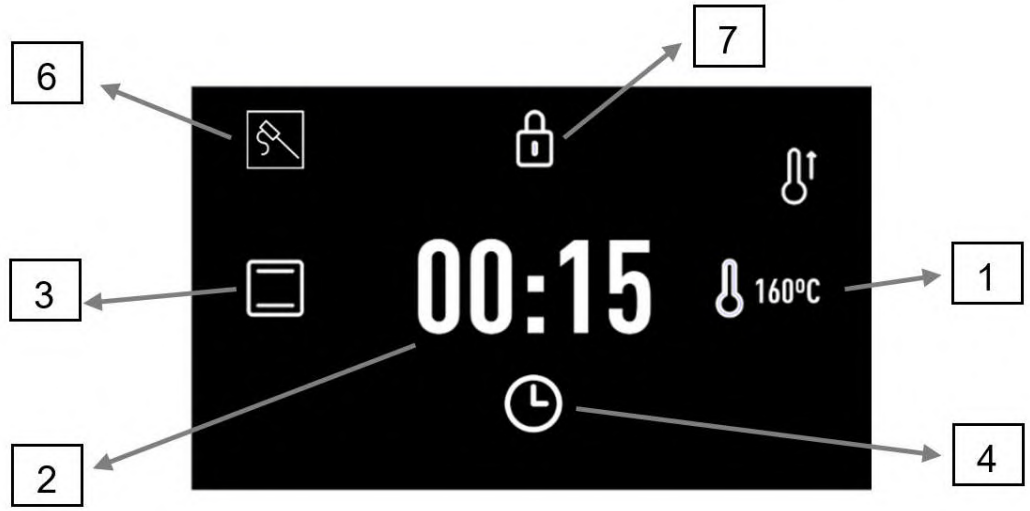
Um eine Funktion auszuwählen, den linken Schalter drehen, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der Taste (OK) bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

RECHTER BEREICH:

In diesem Bereich wer-den die Werte anzeigt, die entsprechend der gewählten Funktion ausgewählt werden können: Temperatur, Gewicht, Dauer, Ende der Garzeit...

Um einen Wert auszuwählen, den rechten Schalter drehen, bis der gewünschte Wert vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der Taste (OK) bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

4.3. GARANZEIGE



Während des Garens erscheinen die Informationen zum Backofenstatus auf der Anzeige.

1. **Gewählte Temperatur:** Das -Symbol blinkt, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, und immer dann, wenn der Backofen das Gargut erhitzt.

2. **Gardauer.**
   - Wenn die Uhr nicht programmiert wurde, wird die Dauer angezeigt, die der Backofen schon gart.
   - Wurde eine Programmierung vorgenommen, wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Garzeit aussteht (Countdown).
   - Wenn der Backofen programmiert ist, sich aber noch in der Wartezeit befindet (der Garvorgang hat noch nicht begonnen), wird die Gesamtdauer der programmierten Garzeit angezeigt.

3. **Gewählte Garfunktion oder automatisches Rezept**

Wenn Zeitfunktionen programmiert wurden, erscheinen die Angaben zu diesen Funktionen auf.

4. **Timer.** Countdown bis zum Ablauf des programmierten Alarms.

5. **Garzeit-Ende**.

6. **Fleischsonde** Erscheint am Display, wenn ein Gericht mit der Fleischsonde gegart wird. Das Symbol erscheint zusammen mit der aktuellen Temperatur der Fleischsonde.

Auskunft über die einge-schalteten Sicherheitsfunktionen.

7. **Tastatursperre.** Leuchtet, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist

5. BACKOFENFUNKTIONEN

HINWEIS

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.


AUSSCHALTEN


DAMPF / DAMPFKOMBIFUNKTIONEN (20% Dampf)


OBER UND UNTERHITZE


OBER UND UNTERHITZE MIT VENTILATOR/UMLUFT


GRILL UND UNTERHITZE


GROßFLÄCHENGRILL


GRILL


UNTERHITZE


HEIßLUFT MIT UNTERHITZE


HEIßLUFT


NIEDERTEMPERATUR-GAREN


TEIG AUFGEHEN LASSEN


AUFTAUEN



ECO

Funktionen mit automatischer Schnellvorheizung

5.1. DAMPFFUNKTIONEN

Wenn die Dampffunktion  ausgewählt ist, Stehen Ihnen einige spezielle Dampffunktionen zur Verfügung:

 **100% DAMPF**

 **GRILL**

 **OBER UND UNTERHITZE**

 **HEIßLUFT**

 **GRILL MIT UMLUFT**

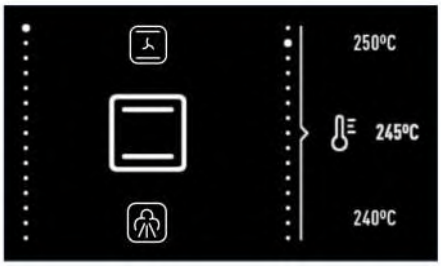
 **MANUELLES REGENERIEREN**

 **«SOUS VIDE»**

 **WASSERHÄRTE**

 **ENTKALKEN**

5.2. NUTZUNG DER HERKÖMMLICHEN GAR FUNKTIONEN



Selección de función.

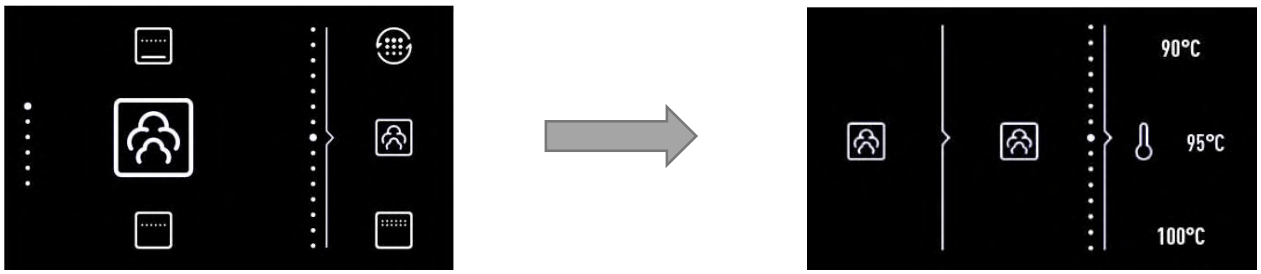
1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Drehen Sie den linken Schalter, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint.
3. Anschließend erscheint rechts die für die gewählte Funktion empfohlene Temperatur.
4. Wenn gewünscht, können Sie diese Temperatur ändern, indem Sie den rechten Schalter drehen.
5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK. Der Backofen startet den Garvorgang.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Garfunktion ändern,** indem der linke Schalter gedreht wird.
- **Die Gartemperatur ändern,** indem der rechte Schalter gedreht wird.
- **Einen Alarm oder die Dauer/Endzeit des Garvorgangs programmieren** (durch Berühren der Taste).
- **Die Programmierung eines Alarms oder der Dauer/Endzeit ändern** (durch Berühren der Taste).

5.3. GAREN MIT DAMPF

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Drehen Sie den linken Regler, bis die Funktion erscheint.
3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl des gewünschten Dampfprogramms.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK .
5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK.
7. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Betriebszeit (nur bei einigen Funktionen).
8. Drücken Sie OK zum Starten des Garvorgangs.



HINWEIS

Die Taste OK kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

Der Backofen startet den Garvorgang. Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Kochzeit ändern**, (durch Berühren der Taste).
- **Die Leistung ändern**, (durch Berühren der Taste).

5.4. GAREN MIT DAMPFKOMBIFUNKTIONEN

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.

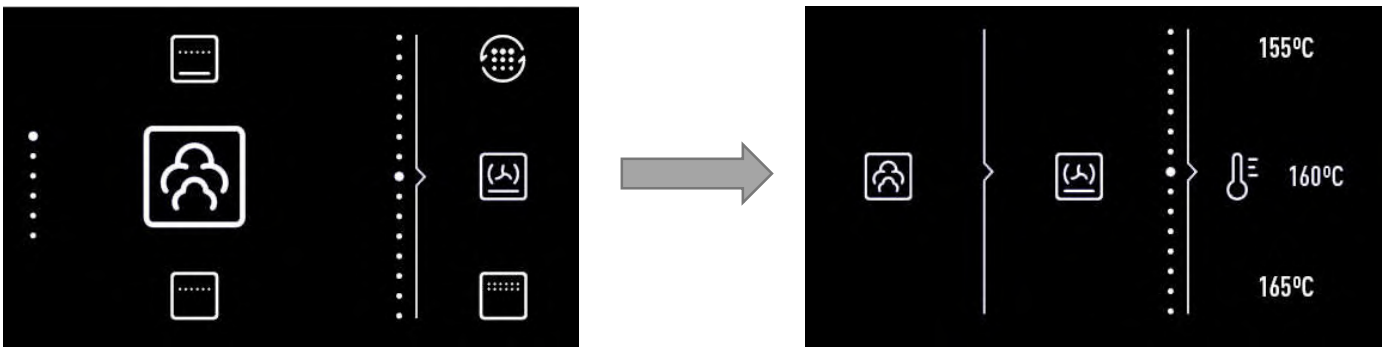
2. Drehen Sie den linken Regler, bis das Symbol erreicht wurde.

3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Funktion.

4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK.

5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der Betriebstemperatur.

6. Drücken Sie OK zum Starten des Garvorgangs.



HINWEIS

Die Taste OK kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

5.5. AUTOMATISCHE SCHNELLVORHEIZUNG

Die angegebenen Funktionen beinhalten eine automatische Schnellvorheizung.

Während der Schnellvorheizung leuchtet das Symbol .

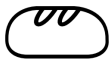
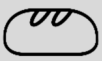
Es wird empfohlen, das Gargut erst dann in den Backofen zu stellen, wenn dieses Symbol nicht mehr aufleuchtet.

Diese Option ist immer aktiviert.

Zum Deaktivieren der Schnellvorheizen-Option einige Sekunden drücken.

6. KOCHEN MIT DEM PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN *(PANDO CHEF)*

6.1. AUTOMATISCHE BACKOFEN-REZEPTE

GEFLÜGEL		 HÄHNCHEN  ENTE  GANS  PUTE	
FLEISCH		 SPANFERKEL  OCHSE  LAMM  KOTELETTS	 
FISCH		 SEEHECHT  LACHS	
BROT		 WEISSBROT  DUNKLES BROT  VOLLKORNBROT	 
PIZZA		 DICKE PIZZA  DÜNNE PIZZA	 
NACHSPEISEN		 FORMKUCHEN  GROSSER OBSTKUCHEN  KLEINER OBSTKUCHEN  BLECHKUCHEN	

DAMPF		 LACHS  FISCHFILET  KARTOFFELN  SPARGEL  BROKKOLI  MÖHREN  ERBSEN  BLUMENKOHL  MILCHREIS  MAIS

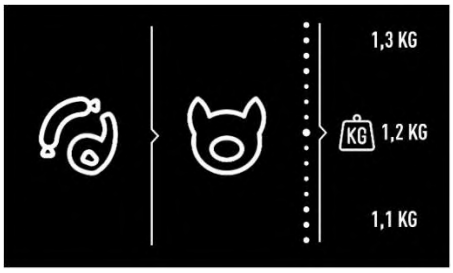
 Rezepte, bei denen der leere Backofen vorgeheizt werden muss.

 **TURN** Rezepte, bei denen das Gargut gewendet werden mus.

6.2. NUTZUNG DES PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN (PANDO CHEF)

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.

2. Berühren Sie die Taste .



Rezeptauswahl.

3. Drehen Sie den linken Schalter, bis die Speise, die Sie zubereiten möchten, vergrößert erscheint.

4. Im rechten Bereich werden anschließend die für die gewählte Speiseart verfügbaren Rezepte angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK.

5. Im rechten Bereich erscheinen im Anschluss die Angaben, die der Backofen zum Programmieren des Garvorgangs benötigt.

6. Je nach gewähltem Rezept fordert der Backofen zur Eingabe folgender Angaben auf:

GEWICHT DES GARGUTS: Wählen Sie das Gewicht mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie es mit der Taste OK.

TEMPERATUR: Bestätigen Sie die vorge-schlagene Temperatur oder wählen Sie mit dem rechten Schalter eine andere. Bestätigen Sie sie mit der Taste OK

GARSTUFE: Bei einigen Zubereitungen können Sie die Garstufe wählen:

- **HIGH:** Well done
- **MEDIUM:** Medium
- **LOW:** Rare

7. Nachdem alle Parameter ausgewählt wurden, müssen Sie sie mit der Taste OK bestätigen

Der Backofen startet den Garvorgang und die Auswahlanzeige wechselt zur Garanzeige, auf der folgende Informationen zu sehen sind:

- Gewählte Gartemperatur
- Restliche Garzeit
- Gewähltes Rezept

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ca. 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und auf der Anzeige blinkt das Garsymbol. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Ton auszuschalten.
Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

HINWEIS

In den ersten 10 Minuten der Garzeit können Sie Gewicht und Garstufe ändern oder die Endzeit des Garvorgangs programmieren.
Nach dieser Zeit können diese Werte nicht mehr geändert werden.
Um diese Garparameter zu ändern, müssen Sie die Taste berühren, um zur Auswahlanzeige zurückzukehren. Befolgen Sie dann die o. a. Schritte.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

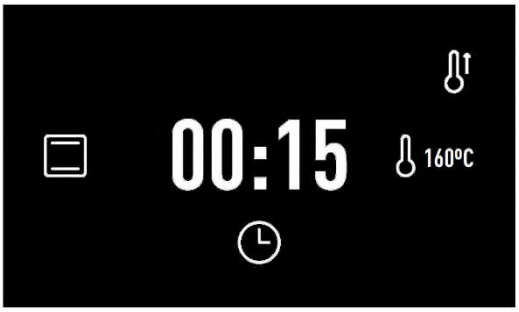
die Gartemperatur ändern, indem sie die Taste berühren und mit der Taste OK bestätigen.

einen Alarm programmieren (durch Berühren der Taste).

die Programmierung eines Alarms ändern (durch Berühren der Taste).

Zur Programmierung oder Änderung einer Programmierung befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt «Zeiteinstellung des Garvorgangs » weiter unten in dieser Bedienungsanleitung.

6.3. LEEREN BACKOFEN VORHEIZEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut in den zuvor vorgeheizten Backofen gestellt werden.

Wird eines dieser Rezepte gewählt, erscheint bei Garbeginn das Symbol auf der Anzeige. Sobald der Backofen die Gartemperatur erreicht hat, blinkt das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal, das angibt, dass das Gargut nun hineingestellt werden kann.

Das akustische Signal verstummt beim Öffnen der Backofentür zum Einführen des Garguts automatisch. Auf der Garanzeige wird die verbleibende Zeit angegeben.

6.4. GARGUT WENDEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut während des Garvorgangs gewendet werden.

Der Backofen weist Sie auf diesen Zeitpunkt mit einem akustischen Signal hin, und auf der Garanzeige erscheint das Symbol .

Das akustische Signal verstummt automatisch, wenn die Backofentür zum Wenden des Garguts geöffnet wird.

7. ZEITEINSTELLUNG DES BACKOFENS

7.1. OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

Folgende Optionen stehen zur Zeiteinstellung beim Programmieren eines Garvorgangs zur Verfügung:

Timer: Programmiert einen Alarm, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt. Der Garvorgang wird nach Ablauf der Zeit NICHT unterbrochen. Sie können auch einen Alarm erstellen, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist.

HINWEIS

Sie können jederzeit, d. h. unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht, einen Alarm programmieren. Die restlichen Optionen der Zeiteinstellung sind nur verfügbar, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Gardauer: Damit kann die gewünschte Gardauer gewählt werden.

Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein akustisches Signal, das Symbol |→| blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten

Garzeit-Ende: Damit kann die Uhrzeit gewählt werden, bis zu der der Backofen garen soll.

Sobald die programmierte Uhrzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol →| blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten.

Verzögerter Garbeginn (Gardauer |→| +→| Garzeit-Ende): Damit kann der Backofen so programmiert werden, dass er den Garvorgang automatisch beginnt und sich automatisch abschaltet, sobald die programmierte Gardauer abgelaufen ist.

HINWEIS

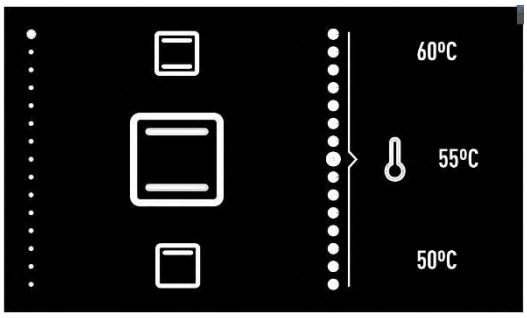
Zur Programmierung dieser Option müssen Gardauer und Garzeit-Ende nacheinander programmiert werden.

Sie haben während des Garvorgangs jederzeit Zugriff auf die Programmieroptionen.

Auf die gleiche Weise können Sie auch eine bereits festgelegte Programmierung ändern.

7.2. PROGRAMMIERUNG DER OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

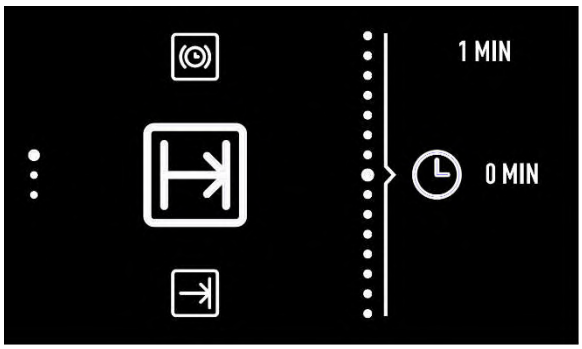
1. Wählen Sie eine Kochfunktion.



1. Berühren Sie die Taste ⏲ um zum Menü der Optionen der Zeiteinstellung zu gelangen.

2. Drehen Sie den linken Schalter, um die gewünschte Programmieroption zu wählen.

3. Drehen Sie den rechten Schalter, um die Gardauer oder das Garzeit-Ende je nach gewählter Option einzustellen.



HINWEIS

Es ist nicht möglich, ein Garzeit-Ende zu wählen, das vor der aktuellen Uhrzeit liegt.

Beim Programmieren des Garzeit-Endes wird als Hilfestellung die aktuelle Uhrzeit in der Mitte angezeigt.

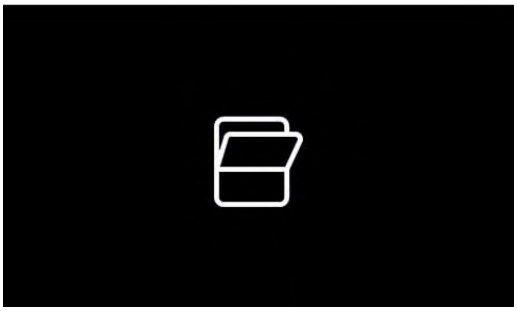
4. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK.

5. Anschließend erscheint erneut die Garanzeige. Sie können die programmierten Zeiteinstellungen rechts neben dem mittleren Kreis sehen.

8. WASSER EINFÜLLEN

8.1. FRONTBLENDE ÖFFNEN

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste .
- •Die Frontblende öffnet sich einen Spalt (ca.15 º). Dies geschieht langsam.



- Öffnen Sie die Blende anschließend von Hand vollständig.

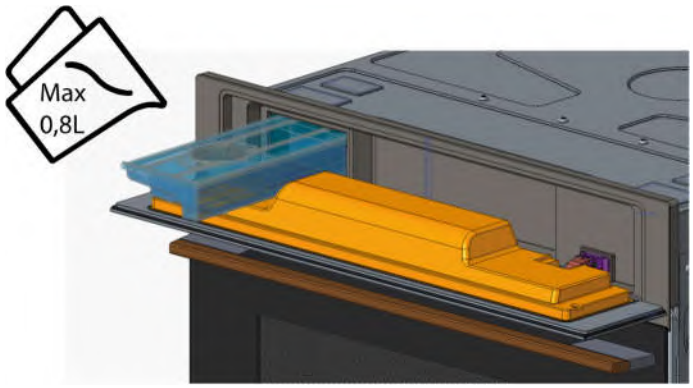
ANMERKUNG

Die Blende kann während des Ofenbetriebs geöffnet werden.

8.2. WASSERTANK FÜLLEN

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Füllen Sie denn Wassertank bis zur „MAX“-Markierung mit kaltem, frischem Trinkwasser. Verwenden Sie dazu den Schlitz hinter der Frontblende (maximal 0,8 l).



HINWEIS

Verwenden Sie weder sterilisiertes noch destilliertes Wasser zum Garen im Dampfofen. Die im Wasser gelösten Mineralstoffe sind für den Garvorgang unverzichtbar.

HINWEIS

Wenn Sie den Wassertank befüllen, wird der obere Tankbereich NICHT vollständig versiegelt. Eine Überfüllung des Tanks kann, sollte dieser bewegt werden, möglicherweise zum Überlaufen führen.

8.3. WASSER NACHFÜLLEN

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, die folgende Meldung erscheint.



Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu seien, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!

8.4. WASSERTANK ENTLEEREN

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

⚠ ACHTUNG

Das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Abhängig von den Temperatureinstellungen und der Zeitdauer der Dampfgarfunktionen kann dies bis zu 1 Stunde dauern. Warten Sie bis die nicht länger auf der Bildschirmanzeige leuchtet, bevor Sie den Wassertank entnehmen, versuchen, eine zweite Dampffunktion einzuschalten, oder den Strom für den Dampfofen ausschalten. Sollte es eine Unterbrechung vor dem Ende geben, wird sich die Pumpfunktion zurücksetzen, was zum Trockenlaufen der internen Pumpe führen kann, was durch laute Vibrationsgeräusche bei laufender Pumpe angezeigt wird. Mit der Zeit kann die zu Schäden an der Pumpe führen.

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige ,Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist

HINWEIS

Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción.
Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht .

9. ALLGEMEINE OFENFUNKTIONEN

9.1. UNTERBRECHUNG EINES KOCHVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, durch Drücken der (OK)-taste oder durch Öffnen der Türen.

Funktion, die durch Drücken der (OK). Taste aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, damit beim Öffnen der Gerätetür weniger heißer Dampf austritt.

⚠ ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. Gefahr von Brandverletzungen!
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken (OK).

9.2. ENDE EINES KOCHVORGANGS

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der (OK)Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

⚠ ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

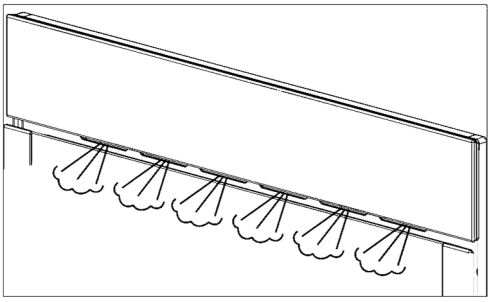
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

9.3. DAMPFAUSTOSS

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.



9.4. RESTWASSERMENGE IM GARRAUM

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.

10. SICHERHEITSFUNKTIONEN

10.1. KINDERSICHERUNG (BEDIENFELDSCHLOSS)

Diese Funktion kann jederzeit eingeschaltet werden:

- **Bei ausgeschaltetem Backofen.** Die Kindersicherung verhindert, dass der Backofen durch Betätigung der Taste ⏻ eingeschaltet werden kann.
- **Beim Gebrauch des Backofens.** Wird die Funktion eingeschaltet, während der Backofen in Betrieb oder in Wartestellung ist, wird die Tastatur gesperrt, so dass keine Schalter betätigt und keine Garwerte geändert werden können.

Um die Funktion zu aktivieren, die Tasten 🔒, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol 🔒 auf der Anzeige erscheint. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Um die Funktion auszuschalten, die Tasten 🔒, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol 🔒 uf der Anzeige erscheint.

11. ENTKALKEN

ENTKALKUNGSVORGANG

1. Drehen Sie den linken Regler zum Aufrufen des Dampfmenüs.
2. Drehen Sie den rechten Regler, bis das Entkalken-Symbol auf der rechten Seite des Displays erscheint.
3. Drücken Sie OK zum Starten der Entkalkungsfunktion.
4. Wenn das Display „0,5“ anzeigt, entfernen Sie den Wassertank.
5. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Drücken Sie OK. Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.
7. Die Entkalkung ist lautlos und während des Vorgangs zeigt das Display den Prozentsatz des Vorgangs und das Entkalken-Symbol an.
8. Sobald im Display die Anzeige 0,5 erscheint und der Dampfgarer ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
9. Füllen Sie 0,5 Liter frisches Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
10. Blende schließen. Der erste Spülvorgang beginnt.
11. Sobald im Display erneut die Anzeige 0,5 erscheint und der Dampfgarer ein weiteres akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
12. Füllen Sie 0,5 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
13. Blende schließen. Der zweite Spülvorgang beginnt.
14. Wenn der Spülschritt abgeschlossen ist, zeigt das Display das Symbol an und wird ein akustisches Signal ausgegeben, bis der Wassertank entfernt wird.
15. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.

⚠ ACHTUNG

Der Entkalkungsprozess **kann nach dem Start nicht mehr gestoppt werden.**

Es können absolut normale Geräusche (von der Wasserpumpe erzeugt) erzeugt werden.

Versuchen Sie während dieses Vorgangs NICHT, die Ofentür zu öffnen.

12. GARGUTSONDE

ACHTUNG

Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.

- Programmieren Sie die gewünschte Garfunktion wie zuvor beschrieben.
- Am Ende der beschriebenen Schritte erscheint das Fleischsonde-Menü m Display.
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Temperatur aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Garfunktion OK.

13. FEHLERBEHEBUNG

Display	Beschreibung
Entkalkung	
SOFT	*Weiches Wasser.*
MED	*Mittelhartes Wasser.*
HARD	*Hartes Wasser.*
	*Gerät muss entkalkt werden.*
	Blinkend, Entkalkung beginnt.
0,5L	*0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.*
0,8L	*0,8 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.*
Wassertank	
	*Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks..*
	Tank leer, bitte nur mit 0,5L Wasser auffüllen.
	*Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.*
Andere Meldungen	
DEMO mode	*Ausstellungsraum-Modus*
END	*Ende der Funktion*

14. DEMO-MODUS

Bei eingeschaltetem DEMO-Modus kann der Backofen ohne Aufheizen bedient werden.

Es wird empfohlen, diesen Modus einzuschalten, wenn der Backofen mit Netzanschluss auf einer Ausstellung installiert wird.

Einschalten des DEMO-Modus

Vor dem Einstellen der Uhr, gleichzeitig die Tasten und drücken, bis auf dem Bildschirm die Anzeige «DEMO Mode ON» erscheint.



Anschließend die Uhrzeit einstellen.

Die Bezeichnung «DEMO» erscheint ständig auf dem Bildschirm und der Backofen kann normal bedient werden, heizt aber nicht.



Zum Ausschalten des DEMO-Modus, wiederholen Sie den gleichen Vorgang. Das Wort DEMO wird verschwinden.

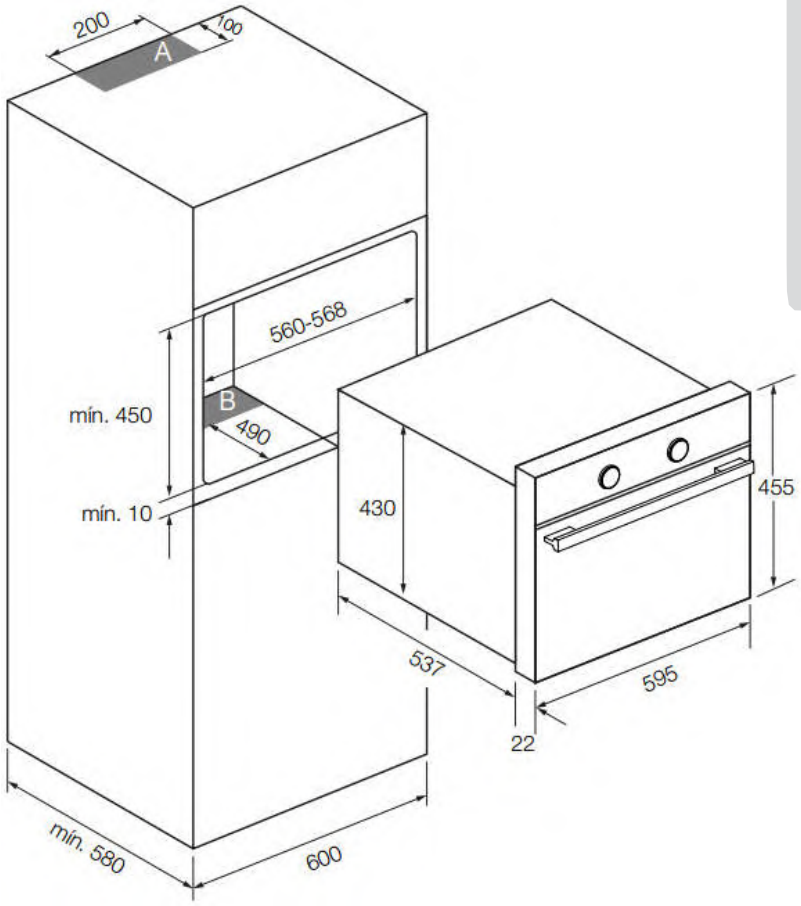
15. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

INSTALLATION	**PHTV-942**
Spannung (V)	220-240
Freq. (Hz)	50
Zuführungskabel (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Abmessungen anpassen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Produktabmessungen ohne Frontplatte (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	430x545x537
LOGISTIK / VERPACKUNG	
Nettogewicht (Kg)	35
Bruttogewicht (Ofen + Verpackung) (Kg)	38
Verpackungsabmessungen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	520x690x690
ZUBEHÖR	
Bedienungsanleitung - Sprachen (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Verstärkter Grill	1
LEISTUNGEN	
Nettokapazität (L)	44
Bruttokapazität (L)	45
Wassertank (L)	0,8
ELEKTRISCHE LEISTUNGSWERTE	
Grill + Voûte	1400-2500 W
STATISCHER OFEN	2100 W
Turbomotor	1600 W
Lichtleistung	25 W
ERLEUCHTUNG	
INNENLICHT	HALOGEN G9
MAXIMALE LEISTUNGSFUNKTION	
Maximale Ofenleistung (230 V)	3400 W
Energieeffizienzklasse	
EEI	A+

16. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN

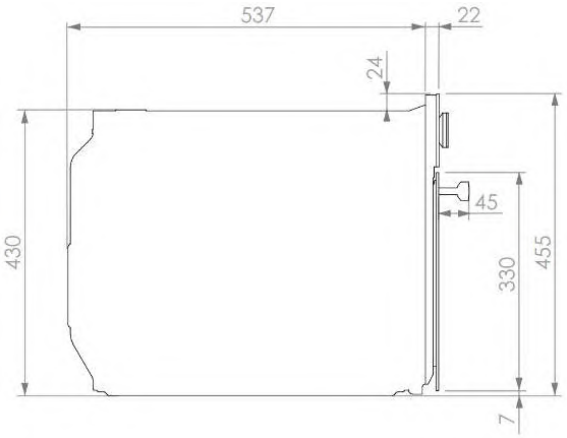
PHTV 942

SPALTENINSTALLATION

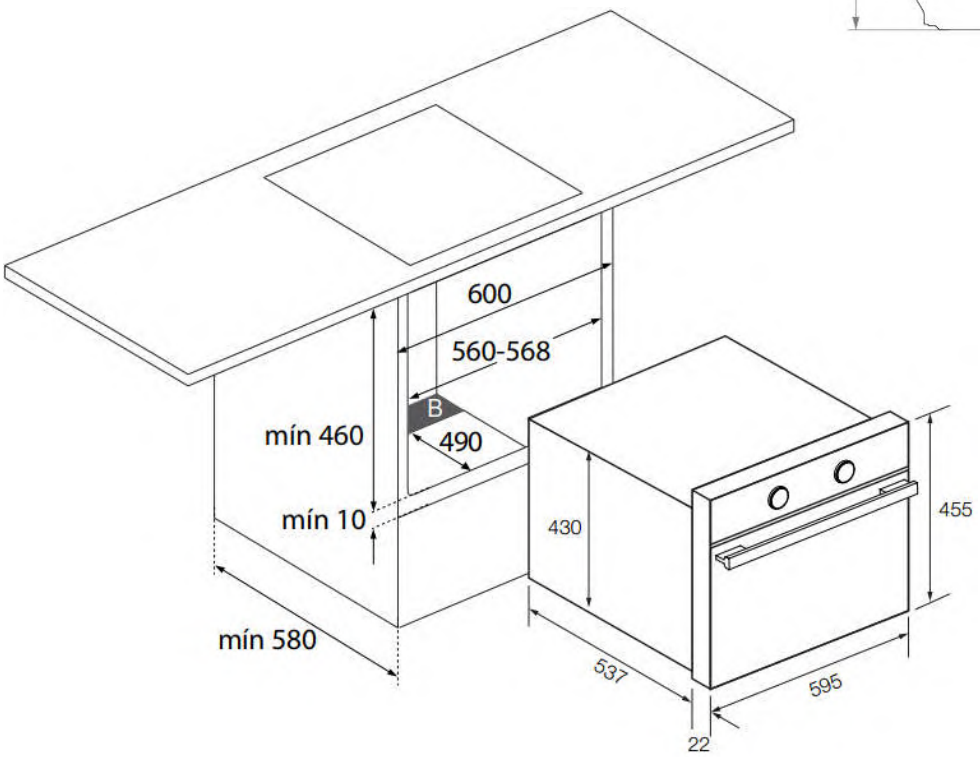


⚠ WICHTIG

Beachten Sie die Lüftungsöffnungen im Schrank, siehe Installationszeichnungen (200X100mm in Zone *A und 560X90mm in Zone *B). Wenn diese Lüftungsschlitze nicht verfügbar sind, kann das Produkt Schäden erleiden, die NICHT durch die Garantie abgedeckt sind.



INSTALLATION UNTER ARBEITSPLATTE



17. GARANTIEURKUNDE PANDO

INOXPAN S.L., bedankt sich für den Kauf und für das Vertrauen, das Sie in ein Produkt unserer Marke Pando gesetzt haben. Dieses Produkt ist aufgrund von Qualität, Design und Innovation herausragend und seinem Ursprung und seiner Verpflichtung treu geblieben.

GARANTIEBEDINGUNGEN PANDO:

Wir gewähren **auf dieses Gerät eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum**. Diese deckt sämtliche Herstellungsfehler ab, welche ein gutes Funktionieren beeinträchtigen könnte. Für die Gültigkeit dieser Garantie ist es unabdingbar, die Rechnung oder das Einkaufsticket dem offiziell autorisierten Pando-Kundendienst vorzulegen.
Während dieser Zeit verpflichtet das Unternehmen sich, kostenlos jedes Teil, das aufgrund eines Mangels oder Schadens defekt ist, auszutauschen oder zu reparieren, bis dass ein korrektes Funktionieren erreicht worden ist, sowie den dazu notwendigen Arbeitsaufwand und die infolge dieses Austausches oder der Reparatur entstandenen Aufwendungen zu übernehmen.

AUSSCHLÜSSE AUS DER GARANTIELEISTUNG PANDO:

Die folgenden Fälle werden von der Garantie nicht abgedeckt oder können zu deren Erlöschen führen, wonach der Nutzer die Aufwendungen für Material, Arbeitskraft und Fahrten des technischen Kundendienstes übernehmen muss:

- Überprüfung der Installation oder deren Funktionstüchtigkeit, Reinigung oder Wartung.
- Störungen oder Betriebsausfälle, die aufgrund eines Nicht-Respektierens oder einer Nicht-Befolgung der Sicherheitshinweise oder der Betriebs- und Wartungsempfehlungen aus dem Manual des Geräts hervorgerufen worden sind.
- Wenn die Installation des Geräts nicht von autorisiertem professionellem Fachpersonal oder Personal des technischen Kundendienstes von Pando durchgeführt worden ist, welches die Anforderungen an die Sicherheitsstandards und die Vorschriften für elektrische Installationen erfüllt.
- Wenn das Gerät nicht für den häuslichen Gebrauch verwendet wird, sondern für einen kommerziellen, für den es nicht vorgesehen ist.
- Schlechtes Funktionieren des Produkts aufgrund einer Nicht-Einhaltung der Vorschriften, Anweisungen und Empfehlungen aus den Manualen des Geräts.
- Störungen oder Probleme, verursacht durch eine nicht sachgemäße Installation, oder weil die erforderlichen und in der Installationsanleitung genannten freien Räume für eine adäquate Lüftung des Produkts in dem Möbel nicht vorhanden sind.
- Störungen oder Beschädigungen, hervorgerufen auf dem Transport oder beim Umsetzen des Geräts, und dessen Manipulation durch nicht autorisiertes Personal ohne Bezug zu diesem Unternehmen oder zur Marke Pando.
- Schläge, Beulen, Schrammen oder Kratzer, Glasbruch.
- Vorhandensein von Fremdkörpern, die nicht aus dem Gerät stammen, im Inneren oder Äußeren des Produkts.
- Wenn der Techniker keinen leichten Zugang zum Produkt hat, weil Elemente seinen einfachen und sicheren Zugang verwehren. Die Mittel, die von dem von Pando autorisierten Techniker für den Zugang benötigt werden, müssen vom Nutzer unter seiner Verantwortlichkeit zur Verfügung gestellt werden.
- Unsachgemäße Handhabung der äußeren elektrischen Verkabelung.
- Ästhetische, Verbrauchs- und Verschleißelemente wie Leuchtenabdeckungen, Leuchten, Tabletts, Gitter, Führungen.
- Rost, Brandspuren, Flecken oder veränderter Farbton an Gehäuse, Tür, Zubehör oder Innenraum, hervorgerufen durch inadäquate Wartung oder Nutzung, oder durch den ungeschützten Kontakt mit ätzenden Elementen wie zum Beispiel nicht vom Hersteller empfohlene und inadäquate Reinigungsmittel.
- Störungen oder Beschädigungen, hervorgerufen durch Änderungen bei der elektrischen Versorgung, oder durch ungewollte und natürliche atmosphärische oder geologische Ereignisse wie Gewitter, Blitzeinschlag, Erdbeben, Überschwemmungen usw.
- Geräte aus Wiederverkauf, zweiter Hand, Änderung des ursprünglichen Eigentümers des Geräts oder von Ausstellungen, ab deren Herstellungsdatum mehr als zwei Jahre vergangen sind.

INOXPAN, S.L. ist ausdrücklich befreit von jeder Haftung bei eventuellen direkten oder indirekten Personen- oder Sachschäden, die durch eine nicht sachgemäße Handhabung des Geräts verursacht worden sind.

Kontaktdaten des autorisierten offiziellen technischen Kundendienstes Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves,11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11

Pando www.pando.es

SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra
www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE
Otros paises
Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/

Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675

Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

CE

Pando

Cooking guide

EN Cooking guide
PT Guia de cozinhados
ES Guía de cocinados
FR Guide de cuisson
DE Garanleitung
NL
AR

Contents

Description of the oven functions 3
Environmentally-friendly use of the oven 4
Conventional Functions 4
Microwave Functions 5
The advantages of microwaves 5
Cooking with a microwave oven 6
Cooking with microwaves… 6
Defrosting with microwaves 7
Steam functions 8
Steam Flow 8
Residual water in the oven 8
Usage and tips 8
Type of ovenware 9
Microwave function 9
Test the ovenware 9
Convetional functions 9
Combined functions 9
Metallic containers and aluminium foil ... 9
Lids 9
Tables of Temperatures and Times 64
Birds 64
Meat 65
Fish 68
Pizza 69
Bread 70
Entrees and pastas 71
Cake shop 72
Defrosting by time 75
Fish 76
Steam 76
Meat 77
Eggs 77
Side dishes 77
Reheat 77
Dumplings 77
Vegetables 77
Desserts 77
Fruit (Sterilising/Boiling down) 77
Blanch 77
Defrost 77
Ovenware 77

Description of the oven functions

WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model.
To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.

CONVENTIONAL

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.

CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

GRILL AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.

MAXIGRILL

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.

GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.

GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game.

to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.

LOWER HEAT (FLOOR)

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.

TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.

TURBO

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.

SLOW COOKER

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. Using forced convention heating, the oven switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.

DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc. In some models, the defrost function can be used

MICROWAVE

This function is ideal to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

MICROWAVE AND COMBINED FUCNTIONS

This function is ideal to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

STEAM

This function is ideal to cook vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

RISING DOUGH

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

FAST PREHEATING

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature.

Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. When ever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

Conventional Functions

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to figures given in the Tables.

When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

1: Low.
2/3: Medium.
4: High
Level 4 is suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

Microwave Functions

THE ADVANTAGES OF MICROWAVES

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

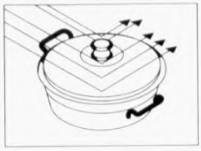
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

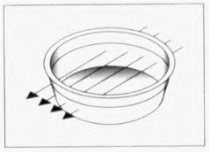
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

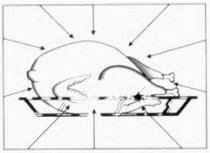
Microwaves are reflected by metal...



... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.



COOKING WITH A MICROWAVE OVEN



WARNING

Read the Installation and Maintenance booklet before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the base.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

COOKING WITH MICROWAVES…

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the base. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.
7. To achieve the best results when warming up small loads (such as a glass of water, a milk mug or a popcorn bag) it is suggested that they are placed on the glass tray and position it at the 1st or higher levels.

8. Turn or stir the food at regular intervals to improve heating uniformity.
9. To achieve the best cooking results with microwaves the rack must be removed, place the food on the glass tray and position it at the bottom or higher levels.
10. Do not place any food or recipient with food/liquid directly on the bottom of the cavity. For better heating results always place the food or recipient with food/liquid over the glass tray.
11. Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminum or tin foil sheets as there is the risk of damaging the oven.

DEFROSTING WITH MICROWAVES

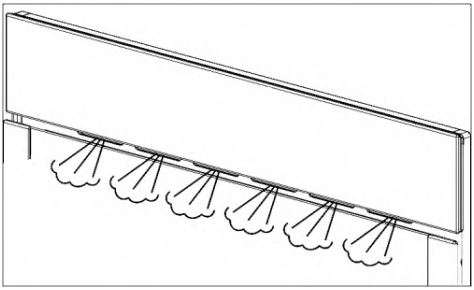
1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals or whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: TURN.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Steam functions

Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.



Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.

Usage and tips

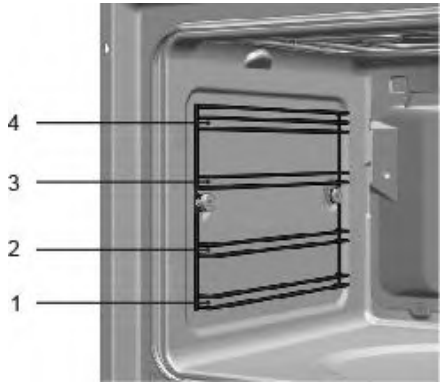
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is placed into the lowest level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes, pau and dumplings.

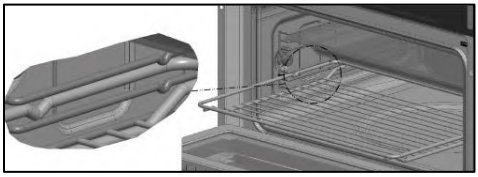
The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



To remove the rack, lift it upwards slightly at the front when the safety notches connect with the sides of the oven (see illustration).



We recommend using the rack together with the baking tray when cooking items on the rack which might drip.

Type of ovenware

MICROWAVE FUNCTION

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).
Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

TEST THE OVENWARE

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

WARNING
If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including wire racks or griddles that are the part of appliance and shall be used solely with grill or oven functions.

CONVENTIONAL FUNCTIONS

In the Grill and Hot Air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

COMBINED FUNCTIONS

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

METALLIC CONTAINERS AND ALUMINIUM FOIL

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The metallic containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the metallic container directly on top of the base. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

LIDS

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;

3. The food does not become dry;

4. The aroma is preserved.
The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

NOTE

For a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation, check the table at the end of this manual in the "**Ovenware**" chapter.

Índice

Descrição das funções de cozinhado do forno....12
Utilização ecológica do forno....13
Guia de cozinhados....14
Funções Micro-ondas....14
As vantagens do forno microondas....14
Modo de funcionamento do forno microondas....14
Porque é que os alimentos aquecem....15
Cozinhar com micro-ondas....15
Cozinhar com micro-ondas....16
Descongelação com micro-ondas....16
Funções de vapor....17
Saída de vapor....17
Água residual no forno....17
Utilização e dicas....18
Que tipo de loiça pode ser utilizada?....18
Função micro-ondas....18
Teste à loiça....19
Funções convencionais....19
Funções combinada....19
Recipientes de metal e películas de alumínio....19
Tampas....19
Aves domésticas....64
Tabelas de temperatura e tempos....64
Carne....65
Peixe....68
Pizza....69
Pão....70
Entrantes y pastas....71
Confeitaria....72
Descongelação por tempo....75
Peixe....76
Vapor....76
Carne....77
Ovos....77
Acompanhamentos....77
Regenerar....77
Knödel....77
Legumes....77
Sobremesas....77
Fruta (esterilizar, fazer conservas)....77
Branquear....77
Descongelar....77
Loiça....77

Descrição das funções de cozinhado do forno

ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.
Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.

CONVENCIONAL

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.

CONVENCIONAL COM TURBINA

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.

GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.

MAXIGRILL

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.

GRILL

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.

GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça… Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.

CALOR INFERIOR (FUNDO)

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.

TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.

TURBO

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

EM LUME BRANDO

Especial para guisar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda- se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

ECO MODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. Através

do aquecimento por convecção forçada, o forno desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

DESCONGELAÇÃO

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pasteis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

MICRO-ONDAS

Esta função é apropriada para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

MICRO-ONDAS E FUNÇÕES COMBINADAS

Esta função é apropriada para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.

VAPOR

Esta função é apropriada para cozer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

FERMENTAR MASSAS

Especial para a fermentação de massas,tanto de pão como de pastelaria.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

Utilização ecológica do forno

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentandoos se necessário.

Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Préaquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

1: Inferior.

2/3: Média.

4: Superior.

A altura 4 é a mais adequadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

Funções Micro-ondas

AS VANTAGENS DO FORNO MICROONDAS

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.
No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.
Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.

MODO DE FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas

por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

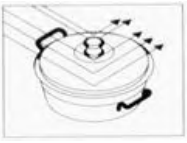
Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

PORQUE É QUE OS ALIMENTOS AQUECEM

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.
Como o calor se forma no interior dos alimentos:

- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.
As microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



COZINHAR COM MICRO-ONDAS

ATENÇÃO

Leia atentamente o manual de Instalação e Manutenção antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confecionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a base.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.

- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.
- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

COZINHAR COM MICRO-ONDAS...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
   - Dobro da quantidade » dobro do tempo
   - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre a base facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla start.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.
7. Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
8. Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
9. Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
10. Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
11. Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

DESCONGELAÇÃO COM MICRO-ONDAS

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em

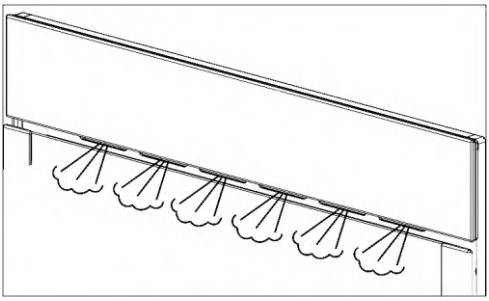
conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.

4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos micro-ondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Funções de vapor

Saída de vapor

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente. Esta situação nota se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada.



Água residual no forno

Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente. Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder a pingadeira com a porta aberta.

Utilização e dicas

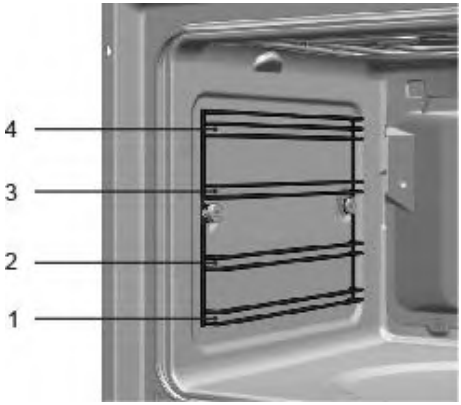
O recipiente com furos é usado para cozinhar legumes, carne e aves, frescos ou congelados.

É importante que o recipiente sem furos seja introduzido no primeiro nível a contar de baixo. Desta forma, as gotas de líquido que caem são recolhidas e não sujam o aparelho. O recipiente com furos que contém os alimentos é introduzido no segundo nível a contar de baixo.

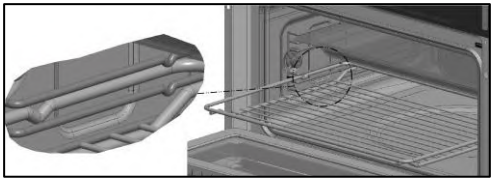
O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo, compotas, *knödel* (bolas de massa à base de pão) e alimentos que aumentam de volume.

A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.
Os valores indicados relativos à cozedura e à temperatura são valores de orientação. A duração efectiva da cozedura pode variar em função do tipo e da qualidade dos produtos.



Para remover a grelha, levantar ligeiramente para cima, de forma a que deixe de estar na posição de segurança (ver imagem).



Recomendamos a utilização da grelha juntamente com a bandeja, quando cozinhar alimentos que possam pingar.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega**

TESTE À LOIÇA

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

FUNÇÕES CONVENCIONAIS

No caso das funções Grill ou Ar quente, a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C. A loiça de plástico não é adequada.

FUNÇÕES COMBINADAS

Nas funções combinadas a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para grelhador.

RECIPIENTES DE METAL E PELÍCULAS DE ALUMÍNIO

Os pratos pré confeccionados em recipientes de metal ou com folha de alumínio podem ser colocados no micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de metal não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de metal tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de metal diretamente sobre a base. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

TAMPAS

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

NOTA

Para uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação, consulte a tabela no final deste manual no capítulo "Loiça".

Indice

Descripción de las funciones de cocinado del horno 21
Uso ecológico del horno 22
Guía de cocinado 22
Funciones Microondas 23
Las ventajas de las microondas 23
Modo de funcionamiento del horno microondas 23
Por qué se calientan los alimentos 23
Cocinar con microondas 24
Cocinar con microondas... 25
Descongelación con microondas 25
Funciones de Vapor 26
Flujo de vapor 26
Agua residual en el horno 26
Utilización y consejos 26
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? ... 27
Función microondas 27
Pruebe la vajilla 27
Funciones convencionales 28
Funciones combinadas 28
Recipientes de metal y películas de aluminio 28
Tapas 28
Aves 64
Tablas de temperaturas y tiempos 64
Carnes 65
Pescado 68
Pizza 69
Pan 70
Entrantes y pastas 71
Repostería 72
Descongelación por tiempo 75
Pescado 76
Vapor 76
Carne 77
Huevos 77
Guarniciones 77
Regenerar 77
Bolas de masa 77
Verduras 77
Postres 77
Fruta (esterilizar/cocinar) 77
Escaldar 77
Descongelación 77
Vajilla 77

Descripción de las funciones de cocinado del horno

ATENCIÓN

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.
Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de Cocinados.

CONVENCIONAL

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

CONVENCIONAL CON TURBINA

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

GRILL

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza… Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.

TURBO

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

A FUEGO LENTO

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno

ECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. Mediante un calentamiento por convección forzada, el horno desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del

alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.

DESCONGELACIÓN

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.

MICROONDAS

Esta función es apropiada para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.

MICROONDAS Y FUNCIONES COMBINADAS

Esta función es apropiada para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.

VAPOR

Esta función es apropiada para cocer verduras, patatas, arroz, pescado y carne.

FERMENTAR MASAS

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

Uso ecológico del horno

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas,cocine varios platos a la vez.

Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los

alimentos en el horno frío. Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

1: Inferior.

2/3: Media.

4: Superior.

La altura 4 es adecuada para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

Funciones Microondas

LAS VENTAJAS DE LAS MICROONDAS

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.

MODO DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas.

Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo. Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

POR QUÉ SE CALIENTAN LOS ALIMENTOS

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

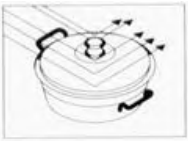
Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;

- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

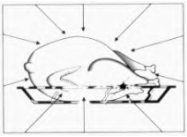
Las microondas son reflejadas por el metal...



...atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.

COCINAR  **CON**

MICROONDAS

ATENCIÓN

Lea atentamente el capítulo "Indicaciones de Seguridad" antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al cocinar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos

de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

COCINAR CON MICROONDAS...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
   - Doble de la cantidad » doble del tiempo
   - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre la Base de cerámica facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta y presiona otra vez el botón **START.**
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.
7. Para obtener unos mejores resultados al calentar pequeñas cantidades (como un vaso de agua, una taza de leche o una bolsa de palomitas de maíz) se aconseja que estos se coloquen en la bandeja de cristal y se pongan en el 1er nivel o en niveles superiores.
8. Voltee o revuelva los alimentos a intervalos regulares para mejorar la uniformidad de calentamiento.
9. Para lograr unos mejores resultados de cocción en el microondas, hay que quitar la rejilla, colocar los alimentos en la bandeja de cristal y poner estos o bien, en el nivel inferior, o bien en el superior.
10. No coloque ningún alimento o recipiente con alimentos/líquido directamente en el fondo del aparato. Para obtener mejores resultados de calentamiento, coloque siempre los alimentos o el recipiente con alimentos/líquido sobre la bandeja de cristal.
11. No cubra el fondo de la cavidad del horno con láminas de aluminio o de estaño, ya que existe el riesgo de dañar el horno.

DESCONGELACIÓN CON MICROONDAS

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben apuntar hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.

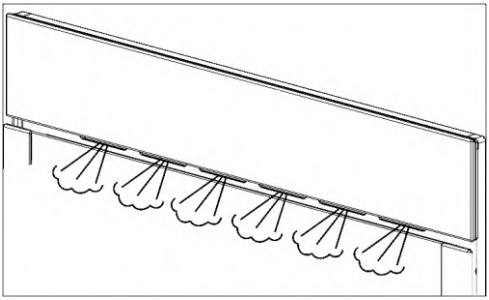
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato hondo para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se reseque demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Funciones de Vapor

Flujo de vapor

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.

Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.



Agua residual en el horno

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta.

Utilización y consejos

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

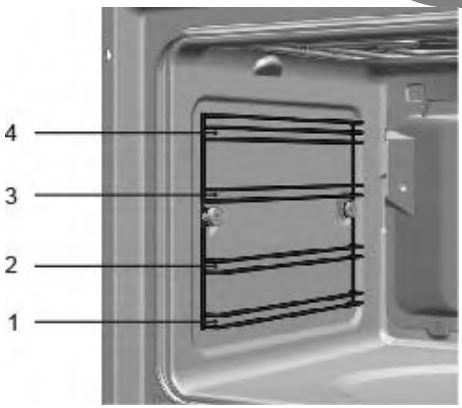
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

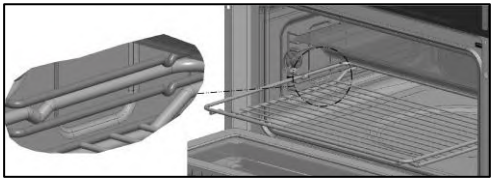
La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.



Para retirar la rejilla, levántela ligeramente por la parte frontal donde las muescas de seguridad se enganchan a los laterales del horno (véase el dibujo).



Recomendamos usar la rejilla junto con la bandeja al cocinar platos que puedan gotear en la rejilla.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

FUNCIÓN MICROONDAS

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **gante** de cocinar**.**

PRUEBE LA VAJILLA

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

FUNCIONES CONVENCIONALES

En el caso de las funciones Grill o Aire caliente la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C. La vajilla de plástico no es adecuada.

FUNCIONES COMBINADAS

En Funciones combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

RECIPIENTES DE METAL Y PELÍCULAS DE ALUMINIO

Los platos precocinados en recipientes de metal o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de metal no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia mínima de 3 cm). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de metal directamente sobre la base. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante: l**a hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

TAPAS

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.



NOTA

Para una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación, consulte la tabla en el final del manual en el capitulo "Vajilla".

Sommaire

Description des fonctions de cuisson du four 30
Utilisation écologique du four 31
Guide de cuisson 32
Funciones Micro-ondes 32
Les avantages du four micro-ondes 32
Mode de fonctionnement du four micro-ondes 32
Comment les aliments chauffent 33
Cuisiner aux micro-ondes 33
Cuisiner aux micro-ondes... 34
Décongélation aux micro-ondes 34
Fonctions vapeur 35
Écoulement de vapeur 35
Eau résiduelle dans le four 35
Conseils 36
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser? 36
Fonction Micro-ondes 36
Testez la vaisselle 37
Fonctions conventionnelles 37
Functions Combinées 37
Métallique récipients et papier aluminium 37
Couvercles 37
Tableaux des températures et temps de cuisson 64
Viande 65
Poisson 68
Pizza 69
Pain 70
Plats et pâtes 71
Poisson 76
Vapeur 76
Viande 77
Œufs 77
Garniture 77
Régénérer 77
Quenelles 77
Légumes 77
Desserts 77
Fruits (Stériliser/réduire) 77
Blanchir 77
Décongeler 77
Vaisselle 77

Description des fonctions de cuisson du four

MISE EN GARDE

Remarque: les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.
Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.

CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction de cuisson sert à faire des génoises ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.

CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE

Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.

GRILL ET CHALEUR INFÉRIEURE

Cette fonction de cuisson permet de gratiner des surfaces plus grandes que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.

MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

GRILL

Rôtir et gratiner en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.

GRILL / MAXIGRILL AVEC TURBINE

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.

CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.

TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et génoises fourrées aux fruits.

TURBO

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.

CUISSON À FE U DOUX

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à

ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

ECO MODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Par le biais d'un chauffage à convection forcée, le four s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.

DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain.

MICRO-ONDES

Cette fonction est idéale pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

MICRO-ONDES ET FUNCTIONS COMBINÉES

Cette fonction est idéale pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

VAPEUR

Cette fonction est idéale pour cuire légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

Utilisation écologique du four

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants:

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.
- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

Guide de cuisson

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles. Vous trouverez dans les tableaux cijoints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débuter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des plages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de préchauffage rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut):

1: Inférieure.

2/3: Moyenne.

4: Supérieure.

Utilisez préférablement la position 4 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

Funciones Micro-ondes

LES AVANTAGES DU FOUR MICRO-ONDES

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.

MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR MICRO-ONDES

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau rotatif.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

COMMENT LES ALIMENTS CHAUFFENT

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

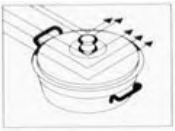
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

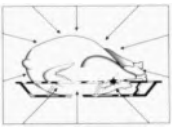
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



CUISINER AUX MICRO-ONDES

MISE EN GARDE

Lisez attentivement le manuel de l'installation et la Maintenance avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre: «Quel type de vaisselle utiliser?»).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la Base céramique.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.

- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70ºC**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
   - Double de la quantité » double du temps
   - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur la Base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la Base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche Start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffement de petites charges (comme un verre d'eau, une tasse de lait ou un sachet de pop-corn), il est conseillé de les placer sur le plateau en verre et de positionner ce dernier au 1er niveau ou à un niveau supérieur.
8. Tournez ou remuez les aliments à intervalles réguliers pour un réchauffage plus uniforme.
9. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson au micro-ondes, il convient de retirer la grille, placer les aliments sur le plateau en verre et positionner ce dernier au niveau inférieur ou supérieur.
10. Ne placez aucun aliment ou récipient contenant des aliments/liquides directement au fond de la cavité. Pour de meilleurs résultats lors du réchauffement, placez toujours les aliments ou le récipient contenant des aliments/le liquide sur le plateau en verre.
11. Ne couvrez pas la surface inférieure de la cavité du four avec des feuilles d'aluminium, car cela risque d'endommager le four.

DECONGELATION AUX MICRO-ONDES

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation.

Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.

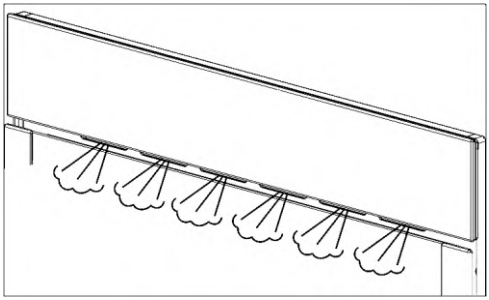
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé**.**

Fonctions vapeur

Écoulement de vapeur

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la

nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. il est possible d'y accéder par la porte ouverte.

Conseils

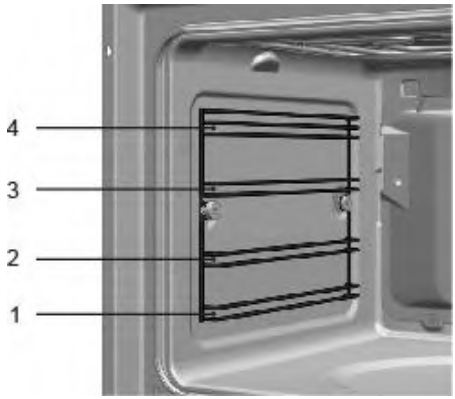
Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

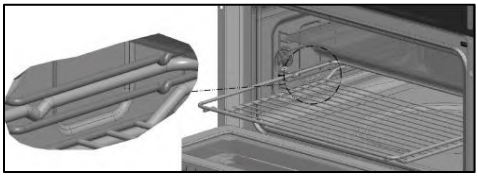
La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson Réelle peut varier.



Pour retirer le support, soulevez légèrement la partie frontale des encoches sur les parois latérales du four (voir l'illustration).



Il est recommandé d'utiliser le support avec la tôle de cuisson **pour faire cuire des aliments qui peuvent goutter.**

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

FONCTION MICRO-ONDES

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et

fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

TESTEZ LA VAISSELLE

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

FONCTIONS CONVENTIONNELLES

En les fonctions Gril / Air chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

FUNCTIONS COMBINÉES

En fonctions combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

MÉTALLIQUE RÉCIPIENTS ET PAPIER ALUMINIUM

Vous pouvez utiliser des récipients en métal ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en métal ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en métal directement sur la base. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

COUVERCLES

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi:

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

REMARQUE

Pour avoir une idée générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation, voir le tableau à la fin de ce manuel dans le «Vaiselle».

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens....39
Umweltfreundliche Backofennutzung....40
Anleitung zum Garen....41
Mikrowellenfunktionen....41
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes...41
Funktionsweise des Mikrowellengerätes 41
Wie sich die Speisen erwärmen 42
Mit der Mikrowelle garen 42
Die Zubereitung in der Mikrowelle... 43
Auftauen mit Mikrowellen 44
Dampffunktionen 45
Dampfaustoss 45
Restwassermenge im Garraum....45
Tabellen und Tipps 45
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden? 46
Funktion Mikrowelle....46
Geschirrtest....46
Konventionelle Funktionen 46
Kombinierte Funktionen....46
Metallbehälter und – Aluminiumfolie....46
Deckel 47
Geflügel....64
Temperatur- und Zeittabellen....64
Fleisch 65
Fisch....68
Pizza....69
Brot....70
Vorspeisen und Pasta....71
Süsswaren....72
Auftauen nach zeit....75
Fisch....76
Dampf....76
Fleisch 77
Eier 77
Beilagen....77
Regenerieren....77
Klöße 77
Gemüse....77
Desserts 77
Obst (Sterilisieren/Einkochen) 77
Blanchieren....77
Auftauen 77
Geschirr 77

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens

ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.
Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garanleitung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.

NORMAL

Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

NORMAL MIT UMLUFT

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.

GRILL UND UNTERHITZE

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.

MAXIGRILL

Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

GRILL

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.

GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

UNTERHITZE

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.

TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

TURBO

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

NIEDERTEMPERATUR-GAREN

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

ECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Dank des Aufheizens durch erzwungene Konvektion schaltet

sich der Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

AUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

MIKROWELLE

Mit dieser Funktion können benutzen um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.

MIKROWELLE UND KOMBINIERTE FUNKTIONEN

Mit dieser Funktion können benutzen um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

DAMPF

Mit dieser Funktion können benutzen um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten.

TEIG AUFGEHEN LASSEN

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

Umweltfreundliche Backofennutzung

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.
- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

1: Unten.

2/3: Mitte.

4: Oben.

Nutzen Sie die Stufe 4 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

Mikrowellenfunktionen

DIE VORTEILE EINES MIKROWELLENGERÄTES

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

FUNKTIONSWEISE DES MIKROWELLENGERÄTES

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, der als MAGNETRON bezeichnet wird. Er wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet

und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

WIE SICH DIE SPEISEN ERWÄRMEN

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

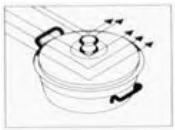
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

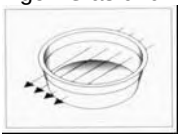
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

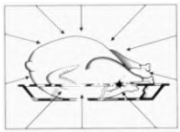
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



MIT DER MIKROWELLE GAREN

ACHTUNG

Lesen Sie den Installation und Wartung Handbuch aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Garen Sie Lebensmittel möglichst von gleicher Größe um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem basis an.

- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

DIE ZUBEREITUNG IN DER MIKROWELLE...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit

2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatteerleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.

6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

7. Um die besten Ergebnisse beim Aufwärmen von kleinen Lasten (wie z.B. einem Glas Wasser, einem Milchbecher oder einem Popcornbeutel) zu erzielen, wird vorgeschlagen, sie auf die Glasschale zu legen und diese auf der ersten oder höheren Ebene zu positionieren.

8. Wenden oder rühren Sie Lebensmittel regelmäßig zur Erzielung einer gleichmäßigen Erhitzung.

9. Um mit Mikrowellen die besten Garergebnisse zu erzielen, muss der Rost entfernt werden, legen Sie die Lebensmittel auf die Glasschale und positionieren Sie sie auf der unteren oder höheren Ebene.

10. Legen Sie keine Lebensmittel oder Behälter mit Lebensmitteln/Flüssigkeit direkt auf den Boden des Hohlraums.

Für ein besseres Erwärmungsergebnis legen Sie das Lebensmittel oder den Behälter mit dem Lebensmittel/der Flüssigkeit immer über die Glasschale.

11. Kleiden Sie den Boden des Garraums nicht mit Alu- oder Zinnfolie aus, da der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.

AUFTAUEN MIT MIKROWELLEN

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).

2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.

3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.

4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf die Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.

6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.

7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.

8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.

9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.

10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.

11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

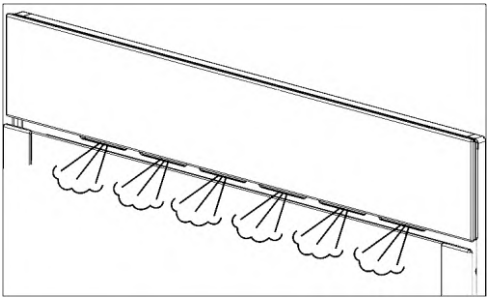
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Dampffunktionen

Dampfaustoss

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.



Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.

Tabellen und Tipps

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

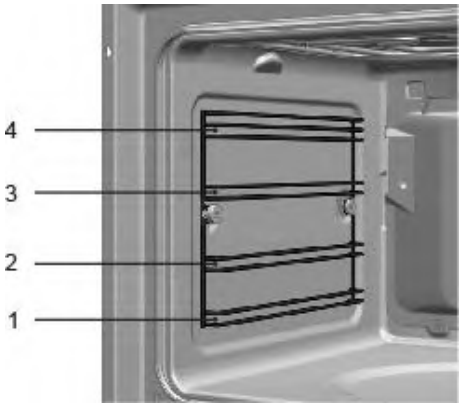
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B Kompott, Klöße und Quellgerichte.

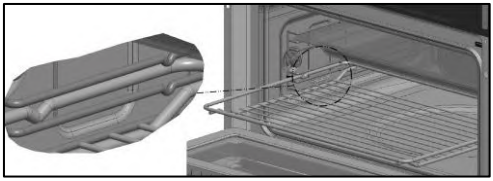
Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Um den Rost heraus zu nehmen gehen Sie wie in der Abbildung vor. Das Rost leicht nach oben kippen und dann raus ziehen.



Wir empfehlen beim Kochen den Rost mit dem Backblech zu benutzen umso das tropfen von den Lebensmittel im Innenraum des Gerätes zu vermeiden.

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

FUNKTION MIKROWELLE

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

GESCHIRRTEST

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

KONVENTIONELLE FUNKTIONEN

Im Falle der Grill- und Umluftfunktionen muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten. Plastikgeschirr ist ungeeignet.

KOMBINIERTE FUNKTIONEN

Bei Kombinierten Funktionen muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

METALLBEHÄLTER UND –ALUMINIUMFOLIE

Die in metallbehälter oder aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- metallbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das metallbehälter direkt auf den basis. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftau-vorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in

Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

DECKEL

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. Wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. Geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. Werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. Wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.



HINWEIS

Für eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist., finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Anleitung in der "Geschirr".

Inhoud

Beschrijving van de ovenfuncties 49
Milieuvriendelijk gebruik van de oven ... 50
Bakgids 51
Magnetronfuncties 51
Voordelen van microgolven 51
Hoe werkt de magnetronoven? 51
Waarom wordt het voedsel warm? 51
Koken met de magnetron 52
Koken met de magnetron... 53
Ontdooien met microgolven 53
Stoomfuncties 54
Luchtstoom van stoom 54
Overtollig water in de oven 54
Gebruik, tabellen en suggesties 55
Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken? 55
Magnetron-functie 55
Het testen van serviesgoed 55
Conventionele functies 56
Gecombineerde functies 56
Aluminium bakjes en aluminiumfolie 56
Deksels 56
Temperatuur- en tijdstabellen 64
Vlees 65
Vis 68
Pizza 69
Brood 70
Voorgerechten en pasta 71
Gebak 72
Ontdooien volgens tijdsduur 75
Vis 76
Stoom 76
Vlees 77
Eieren 77
Bijgerechten 77
Opwarmen 77
Knoedels 77
Groenten 77
Nagerechten 77
Fruit (Steriliseren/Inkoken) 77
Blancheren 77
Ontdooien 77
Serviesgoed 77

Beschrijving van de ovenfuncties

ATTENTIE

Houd er rekening mee dat de beschikbare functies afhankelijk zijn van het ovenmodel.
Kijk in de gebruikersgids die bij de bakgids wordt geleverd over welke functies uw oven beschikt.

CONVENTIONEEL

Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.

CONVENTIONEEL MET VENTILATOR

Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en -temperatuur worden verlaagd.

GRILL EN ONDERSTE ELEMENT

Speciaal voor stoofen braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.

MAXIGRILL

Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.

GRILL

Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, koteletten, vis en toast.

GRILL / MAXIGRILL MET VENTILATOR

Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op de rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.

WARMTE ONDERAAN (VLOER)

Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.

TURBO + WARMTE ONDERAAN (PIZZA)

Speciaal voor pizza's, pasteitjes, taarten en cakes gevuld met fruit.

TURBO

De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.

SUDDERPAN

Speciaal ontworpen voor de bereiding van traditionele ovenschotels, stoofschotels, etc... en van schotels die bijzonder lange bereidingstijden vereisen aan een lage temperatuur.

ECO ECO

Hiermee kunnen de gerechten in uw oven met een minimum energieverbruik worden bereid. De oven gebruikt geforceerde convectie en afhankelijk van het model wordt hij enkele minuten voor de beëindiging van het bakproces uitgeschakeld, zodat de restwarmte in de oven kan worden benut en het gerecht het perfecte eindresultaat heeft. Geschikt voor vis en allerlei gebraden vleessoorten.

ONTDOOIEN

Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. Met name etenswaren die zonder op te warmen worden gegeten, zoals onder andere koude crèmesoepen, pasta en taarten.

Bij sommige modellen kan de ontdooifunctie de etenswaren verwarmen door middel van een heteluchtsysteem op 2 niveaus. Het HI-niveau is geschikt voor vlees in het algemeen en het LO-niveau voor vis, gebak en brood.

MAGNETRON

Deze functie is ideaal om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te bereiden en op te warmen.

MAGNETRON EN GECOMBINEERDE FUNCTIES

Deze functie is ideaal voor de bereiding van lasagne, gevogelte, ovengebakken aardappelen en geroosterde etenswaren.

STOOM

Deze functie is ideaal om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te bereiden.

RIJZEND DEEG

Specifiek ontworpen om brooddeeg en deeg van gebak te laten rijzen.

SNEL VOORVERWARMEN

Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie wanneer het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft voordat u het gerecht erin zet.

Milieuvriendelijk gebruik van de oven

Volg onderstaande adviezen op voor optimaal energieverbruik:

- Haal de accessoires die u niet gaat gebruiken uit de oven.
- Gebruik bij voorkeur donkere ovenschalen.
- Open de ovendeur tijdens het bakken zo min mogelijk.
- Verwarm zo min mogelijk de oven leeg voor. Doe de etenswaren in de koude oven, mits het recept dit toelaat.
- Als uw oven over de ECO-functie beschikt, gebruik deze functie dan altijd als het recept dit toelaat.
- Zet bij lange bakprocessen de oven 5 à 10 minuten voor de totale baktijd uit om de restwarmte te benutten.
- Als uw oven over ventilatiefuncties beschikt, bak dan diverse gerechten tegelijk.

Bakgids

De bakfuncties zijn afhankelijk van ieder model. In de bijgevoegde tabellen worden de meest gebruikelijke bakfuncties aangegeven.

De in de tabellen aangegeven tijden en temperaturen zijn slechts richtlijnen. Aanbevolen wordt om te beginnen met de laagste waarden en deze zo nodig te verhogen.

Neem altijd de laagste van de in de tabellen aangegeven waarden in acht.

In de regel zijn de in de tabellen aangeduide tijden erop berekend dat de etenswaren in een koude oven worden gezet.

Gerechten waarvoor de lege oven eerst moet worden voorverwarmd, worden uitdrukkelijk aangegeven.

Sommige modellen beschikken over de snelle voorverwarmingsfunctie. Deze functie ver laagt de baktijd ten opzichte van wat er in de tabel is aangeduid. Als u deze functie gebruikt, doe het gerecht dan pas in de oven als hij meldt dat de baktemperatuur is bereikt.

De hoogtes van de bakplaten zijn van onderaf aan:

1: Onder.

2: Midden.

3: Hoog

De hoog 4 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.
Plaats het gerecht zoveel mogelijk in het midden op de bakplaat of het rooster om een gelijkmatig eindresultaat te krijgen.

Magnetronfuncties

VOORDELEN VAN MICROGOLVEN

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen ¾ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een Keramische grondplaat.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

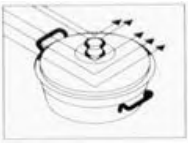
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

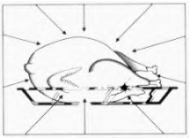
Microgolven worden door metaal werkaatst...



...dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



KOKEN MET DE MAGNETRON

LET OP

Lees aandachtig het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn,** zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
   - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
   - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.
7. Voor een optimaal resultaat wanneer men kleine hoeveelheden (zoals een glas water, een kopje melk of een zakje popcorn) opwarmt, wordt het aangeraden deze op de glazen schotel te plaatsen op het 1ste of hoger niveau.
8. Draai of meng het voedsel regelmatig voor gelijkmatige verwarming.
9. Voor een optimaal kookresultaat met een magnetron moet het rek worden verwijderd. Plaats de etenswaren op de glazen lade op de onderste of hogere niveaus.
10. Plaats geen etenswaren of containers met etenswaren/vloeistoffen rechtstreeks op de bodem van de holte. Voor een betere opwarming moeten de etenswaren of containers met etenswaren/vloeistoffen boven de glazen lade worden geplaatst.
11. Bedek de bodem van de oven niet met aluminium of folie. Zo kunt u de oven beschadigen.

ONTDOOIEN MET MICROGOLVEN

1. Gebruik om te ondooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewichtfunctie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller

ontdooien dan de grotere en dikkere delen.

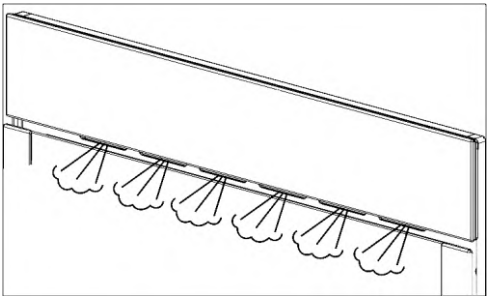
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel op regelmatige tijdstippen.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Stoomfuncties

Luchtstoom van stoom

Een periodiek optredende luchtstroom van stoom vanuit de voorkant van de oven is normaal.

Dit is met name merkbaar in de winter of in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.



Overtollig water in de oven

Om het overtollige water in de oven te verminderen, wordt het geadviseerd een bak op het onderste rek te plaatsen. De condens die vrijkomt uit de voeding begint te druppelen vermindering van het overtollige water in het apparaat. Het overgebleven water kan makkellijk met een doek worden gedroogd.

Zorg ervoor dat het drupbakje onder de deur wordt gedroogd na elk gebruik. Vloeistof kan ophopen in dit bakje kan snel overstromen en schade veroorzaken aan de omliggende kasten. U hebt toegang tot dit bakje via de open deur.

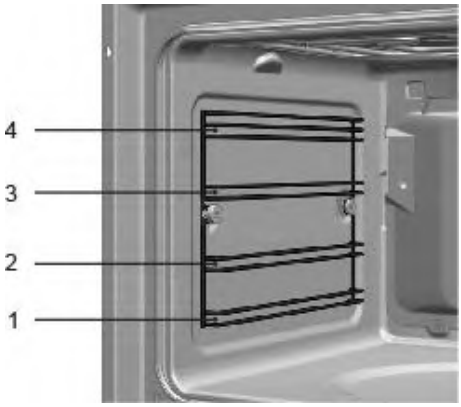
Gebruik, tabellen en suggesties

De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde bak met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

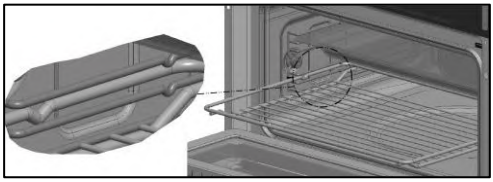
De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen.

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.
De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan.



Om het rooster te verwijderen, heft u het aan de voorkant lichtjes op wanneer de bolling naar onderen de zijwand van de oven raakt (zie afbeelding).



We raden u aan het rooster samen met een bakplaat te gebruiken bij het bereiden van gerechten die kunnen druipen.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.
Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

LET OP

Als u een magnetron gebruikt, zorg er dan voor dat er geen ongeschikte voorwerpen in de oven staan, inclusief draadrekken of bakplaten die deel uitmaken van het apparaat en alleen mogen worden gebruikt met grill- of ovenfuncties.

Conventionele functies

Bij de grillfunctie en Hete Lucht dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Gecombineerde functies

Bij de Gecombineerde functies dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

INFORMATIE

Voor een algemeen idee van welk type ovengerei geschikt is voor elke situatie kunt u de tabel aan het einde van deze handleiding in het hoofdstuk “**Ovengerei**” raadplegen.

المحتويات

وصف وظائف الفرن 58
استخدام صديق للبيئة للفرن **..... 59**
الوظائف التقليدية **..... 59**
الميكروويف وظائف..... 59
مزايا المايكروويف 59
الطهي باستخدام فرن مايكروويف 60
الطهي باستخدام أجهزة المايكروويف... 60
إزالة الجليد مع الميكروويف..... 61
البخار وظائف..... 61
تدفق البخار 61
المياه المتبقية في الفرن..... 62
الإستخدام و النصائح **..... 62**
نوع أواني الفرن**..... 62**
وظيفة المايكروويف 62
اختبار أواني الفرن..... 63
وظائف تقليدية 63
الوظائف المشتركة 63
الحاويات المعدنية ورقائق الألومنيوم..... 63
الأغطية 63
الطيور 64
جداول درجات الحرارة والأوقات **..... 64**
اللحوم 65
السمك..... 68
البيتز 69
البيتز 70
المقبلات والباستا 71
الحلويات..... 72
إذابة التجمد حسب الوقت المحدد 75
الأسماك..... 76
بخار..... 76
اللحوم 77
البيض..... 77
الأطباق الثانوية 77
التجديد 77
الزلابية 77
الخضار 77
الحلويات..... 77
الفاكهة (التعقيم/الغلي 77
السلق..... 77
إزالة الجليد 77
آنية المائدة **..... 77**

درجة الحرارة الأقل (الحد الأدنى)

لا تأتي الحرارة إلا من الجزء السفلي، مناسبة لتسخين الأطباء أو السماح للعجين أو المنتجات المشابهة بالانتفاخ.

تيربو + درجة الحرارة الأقل (البيتزا)

مثالية لطهي البيتزا وخبز الفطائر وفطائر الفاكهة والكعك الإسفنجي.

تيربو

توزع المروحة الحرارة القادمة من عنصر موجود في الجانب الخلفي للفرن. نتيجة لدرجة الحرارة الموزعة بالتساوي، يمكن طهي الطعام على رفين في نفس الوقت.

وعاء الطبخ البطيء

مصممة خصيصًا لطهي الطواجن التقليدية واليخنة وما إلى ذلك... ولأي أطباق تحدد على وجه الخصوص أوقات الطهي الطويلة ودرجة الحرارة المنخفضة.

ECO (الوظيفة الاقتصادية)

للطهي في الفرن باستخدام أقل استهلاك ممكن للطاقة. باستخدام التسخين التقليدي الاضطراري، ينطفئ الفرن قبل بضع دقائق من نهاية الطهي، باستخدام الحرارة المتبقية داخل الفرن ويتم إكمال الطبق بشكل مثالي. يوصى بها للسمك وجميع أنواع اللحوم المشوية.

إذابة التجمد

هذه الوظيفة مناسبة لإذابة تجمد الطعام ببطء، خاصة الطعام الذي يتم استهلاكه وهو غير ساخن، مثل الحساء والمعجنات والفطائر والكعك وما إلى ذلك. في بعض الطُرز، يمكن استخدام وظيفة إذابة التجمد

هذه الوظيفة مثالية لطهي الخضروات والبطاطس والأرز والسمك واللحم.

انتفاخ العجينة

مصممة خصيصًا للسماح بانتفاخ الخبز والمعجنات.

التسخين المسبق السريع

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الفرن مسبقًا سريعًا وصولاً إلى درجة الحرارة المحددة.
استخدم هذه الوظيفة عندما تتطلب وصفتك أن يكون الفرن عند درجة حرارة محددة قبل الاستخدام.

تحذير

يرجى تذكر أن الوظائف المتوفرة تتغير وفقًا لكل طراز. للتحقق من الوظائف المتوفرة في الفرن الخاص بك، انظر "دليل المستخدم" المرفق مع "دليل الطهي" هذا.

تقليدية

هذه الوظيفة مخصصة للاستخدام عند خبز الكعك حيث يجب أن تكون الحرارة متساوية للحصول على نسيج إسفنجي.

تقليدية مع وجود مروحة

مناسبة للمشويات والمخبوزات. توزع المروحة الحرارة بالتساوي داخل الفرن لتقليل درجة الحرارة ووقت الطهي.

الشواية والعنصر الأقل

مثالية للمشويات. يمكن استخدام هذا الإعداد لأي قطع من اللحم، بصرف النظر عن الحجم.

MAXIGRILL

لشوي الأسطح الأكبر مما هو ممكن من خلال إعداد الشواية، من خلال قوة شوية أكبر لتحمير الطعام بصورة أسرع.

شواية

الشوي والتحمير. يتيح هذا الإعداد تحمير السطح بدون التأثير على داخل الطعام. مناسبة للأطعمة المسطحة مثل شرائح اللحم والريش والسمك والخبز المحمص.

شواية / MAXIGRILL مع وجود مروحة

للشوي المنتظم وتحمير السطح الفوري. مثالية للمشاوي المختلطة. مثالية للقطع الكبيرة مثل الدواجن والطرائد.
يجب وضع اللحم على رف الشبكة مع وضع الصينية أسفله لجمع عصارات اللحم.
HI .مستويين على ساخن هواء نظام باستخدام الطعام لتسخين مناسب للحم بشكل عام، وLO يُستخدم للسمك والمعجنات والخبز.

المايكروويف

هذه الوظيفة مثالية لطهي وتسخين الخضروات والبطاطس والأرز والسمك واللحم.

المايكروويف والوظائف المشتركة

هذه الوظيفة مثالية لطهي اللازانيا والدواجن والبطاطس المشوية والأطعمة المحمصة.

بخار

استخدام صديق للبيئة للفرن

- إذا كان الفرن لديك يحتوي على ECO (الوظيفة الاقتصادية)، فاستخدم هذه الوظيفة متى تسمح الوصفة بذلك.
- بالنسبة للوصفات ذات أوقات الطهي الطويلة، أوقف تشغيل الفرن قبل 5 إلى 10 دقائق من نهاية إجمالي وقت الطهي للاستفادة من الحرارة المتبقية.
- إذا كان الفرن يحتوي على ميزات المروحة، يمكنك طهي أطباق متعددة مرة واحدة.

نصائح توفير الطاقة:

- قم بإزالة أي إكسسوارات ليست قيد الاستخدام من الفرن.
- استخدم أطباقًا مناسبة للاستخدام في الفرن، ويُفضل أن تكون بلون داكن.
- افتح باب الفرن بأقل قدر ممكن خلال الطهي.
- تجنب تسخين الفرن مسبقًا عندما يكون فارغًا. متى تسمح الوصفة بذلك، ضع الطعام في الفرن البارد.

الوظائف التقليدية

في الجداول. عند استخدام هذه الوظيفة، انتظر إلى الوصول حتى الحرارة درجة المحددة قبل وضع الطعام في الفرن.

تكون مستويات الأرفف للطهي كما يلي (من الأسفل):

1: منخفض.

2/3: متوسط.

4: مرتفع

المستوى 4 مناسب للشوي والتحميص.

ضع الطعام في وسط الرف أو الحامل للحصول على أكثر نتيجة منتظمة ممكنة.

تختلف الوظائف التقليدية بين الطُرز. يوضح الجدول المتوفر أوقات الطهي الرئيسية.

الأوقات ودرجات الحرارة الموضحة في المخطط مقدمة كدليل. يُنصح بالبدء بأقل الأرقام، ثم الزيادة حسب الضرورة.

استخدم دومًا المستوى الأدنى من النطاق المقدم في الجداول.

بشكل عام، يتم حساب الأوقات الموضحة في الجداول لوضع الطعام في فرن بارد.

ستذكر الوصفات التي تتطلب تسخين الفرن مسبقًا ذلك صراحة.

تأتي بعض الطُرز مزوّدة بوظيفة التسخين المسبق السريع. وتعمل هذه الوظيفة على تقليل وقت الطهي فيما يتعلق بالأرقام الموضحة

الميكروويف وظائف

كيفية عمل فرن المايكروويف

في فرن المايكروويف، هناك صمام عالي التوتر يُعرف باسم يعمل على تحويل الطاقة الكهربائية إلى طاقة المايكروويف. يتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى الفرن من الداخل من خلال دليل موجي ويتم توزيعها بواسطة ناشر معدني أو من خلال قرص دوار.

داخل الفرن تنتشر الموجات الدقيقة في جميع الاتجاهات وتنعكس من خلال الجدران المعدنية، مخترقة الطعام بشكل موحد.

أسباب تعرّض الطعام للتسخين

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وجزيئات الماء تهتز عند تعرضها للموجات الدقيقة.

وينتج الاحتكاك بين الجزيئات حرارة والتي تعمل على رفع درجة حرارة الطعام أو إذابة تجميده أو طهيه أو الحفاظ عليه ساخنًا.

نظرًا لأن الحرارة ترتفع داخل الطعام:

- يمكن طهي هذا الطعام من خلال سوائل ودهون/زيوت قليلة أو بدونها؛
- تعد إذابة التجميد أو التسخين أو الطهي في فرن مايكروويف أسرع منها في فرن تقليدي؛

مزايا المايكروويف

في الأفران التقليدية، تقوم الحرارة التي تشعها العناصر الكهربائية أو مواقد الغاز باختراق الطعام ببطء من الخارج إلى الداخل. ونتيجة لذلك، هناك كمية كبيرة من الطاقة يتم إهدارها في تسخين الهواء ومكونات الفرن وحاويات المواد الغذائية.

في فرن مايكروويف، يتم توليد الحرارة من خلال الطعام نفسه وتنتقل الحرارة من الداخل إلى الخارج. لا تُفقد أي حرارة في الهواء أو جدران تجويف الفرن أو الأطباق والحاويات (إذا كانت هذه مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف)، بمعنى آخر، يتم تسخين الطعام فقط.

تحتوي أفران المايكروويف على المزايا التالية:

1. أوقات طهي أقصر، تكون هذه الأوقات بشكل عام أقل من الوقت المطلوب للطهي التقليدي بنسبة 3/4.
2. إذابة تجمد الطعام بسرعة فائقة، يؤدي هذا إلى تقليل خطر النمو البكتيري.
3. الاقتصاد في استهلاك الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة بسبب أوقات الطهي الأقصر.
5. سهولة التنظيف.

الطهي الضروري ويتعين عليك مراقبة عملية الطهي عن كثب.

- لا يمكن تسخين كميات كبيرة من الزيت (التقليب) في المايكروويف.
- قم بإزالة الطعام الذي تم طهيه مسبقًا من الحاويات التي أتى فيها لأنها لا تكون دومًا مقاومة للحرارة. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.
- إذا كانت لديك حاويات عديدة، مثل الأكواب، فضعها بصورة موحدة على القاعدة.
- لا تقم بإغلاق الأكياس البلاستيكية التي تحتوي على مشابك معدنية. استخدم المشابك البلاستيكية بدلاً من ذلك. اثقب الأكياس مرات عديدة حتى يتمكن البخار من الهروب بسهولة.
- عند تسخين أو طهي الأطعمة، تحقق من أنها تصل على الأقل إلى درجة حرارة **70** درجة مئوية.
- أثناء الطهي، قد يتشكل البخار عند نافذة باب الفرن وقد يبدأ في التقطر. هذا الموقف طبيعي وقد يكون ملحوظًا بصورة أكبر إذا كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يتأثر التشغيل الآمن للفرن بهذا الحدث. بعد الانتهاء من الطهي، قم بتنظيف الماء القادم من عملية التكثيف.
- عند تسخين السوائل، استخدم الحاويات التي تتميز بفتحة واسعة، حتى يتبخر البخار بسهولة.

قم بتحضير الأطعمة وفقًا للتعليمات وضع في اعتبارك أوقات الطهي ومستويات الطاقة الموضحة في الجداول.

ضع في اعتبارك أن الأرقام المقدمة إرشادية فقط ويمكن أن تختلف وفقًا للحالة الأولية ودرجة الحرارة والرطوبة ونوع الطعام. يُنصح بضبط الأوقات ومستويات الطاقة لكل موقف. وفقًا للسمات الدقيقة للطعام، قد تحتاج إلى زيادة أو تقليل أوقات الطهي، أو زيادة أو تقليل مستويات الطاقة.

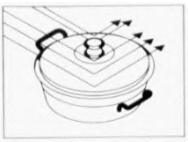
الطهي باستخدام أجهزة المايكروويف...

1. كلما زاد مقدار الطعام، كان وقت الطهي أطول. يُرجى مراعاة ما يلي:
   - ضعف الكمية » ضعف الوقت
   - نصف الكمية » نصف الوقت
2. كلما انخفضت درجة الحرارة، كان وقت الطهي أطول.
3. الأطعمة التي تحتوي على الكثير من السوائل تسخن بسرعة أكبر.
4. سيكون الطهي منتظمًا أكثر إذا تم توزيع الطعام بالتساوي على القاعدة. إذا وضعت أطعمة كثيفة في الجزء الخارجي من تسخين يمكنك ،الطبق وسط في كثافة أقل وأطعمة الطبق .الوقت نفس في الطعام من مختلفة أنواع
5. يمكنك فتح باب الفرن في أي وقت. عندما تقوم بذلك، فإن الفرن يتوقف عن التشغيل تلقائيًا. ولن يتم بدء تشغيل المايكروويف مرة أخرى إلا عندما تغلق الباب وتضغط على مفتاح بدء التشغيل.

- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمواد المعدنية والغذائية الموجودة في الطعام؛
- لا يتغير اللون الطبيعي ورائحة الطعام.

تمر الموجات الدقيقة عبر الخزف أو الزجاج أو الكرتون أو البلاستيك، ولكنها لا تمر عبر المعدن. ولهذا السبب، يجب ألا يتم استخدام الحاويات المعدنية أو الحاويات التي تحتوي على أجزاء معدنية في فرن مايكروويف.

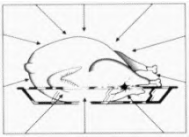
تنعكس الموجات الدقيقة بواسطة المعدن...



... ولكنها تمر عبر الزجاج والخزف...



... ويتم امتصاصها بواسطة الأطعمة.



الطهي باستخدام فرن مايكروويف

تحذير

اقرأ كتيب التركيب والصيانة قبل الطهي باستخدام المايكروويف.

اتبع التوصيات التالية عند الطهي باستخدام المايكروويف:

- قبل تسخين أو طهي الأطعمة التي تحتوي على قشرة أو جلد (على سبيل المثال التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) قم بثقبها حتى لا تنفجر. قم بتقطيع الطعام قبل البدء في تحضيره.
- قبل استخدام حاوية أو طبق، تأكد من أنه مناسب للاستخدام في المايكروويف (انظر إلى القسم الذي يدور حول أنواع أواني الفرن).
- عند طهي الطعام الذي يحتوي على رطوبة منخفضة للغاية (على سبيل المثال إذابة تجمد الخبز، تحضير فشار، ما إلى ذلك) يكون التبخير سريعًا جدًا. بعد ذلك يعمل الفرن كما لو كان فارغًا وقد يحترق الطعام. قد يتعرض الفرن والحاوية للتلف في هذا الموقف. وبالتالي يجب عليك ضبط وقت

بقطع من رقائق الألومنيوم. مهم: يجب ألا تلامس رقائق الألومنيوم تجويف الفرن من الداخل حيث قد يتسبب ذلك في تقوس كهربائي.

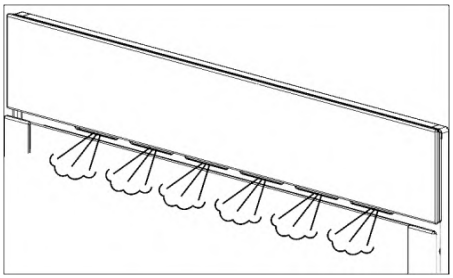
5. يجب تحريك الأجزاء السميكة من الطعام مرات عديدة.
6. قم بتوزيع الطعام المجمد بالتساوي قدر الإمكان نظرًا لأنه تتم إذابة تجمد الأجزاء رفيعة السمك بسرعة أكبر من الأجزاء الأكثر سماكة والأعرض.
7. يجب ألا تتم إذابة تجمد الأطعمة الغنية بالدهون مثل الزبد وكريمة الجبن والكريمة تمامًا. إذا تم الاحتفاظ بها عند درجة حرارة الغرفة، فستكون جاهزة للتقديم خلال دقائق قليلة. فيما يتعلق بالكريمة المجمدة للغاية، إذا وجدت قطعًا صغيرة من الثلج بها، يجب عليك مزجها قبل تقديمها.
8. ضع الدواجن على طبق مقلوب حتى تتوفر إمكانية انحدار عصارات اللحم بسهولة أكبر.
9. يجب لف الخبز في منديل مائدة حتى لا يصبح جافًا للغاية.
10. قم بتحريك الطعام خلال فواصل زمنية منتظمة أو عندما يُصدر الفرن صوت صفير وتومض الشاشة بالكلمة: تحريك.
11. قم بإزالة الطعام المجمد من اللفة الخاصة به ولا تنسَ إزالة أي من البطاقات الملفوفة المعدنية. بالنسبة للحاويات التي يتم استخدامها لحفظ الأغذية المجمدة في الثلاجة والتي يمكن استخدامها أيضًا في التسخين والطهي، كل ما عليك فعله هو خلع الغطاء. بالنسبة لجميع الحالات الأخرى، يجب عليك وضع الطعام في الحاويات المناسبة للاستخدام في المايكروويف.
12. يجب التخلص من السائل الناتج من إذابة التجمد، والناتج بشكل رئيسي من الدواجن. يجب ألا يتم السماح لهذه السوائل بملامسة الأطعمة الأخرى بأي حال من الأحوال.
13. لا تنسَ أنه باستخدام وظيفة إذابة التجمد، يجب أن تسمح بتعيين مدة انتظار حتى تتم إذابة التجمد من الطعام تمامًا.

6. الأطعمة المغطاة تتطلب وقت طهي أقل وتحتفظ بخواصها بصورة أفضل. يتعين أن تسمح الأغطية المستخدمة للموجات الدقيقة بالمرور وأن تحتوي على فتحات صغيرة تسمح بهروب البخار.
7. للحصول على أفضل النتائج عند تسخين كميات صغيرة (مثل كوب ماء أو حليب، أو كيس فيشار)، يوصى بوضعها على الصينية الزجاجية ووضع الصينية على المستوى الأول أو مستوى أعلى.
8. قم بتحريك الطعام أو تقليبه على فترات منتظمة لتحسين انتظام التسخين.
9. للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام أجهزة الميكروويف، فإنه يجب إزالة الرف المعدني ووضع الطعام على الصينية الزجاجية ووضع الصينية بالأسفل أو في مستوى أعلى.
10. لا تضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل مباشرة أسفل التجويف. للحصول على أفضل نتائج للتسخين فعليك دومًا وضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل على الصينية الزجاجية.
11. لا تقم بتغطية الجزء السفلي من تجويف الفرن برقائق القصدير أو الألومنيوم حيث يكون هناك خطر تلف الفرن.

إزالة الجليد مع الميكروويف

1. عند إذابة التجمد، لا تستخدم إلا الأطباق المناسبة لأجهزة المايكروويف (الخزف، الزجاج، البلاستيك المناسب).
2. تعمل إذابة التجمد حسب الوزن، وتشير الجداول إلى إذابة التجمد فيما يتعلق بالطعام النيء.
3. يعتمد وقت إذابة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، ضع عملية إذابة التجمد في الاعتبار. قم بتوزيع الطعام بالتساوي في الحاوية.
4. قم بتوزيع الطعام بأفضل طريقة ممكنة داخل الفرن. يجب تحريك الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أوراك الدجاج تجاه الخارج. يمكنك حماية الأجزاء الأكثر رقة من الطعام

البخار وظائف



تدفق البخار

من الطبيعي أن يكون هناك تدفق بخار متقطع ، يخرج من مقدمة الفرن.

هذا ملحوظ بشكل خاص في فصل الشتاء أو في بيئات الرطوبة العالية.

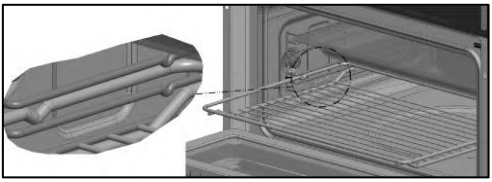
احرص على تجفيف صينية التنقيط أسفل الباب بعد كل استخدام. يمكن لتراكم السوائل في هذا الدرج أن يتدفق بسرعة ويتلف الخزانات المحيطة. يتم الوصول إليها من خلال الباب المفتوح.

المياه المتبقية في الفرن

لإنقاص المياه المتبقية في الفرن، ينصح بإدخال صينية في مستوى الرف السفلي، حيث أن الكثافة الصادرة من الطعام تبدأ بالتنقيط على الصينية، ويمكن تجفيف المياه المتبقية بسهولة باستخدام قطعة من القماش.

الإستخدام و النصائح

لإزالة الرف، رفعه إلى أعلى قليلا في الجبهة عندما ربط الشقوق السلامة مع الجانبين من الفرن)انظر الشكل.



نوصي باستخدام رف جنبا إلى جنب مع صينية الخبز عند الطهي البنود على الرف التي قد بالتنقيط.

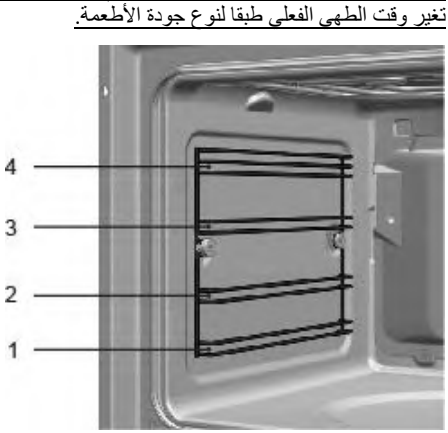
ايعتبرالوعاء المثقوب مناسب لطهي الخضار واللحوم والدواجن الطازجة أو المجمدة، وفي هذه الحالة من المهم أن يتم وضع الوعاء الغير مثقوب في المستوى الأول، بهذه الطريقة ، يتم تجميع السوائل المتساقطة و لا يتسخ الجهاز. وينبغي إدراج الوعاء المثقوب مع الطعام في المستوى الثاني.

يتم إستخدام الاواني الغير مثقوبة لطبخ الأطعمة الحساسة بالبخار، على سبيل المثال الفواكه المطبوخة والزلابية.

ويستخدم الرف عند الطهي بأواني صغيرة، مثل زبادي الحلوى وعند إعادة تسخين الأطباق.

للحصول على معلومات أكثر دقة ، إرجع إلى الجداول.

تعد الأوقات ودرجات الحرارة المقترحة قيم إرشادية ، ويمكن تغير وقت الطهي الفعلي طبقا لنوع جودة الأطعمة.



نوع أواني الفرن

المايكروويف. لا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والفخار الذي يحتوي على زخارف أو محتويات معدنية (على سبيل المثال، بلور رصاصي) في أفران المايكروويف.

المواد المثالية **للاستخدام في أفران المايكروويف هي الزجاج أو الخزف الصامد للحرارة أو الفخار أو البلاستيك المقاوم للحرارة.**

وظيفة المايكروويف

بالنسبة لوظيفة المايكروويف، ضع في اعتبارك أن الموجات الدقيقة تنعكس بواسطة الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج والخزف والفخار والبلاستيك والورق بمرور الموجات الدقيقة.

لهذا السبب، لا يمكن استخدام المقالي والأطباق أو الحاويات المعدنية التي تحتوي على أجزاء أو زخارف معدنية في

- 3 من أكبر المعدنية الحاويات ارتفاع يكون أن يمكن لا سم أو أن تلامس جدران التجويف **الحد الأدنى للمسافة 3 سم**). يتعين إزالة أي غطاء من الألومنيوم.
- ضع الحاوية المعدنية مباشرة أعلى القاعدة. إذا كنت تستخدم المشواة، فضع الحاوية على طبق خزفي. لا تضع الحاوية مباشرة على المشواة!
- يكون وقت الطهي أطول لأن أجهزة المايكروويف لا تدخل الطعام إلا من أعلى. إذا كانت لديك أي شكوك، فمن الأفضل ألا تستخدم إلا الأطباق المناسبة للاستخدام في المايكروويف.
- يمكن استخدام رقائق الألومنيوم لتعكس الموجات الدقيقة خلال عملية إذابة التجمد. يمكن حماية الطعام الرقيق، مثل الدواجن أو اللحم المفروم من الحرارة المفرطة من خلال تغطية الحواف/الأطراف المعنية.
- **مهم:** لا يمكن أن تلامس رقائق الألومنيوم جدران التجويف حيث قد يتسبب ذلك في تقوس كهربائي.

الأغطية

نوصيك باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الورق الحراري للأسباب التالية:

1. سيؤدي ذلك إلى إيقاف التبخر المفرط (بصورة أساسية خلال أوقات الطهي الطويلة جدًا)؛
2. أوقات الطهي تكون أقصر؛
3. الطعام لا يصبح جافًا؛
4. يتم الحفاظ على الرائحة.

يجب أن يكون للغطاء ثقوب أو فتحات حتى لا يتنامى الضغط. يتعين أيضًا أن تكون الأكياس البلاستيكية مفتوحة. لا يمكن تسخين زجاجات رضاعة الأطفال أو برطمانات غذاء الأطفال والحاويات المشابهة إلا بدون أغطيتها وإلا فقد تنفجر.

ملحوظة

للحصول على فكرة عامة حول نوع أواني الفرن المناسب لكل موقف، تحقق من الجدول الموجود في نهاية هذا الدليل في الفصل "أواني الفرن**".**

يجب عدم استخدام الخزف أو الزجاج رفيع السمك أو الهش إلا لفترات زمنية قصيرة (على سبيل المثال، التسخين).
ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق التي يمكن أن تصبح ساخنة جدًا. وبالتالي، يجب عليك دومًا استخدام قفاز الفرن!

اختبار أواني الفرن

ضع العنصر الذي تريد استخدامه في الفرن لمدة 20 ثانية عند أقصى طاقة للمايكروويف. وبعد هذا الوقت، إذا كان باردًا ودافئًا قليلاً، فإنه مناسب للاستخدام. ومع ذلك ، إذا تم تسخينه بدرجة كبيرة أو تسبب في تقوس كهربائي، فإنه غير مناسب للاستخدام في المايكروويف.

تحذير

إذا تم استخدام المايكروويف، فيرجى التأكد من عدم وجود أشياء غير مناسبة داخل الفرن، بما في ذلك الحوامل السلكية أو الشوايات المعدنية التي تشكل جزءًا من الجهاز ويجب استخدامها فقط مع وظائف الشواية أو الفرن.

تقليدية وظائف

في وظائف الشواية والهواء الساخن، يتعين أن تكون أواني الفرن مقاومة لدرجة الحرارة التي تصل إلى 300 درجة مئوية على الأقل.

الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

الوظائف المشتركة

في الوظائف المشتركة، يتعين أن تكون أواني الفرن المستخدمة مناسبة للاستخدام في كلٍ من المايكروويف والشواية.

الحاويات المعدنية ورقائق الألومنيوم

يمكن وضع الطعام الذي تم طهيه سابقًا في حاويات من الألومنيوم أو رقائق الألومنيوم في المايكروويف في حالة مراعاة الجوانب التالية:

ضع في اعتبارك توصيات الشركة المصنعة المكتوبة على مواد التغليف.

BIRDS / AVES / AVES DOMÉSTICAS / VOLAILLE / GEFLÜGEL / GEVOGELTE / الطيور

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Duck Pato Pato Canard Ente Eend البط	1,50	1		190-210	55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				170-190	45-55	
Duck breast Pechuga de pato Peito de pato Magret de canard Entenbrust Eendenborst صدور البط	0,40	4		180-190	10-12	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
				200-210	8-10	
Duck thighs Muslos de pato Coxas de pato Cuisses de canard Entenkeulen Eendenbouten أفخاذ البط	2 pieces 2 piezas 2 porções 2 pièces 2 Stück 2 stuks قطعتان	2/3		170-190	45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				160-180	55-60	
Chicken Pollo Frango Poulet Hähnchen Kip الدجاج	1,20	1		190-210	55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				170-190	50-55	
Chicken thighs Muslos de pollo Coxas de frango Cuisses de poulet Hähnchenschenkel Kippenbouten أفخاذ الدجاج	4 pieces 4 piezas 4 porções 4 pièces 4 Stück 4 stuks 4 قطع	2/3		190-210	25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				190-200	20-25	
Turkey Pavo Perú Dinde Pute Kalkoen الديك الرومي	4,00	1		190-200	70-75	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				180-200	65-70	

MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH / VLEES / اللحوم

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Roast veal Asado de vitela Assado de vitela Rôti de bœuf Rinderbraten Rundvlees لحم عجل مشوي	2, 00	1		190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Roast beef Roasrbeef Roastbeef Rosbif Roastbeef Rosbief لحم بقري مشوي	0,60	2/3		190-200 190-200 180-200	45-50 60-65 35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Stuffed roast Asado relleno Assado recheado Rôti farci Gefüller Braten Gevuld braadvlees لحم مشوي محشو	1,00	2/3		175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Beef chops Chuletas de ternera Costeletas de vitela Côtelettes de bœuf Rinderkoteletts Kalfskoteletten قطع لحم البقر	0,50	2/3		220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Beef steak Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Entrecôte de bœuf Rindersteak Entrecote شريحة لحم بقري	1,00	2/3	  	220 220	15 25-30	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Braising steak Faldilla de ternera Aba de vitela Flanchet de bœuf Rinderrippenfleisch Vanglap طهي شرائح اللحم على نار هادئة	1,00	2/3	  	180-200 180-200	33-45 25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH / VLEES / اللحوم

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Roast pork Asado de cerdo Assado de porco Rôti de porc Schweinebraten Varkensvlees اللحم المشوي	1,00	2/3		180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Pork chops Chuleta de cerdo Costeleta de porco Côtelette de porc Schweinekoteletts Varkenskarbonade قطع اللحم	0,50	2/3		200-220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Pork Shoulder Paletilla de cerdo Pá de porco Palette de porc Scheineschulter Varkensschouderkar bonade كتف الخنزير	1,50	2/3	 	190-200 190-200	55-60 40-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Suckling pig Cochinillo Leitão Cochon de lait Spanferkel Speenvarken خنزير رضيع	1,40	2/3	 	190-210 170-190	60-70 70-75	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Pork ribs Costillar de cerdo Costela de porco Travers de porc Schweinerippchen Varkensribstuk ضلوع الخنزير	0,50	2/3	 	190-210 190-210	25-30 30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Ham hock Codillo Pernil Jarret de porc Haxe Schenkel لحم فخذ الخنزير	1,00	2/3		190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة

MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH / VLEES / اللحوم

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Wild boar Jabalí Javali Sanglier Wildschwein Everzwijn خنزير بري	2 pieces 2 piezas 2 porções 2 pièces 2 Stück 2 stuks قطعتان	2/3		180	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
				190-200	12-15	
Lamb Carne de cordero Carne de borrego Viande d'agneau Lammfleisch Lamsvlees لحم الحمل	1,00	2/3		190-210	35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Boned leg joint Pierna sin hueso Perna sem osso Gigot désossé Haxe entbeint Bout zonder bot قطعة لحم منزوعة العظام	0,60	2/3		170-190	45-55	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
				180-190	35-40	
Kangaroo Canguro Canguru Kangourou Känguruh Kangoeroe كنغر	2,00	1		190-210	55-60	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
				180-200	45-55	

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Salt baked sea bass Lubina a la sal Robalo em sal Bar en croûte de sel Wolfsbarsch im Salzmantel Zeebaars in zoutkorst سمك قاروس مخبوز مالح	1,00	2/3	 	180-200 190-200	20-25 18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Sea beam Besugo Besugo Daurade Seebrasse Zeebrasem دنيس	1,00	2/3	 	190-200 190-200	20-25 10-15	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Hake medallions Merluza, en rodajas Pescada, à posta Darnes de colin Seehecht in Scheiben Heek, in moten قطع من سمك النازلي	1,10	2/3	 	190-210 180-200	15-20 10-12	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Salmon medallions Salmón, en rodajas Salmão, à posta Darnes de saumon Lachs in Scheiben Zalm, in moten قطع من السلمون	1,10	2/3	 	190-200 200-210	15-20 10-15	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Fish mousse Puding de pescado Pudim de peixe Terrine de poisson Fischpastete Vistaart موس السمك	2,00	1	 	160 150-160	50 60-65	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح

FISH / PESCADO / PEIXE / POISSON / FISCH / VIS / السمك

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Fish vol-au-vent Volouvant de pescado Volouvant de peixe Vol-au-vent de poissom Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis فطائر الفولوفون بالسمك	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

*For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
*En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
*Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
*Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.
*Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.
*Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
*بالنسبة لهذه الأطباق، قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقًا، ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / البيتزا

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Thick crust pizza Pizza gruesa Pizza grossa Pizza à pâte épaisse Dicke Pizza Dikke pizza البيتزا السميكة المقرمشة	0,60	2/3		190-210	30-35	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
				190-200	20-25	
Thin crust pizza Pizza fina Pizza fina Pizza à pâte fine Dünne Pizza Dunne pizza البيتزا الرفيعة المقرمشة	0,60	2/3		190-200	15-20	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
				200-210	10-15	

BREAD / PAN / PÃO / PAIN BROT / BROOD / البيتز

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
White bread Pan blanco Pão branco Pain blanc Weißbrot Wit brood الخبز الأبيض	0,50	2/3		200-220	20-25**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Rye bread Pan negro Pão escuro Pain noir Schwarzbrot Bruin brood خبز الجاودار	0,15	2/3		200-220	10-15**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Wholemeal bread Pan integral Pão integral Pain complet Vollkornbrot Volkorenbrood خبز الدقيق الكامل	0,15	2/3		200-220	10-30**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

****** Pre-rising function  , 100 ºC, approx. 30 min.

****** Fermentación previa en función  , 100 ºC, 30 min. aproximadamente.

****** Fermentação prévia na função  , 100 ºC, aproximadamente durante 30 min.

****** Fermentation préalable à  , 100 ºC, 30 min. environ avec la function.

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion  , 100 ºC, ca. 30 M.

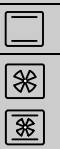
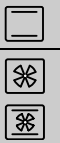
** Laten rijzen voor inschakeling  , 100 ºC, circa 30 min.

******وظيفة الانتفاخ المسبق100 , درجة مئوية، تقريبًا 30 دقيقة.

ENTREES AND PASTAS / ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / PLATS ET PÂTES / VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / المقبلات والباستا

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAKVORM الإناء
Baked potatoes Patatas asadas Batatas assadas Pommes de terre au four Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen بطاطس في الفرن	1,00	1	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Grilled vegetables Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Légumes grillés Grillgemüse Geroosterde groenten الخضراوات المشوية	1,00	2/3		190-210	30-45	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Mushrooms Champiñones Cogumelos Champignons Champignons Champignons عيش الغراب	0,50	2/3		200-210	13	Grid Parrilla Grelha Grille Rost Braadrooster شبكة
Lasagne Lasaña Lasanha Lasagnes Lasagne Lasagne لازانيا		2/3		200-210	35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN / GEBAK / *الحلويات*

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAK VORM الإناء
Sponge cake mix Masa bizcocho Massa de biscoito Pâte à génoise Biskuitteig Luchtig cakedeeg الكعك الإسفنجي	0,50	2/3		180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Leavened dough Masa levadura Massa de levedura Pâte à lever Hefeteig Gistdeeg العجين المخمّر	0,50	2/3		170-190* 170-180*	20-25 25-30	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Shortcrust pastry Masa sobada Massa sovada Brioche Rührteig Kneeddeeg عجينة حلويات	0,50	2/3		180-190* 170-180*	15-20 15-20	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Pastry Hojaldre Folhado Pâte feuilletée Blätterteig Bladerdeeg معجنات	0,30	2/3		180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Puff pastry Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Pâte levée feuilletée Hefeblätterteig Bladerdeeg met gist فطيرة هشة	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Cottage cheese pie Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Pâte feuilletée à la ricotta Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswrongel فطيرة الجبن القريش	0,40	2/3		180* 180-190*	24 20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Choux pastry Masa borracha Massa para empanadas Pâte imbibée de sirop Getränkter Teig Deeg met likeur معجنات شو	0,50	2/3		190*	30	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح

CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN / GEBAK / *الحلويات*

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAKVORM الإناء
Cheesecake Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Käsekuchen Roomkaastaarten كعكة الجبن	0,80	2/3	  	180 180-290	30-35 25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Honey pastry Pastel de miel Bolo de mel Gâteau au miel Honigkuchen Honingtaart معجنات العسل	0,60	2/3	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Meringues Merengues Merengue Meringues Baiser Schuimgebak حلويات		2/3	  	100-110 100-110	190 170-180	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Almond meringue biscuits Almendrados Massapães Biscuits aux amandes Mandelplätzchen Amandelkoek-jes بسكويت الكعك باللوز	0,50	4		110-120*	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Yoghurt Yogur Iogurte Yaourt Joghurt Yoghurt زبادي	1 litre 1 litro 1 litro 1 litre 1 Liter 1 Liter 1 لتر	***		45-50	8 hours 8 horas 8 horas 8 heures 8 Stunden 8 Uur 8 ساعات	Yoghurt pots Vasos de yogur Copos de iogurte Pots de yaourt Joghurtbecher Yoghurtpotten أوعية الزبادي
Confitura Confitura Compotas Confiture Konfitüre Jam المربى	1,00	2/3		100-110	18-20	Receptacle Recipiente Recipiente Récipient Gefäßss Schaal الإناء
Fairy cakes Magdalenas Madalenas Madeleines Madeleines Muffins الكاب كيك	0,40	2/3	 	200-210* 200*	30	Capsules Cápsulas Cápsulas Capsules Backformen Bakvormpjes أغلفة غشائية

CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN / GEBAK / الحلويات

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT TEMPERAT درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß SCHAAL/BAKV ORM الإناء
Dough Masa Massa Pâte Teig Deeg عجين	0,40	1		200-220* 200*	25-30 25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Sponge cake Bizcocho Biscoitos Génoise Biskuit Cake كعك إسفنجي	0,60	2/3		170-180* 165-170*	50-55 45	Shallow dish Molde Forma Moule Backform Bakvorm طبق مسطح
Apple compote Compota de manzana Biscoitos Compote de pommes Apfelkompott Appelmoes كمبوت التفاح	0,50	1		160-170	35	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية
Crème caramel Flan Pudim Flan Pudding Karamelpudding كريم كراميل	1 litre 1 litro 1 litro 1 litre 1 Liter 1 Liter لتر1	2/3		100	60-70	Flan dish Flanera Forma de pudim Moule à flan Puddingformen Puddingvorm طبق فطيرة
Choux pastry Pasta choux Massa choux Pâte à choux Brandteig Kookdeeg معجنات شو	0,20	2/3		200* 190-200*	10-12 8-10	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech Plaat صينية

***** For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

******* Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

***** En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

******* Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.

***** Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

******* Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.

***** Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

******* Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.

***** Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

******* Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

***** بالنسبة لهذه الأطباق، قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقًا، ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

*******ضع أوعية الزبادي مباشرة على الجزء السفلي من الفرن.

DEFROSTING BY TIME / DESCONGELACIÓN POR TIEMPO / DESCONGELAÇÃO POR TEMPO / DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS / AUFTAUEN NACH ZEIT / ONTDOOIEN VOLGENS TIJDSDUUR / *إذابة التجمد حسب الوقت المحدد*

FOOD ALIEMNTO ALIMENTO ALIMENT LEBENSMITTEL VOEDSEL الطعام	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT GEWICHT الوزن (KG)	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	STANDING TIME TIEMPO DE REPOSO TEMPO DE REPOUSO DOORWARMTIJD وقت الانتظار (MIN)
Meat (veal, beef, pork) Carne (cerdo, ternera, buey) Carne (porco, vitela, vaca) Viande (porc, veau, bœuf) Fleisch (Kalb, Rind, Schwein) Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees اللحم (لحم العجل، لحم بقري، لحم الخنزير)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Goulash / Carne estofada / Carne estufada / Viande à l'étouffée / Gulasch / Stoofvlees / الجولاش	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Minced meat/ Carne picada / Carne picada / Viande hachée / Hackfleisch / Gehakt vlees / اللحم المفروم	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Sausages / Salchicha / Salsicha / Saucisses / Bratwurst / Worst / السجق	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Poultry (portions) / Aves, partes de aves / Aves, partes de aves / Volailles (morceaux) / Geflügel, Geflügelteile / Gevogelte, stukken gevogelte / الدواجن (أجزاء)	250		5-6	5-10
Chicken / Pollo / Frango / Poulet/ Hähnchen / Kip / الدجاج	1000		20-24	20-30
Fish fillet / Filete de pescado / Filetes de peixe / Filets de poisson / Fisch / Visfilets / سمك فيليه	200		4-5	5-10
Trout / Trucha / Truta / Truite / Forelle / Forel / سمك السلمون المرقط	250		5-6	5-10
Prawns / Gambas / Camarão / Crevettes /Krabben / Garnalen / جمبري كبير	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruit / Fruta / Fruta / Fruit / Obst / Fruit / الفاكهة	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Bread / Pan / Pão / Pain / Brot / Brood / الخبز	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Butter / Mantequilla / Manteiga / Beurre / Butter / Boter / الزبد	250		8-10	10-15
Cream cheese / Requesón / Requeijão / Fromage blanc / Quark / Kwark / كريمة الجبن	250		6-8	10-15
Creams / Nata / Natas / Crème fraîche / Sahne / Room / الكريمات	250		7-8	10-15

FISH / PEIXE / PESCADO / POISSON / FISCH / Vis / الاسماك

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Gilthead sea bream Dourada Dorada Dorade Dorade Goudbrasem سمك الابراميس ذو الرأس الذهبية	800- 1200 g	2		80	35-45	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Trout Truta Trucha Truite Forelle Forel سمك السلمون المرقط	4 x 250 g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Salmon filet Filete de salmão Filete de salmon Filet de saumon Lachsfilet Zalmfilet فيليه السلمون	500 – 1000g	2		80	20-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Salmon trout Truta salmonada Trucha asalmonada Truite saumonée Lachsforelle Zalmforel تروتة السلمون	1000 – 1200 g	1/2		80	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
King prawns Camarão Carabinero Crevettes Riesengarnelen Koningsgarnalen قريدس الملك	500 – 1000g	2		80	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Green-shell mussel Mexilhão da Nova Zelândia Mejillones verdes Moules vertes Grünschalmuscheln Groene schelp mossel محار الصدف الأخضر	1000 – 1500 g	2		100	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Halibut filet Filete de alabote Filete de mero Filet de flétan Heilbuttfilet Heilbotfilet فيليه سمك الهليوت	500 – 1000g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب

FISH / PEIXE / PESCADO / POISSON / FISCH / Vis / الاسماك

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Cockles Berbigão Berberechos Bucardes Herzmuscheln Kokkels الكوكل	500 – 1000g	2		100	15-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Lobster Lavagante Bogavante Homard, TK Hummer, TK Kreeft سرطان البحر	800- 1200 g	1/2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Cod filet Filete de bacalhau Bacalao Filet de cabillaud Kabeljaufilet Kabeljauwfilet فيليه سمك القد	1000 – 1200 g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Blue mussel Amêijoa Mejillones Moules Miesmuscheln Gewone mossel المحار الأزرق	1000 – 1200 g	2		100	20-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Lake trout Salvelino-árctico Trucha ártica Omble Saibling Meerforel سلمون البحيرة	4 x 250 g	2		80	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Haddock Pescada Abadejo Haddock Schellfisch Schelvis سمك الحدوق	1000 – 1200 g	2		80	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Tuna filet Filete de atum Filete de atún Haddock Thunfischfilet Tonijnfilet فيليه سمك التونة	500 – 1000g	2		80	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب

MEAT / CARNE / CARNE / VIANDE / FLEISCH / VLEES / اللحوم

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Chicken leg Perna de frango Pepitos de pollo Boulettes de poulet Hähnchenbollen Kippenbout فخذ الدجاج	4-10	2		100	45-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Chicken breast Peito de frango Pechuga de pollo Poitrine de poulet Hähnchenbrust Kippenborst صدر الدجاج	4-6	2		100	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Smoked pork loin Carne de porco fumada Costillitas de cerdo ahumadas Côte de porc façon Kassel Kasseler Gerookte varkenslende خاصرة لحم الخنزير المدخن	500 – 1000g	2		100	45-55	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Turkey escalope Bife de perú Escalope de pavo Escalope de dinde Putenschnitzel Kalkoenschnitzel اسكالوب الدجاج الرومي	4-8	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Pork filet, whole Lombo de porco Filete de cerdo, complete Filet de porc entire Schweinefilet, ganz Varkensfilet, heel فيليه لحم الخنزير (كامل)	4-8	2		100	25-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Sausages Salsichas Salchichas Saucisses Würstchen Worstjes النقانق		2		80-100	10-15	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب

EGGS / OVOS / HUEVOS / ŒUFS / EIER / EIEREN / البيض

	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Eggs in Glass Ovos cozidos em recipiente de vidro Huevo en vaso Œuf au plat Ei im Glas Eieren in glas البيض في زجاج	2		100	15-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Eggs, hard Ovos cozidos Huevos, duros Œuf dur Eier, hart Eieren, hard بيض، قاسي	2		100	20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Eggs, soft Ovos escalfados Huevos, blandos Œuf à la coque Eier, weich Eieren, zacht بيض، طري	2		100	15-17	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب

SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS / GUARNICIONES / GUARNITURE / BEILAGEN / BIJGERECHTEN / الأطباق الثانوية

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Pearl barley + Liquid Cevadinha + líquido Cebada montada + líquido Céréales + liquid Graupen + Flüssigkeit Gort + vloeistof شعير اللؤلؤة + سائل	200g + 400 ml	2		100	35-40	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف ، وعاء زجاجي
Semolina + Liquid Sêmola + líquido Sémola + líquido Semoule + liquid Grieß + Flüssigkeit Griesmeel + vloeistof سميد + سائل	200g + 300 ml	2		100	15-25	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف ، وعاء زجاجي

SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS / GUARNICIONES / Garniture / Beilagen / Bijgerechten / الأطباق الثانوية

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Lentils + Liquid Lentilhas + líquido Lentejas + líquido Lentilles + liquid Linsen + Flüssigkeit Linzen + vloeistof عدس + سائل	200g + 375 ml	2		100	25-55	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف ، وعاء زجاجي
Rice + Liquid Arroz + líquido Arroz + líquido Riz + liquid Reis + Flüssigkeit Rijst + vloeistof أرز + سائل	200g + 250 ml	2		100	30-45	Rack, glass bowl Grelha, taça de vidro Parrilla, cuenco de cristal Grille, coupe en verre Rost, Glasschale Rooster, glazen schaal رف ، وعاء زجاجي

REHEAT / REGENERAR / REGENERAR / RÉGÉNÉRER / REGENERIEREN / OPWARMEN / التجديد

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Plate dishes Comida no prato Platos Assiette Tellergerichte Gerechten op bord الأطباق	1-2	2		100	17-20	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Plate dishes Comida no prato Platos Assiette Tellergerichte Gerechten op bord الأطباق	3-4	2		100	20-25	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Ready-made meals Comida pronta Platos preparados Plat prepare Fertiggerichte Kant-en-klare maaltijden الوجبات الجاهزة	--	2		100	20-25	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف

DUMPLINGS / KNÖDEL / BOLAS DE MASA / QUENELLES / KLÖßE / KNOEDELS / الزلابية

	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Sweet dumpling Buchteln (doces) Bolas rellenas de mermelada Buchtel Buchteln Zoete knoedel زلابية حلوة	2		100	25-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Sweet yeast dumpling Dampfnudeln (bolas de massa ao vapor) Bollos de masa de levadura Dampfnudel Dampfnudeln Zoete gistknoedel زلابية خميرة حلوة	2		100	20-25	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Yeast dumpling Knödel levedadas Bolas de masa de levadura Hefeklöße Hefeklöße Gistknoedel زلابية خميرة	2		100	20-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Bread dumpling Knödel de pão Bolas hechas a base de pan Semmelknödel Semmelknödel Broodknoedel زلابية خبز	2		100	25-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Napkin dumpling Knödel cozidas em guardanapo de pano Bolas de masa cocinadas en paños Serviettenkloß Serviettenkloß Servetknoedel زلابية نابكين	2		100	30-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Eggplant/Aubergine Beringela Berenjenas Aubergines Auberginen Aubergine **الباذنجان**	In slices Cortada em rodelas En rodajas En tranches In Scheiben In plakken **شرائح**	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Beans Feijão Judías Haricots Bohnen Bonen **الفاصولياء**		2		100	40-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Broccoli Brócolos Brécol Brocoli Broccoli Broccoli **بروكلي**	Florets with stalk Raminhos com caule Ramitas con tallo Fleurs avec la tige Röschen mit Stiel Roosjes met steel **زهيرات مع ساق**	2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Broccoli Brócolos Brécol Brocoli Broccoli Broccoli **بروكلي**	Florets without stalk Raminhos sem caule Ramitas sin tallo Fleurs sans la tige Röschen ohne Stiel Roosjes zonder steel **زهيرات بدون ساق**	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Cauliflower Couve-flor Coliflor Choux-fleur Blumenkohl Bloemkool **قرنبيط**	Florets Raminhos Ramitas Bouquets Röschen Roosjes **زهيرات**	2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Cauliflower Couve-flor Coliflor Choux-fleur Blumenkohl Bloemkool **قرنبيط**	Whole head Inteira Cabeza completa La tête entière Ganzer Kopf Heel **الرأس كامل**	1		100	45-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Peas Ervilhas Guisantes Pois Erbsen Erwten البازلاء		2		100	35-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**

VEGETABLES/ LEGUMES / VERDURAS/ LÉGUMES / GEMÜSE / GROENTEN / الخضار

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Fennel Funcho Hinojo Fenouil Fenchel Venkel الشمار	In stripes Cortado em tiras En tiras En lamelles In Streifen In reepjes **شرائط**	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Fennel Funcho Hinojo Fenouil Fenchel Venkel الشمار	Cut in half Cortado em metades Partido por la mitad Coupé en deux Halbiert In tweeën gesneden **مقطوع نصفين**	2		100	25-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Potatoes with skin Batatas com pele Patatas con piel Pommes de terre avec peau Kartoffeln m. Schale Aardappels met schil البطاطا مع القشرة	Whole, very small Inteiras, muito pequenas Enteras, muy pequeñas Entières, très petites Ganz, sehr Klein Heel, erg Klein **الكل،صغيرة جدا**	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Potatoes with skin Batatas com pele Patatas con piel Pommes de terre avec peau Kartoffeln m. Schale Aardappels met schil البطاطا مع القشرة	Whole, very big Inteiras, muito grandes Enteras, muy gruesas Entières, très grosses Ganz, sehr dick Heel, erg groot **الكل، كبيرة جدا**	2		100	50-55	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Potatoes without skin Batatas sem pele Patatas sin piel Pommes de terre sans peau Kartoffeln o. Schale Aardappels zonder schil البطاطا بدون قشرة	In pieces Cortadas em pedaços En trozos En cubes In Stücken In stukken **قطع**	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Turnip Couve-rábano Colinabos Chou-rave Kohlraben Raap **اللفت**	In sticks Cortado em palitos Troceado En lamelles In Stifte In repen **أصابع**	2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Snow peas Vagens de ervilhas Judías Haricots mange-tout Kaiserschoten Peulen **البازلاء الثلجية**		2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Carrots Cenouras Zanahorias Carottes Karotten Wortelen **الجزر**	In slices Cortada em rodelas En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken **شرائح**	2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Corn cobs Maçarocas Mazorcas Épis de maïs Maiskolben Maïskolven **كوز الذرة**		2		100	55-65	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Bell peppers Pimentos Pimientos Poivrons Paprikaschoten Paprika **الفلفل الرومي**	In stripes Cortado em tiras En tiras En lamelles In Streifen In reepjes **شرائط**	2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Hot pepper Pimentos peperoni Guindillas Piments Peperoni Cayennepeper **الفلفل الحار**		2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Mushrooms Cogumelos Setas Champignons Pilze Champignons **الفطر**	In quarters Cortados em quartos En cuartos En quartiers In Viertel In partjes **أرباع**	2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**

VEGETABLES/ LEGUMES / VERDURAS/ LÉGUMES / GEMÜSE / GROENTEN / الخضار

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Leeks Alho francês Puerros Poireaux Porree Prei **نبات الكرات**	In slices Cortada em rodelas En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken **شرائح**	2		100	15-17	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Brussels sprouts Couve de Bruxelas Coles de Bruselas Choux de Bruxelles Rosenkohl Spruitjes كرنب بروكسل		2		100	30-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Celery Aipo Apio Céleri Sellerie Selderie الكرفس	In stripes Cortado em tiras En tiras En lamelles In Streifen In reepjes شرائط	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Asparagus Espargos Espárragos Asperges Spargel Asperge نبات الهليون		2		100	25-40	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Spinach Espinafres Espinacas Épinards Spinat Spinazie السبانخ		2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Celery stalks Aipo Apio en rama Céleri en branches Stangensellerie Selderiestelen ساق الكرفس		2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Courgette Courgete Calabacines Courgettes Zucchini Courgette كوسى	In slices Cortada em rodelas En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken شرائح	2		100	17-23	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**

DESSERTS / SOBREMESAS / POSTRES / DESSERTS / DESSERTS / NAGERECHTEN / الحلويات

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Stewed apples Compota de maçã Compota de manzana Compote de pommes Apfelkompott Stoofappeltjes تفاح مطبوخ	500 - 1500 g	2		100	20-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Stewed pears Compota de pera Compota de pera Compote de poires Birnenkompott Stoofpeertjes إجاص مطبوخ	500 - 1500 g	2		100	30-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Crème brûlée Leite-creme Crema catalana Crème brûlée Crème Brülèe Crème brûlée كريم بروليه	--	2		80	25-30	Rack – bowl Taça sobre a grelha Parrilla-cuenquillo Grille-coupes Rost-Schälchen Rooster - schaal
Crème caramel Pudim flan Crema de caramelo Crème caramel Crème Caramel Caramelcrème كريم كراميل	--	2		80	30-35	Rack – bowl Taça sobre a grelha Parrilla-cuenquillo Grille-coupes Rost-Schälchen Rooster - schaal
Yogurt Iogurte Yogur Yaourt Joghurt Yoghurt لبن زبادي	--	2		40	4-6 hrs.	Rack – bowl Taça sobre a grelha Parrilla-cuenquillo Grille-coupes Rost-Schälchen Rooster - schaal
Stewed peaches Compota de pêssego Compota de melocotón Compote de pêches Pfirsichkompott Gestoofde perziken خوخ مطبوخ	500 - 1500 g	2		100	20-25	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب

FRUIT (STERILISING/BOILING DOWN) / FRUTA (ESTERILIZAR, FAZER CONSERVAS) / FRUTA (ESTERILIZAR/COCINAR) / FRUITS (STÉRILISER/RÉDUIRE) / OBST (STERILISIEREN/EINKOCHEN) / FRUIT (STERILISEREN/INKOKEN) / الفاكهة (التعقيم/الغلي)

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Pears Pera Peras Poires Birnen Peer إجاص	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب L1 6-4	1		100	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Cherries Cerejas Cerezas Cerises Kirschen Kersen الكرز	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب6-4L1	1		100	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Peaches Pêssego Melocotones Pêches Pfirsiche Perzik دراق	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب6-4L1	1		80	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Plums Ameixa Ciruelas Prunes Pflaumen Pruimen خوخ	4-6 120 ml. glasses 4-6 frascos de 1 litro 4-6 copas de 1l 4-6 verres de 1L 4-6 1l-Gläser 4-6 1l glazen أكواب6-4L1	1		80	35-40	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف

BLANCH / BRANQUEAR / ESCALDAR / BLANCHIR / BLANCHIEREN / BLANCHEREN / السلق

	QUANTITY QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ MENGE HOEVEELHEID الكمية	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNÇÃO FUNCIÓN FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
e.g. Beans, Leek p. ex. feijão, alho-francês p. ej., judías, puerro Par ex. haricots, poireaux z.B. Bohnen, Porree bijv. bonen, prei مثلا : البقول،الكرات		2		100	15-17	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Curly Kale Couve-galega Col verde Chou vert Grünkohl Boerenkool كرنب مجعد	1000 – 1200 g	2		100	17-21	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Savoy cabbage Folhas de couve lombarda Hojas de col rizada Chou fries Wirsingblätter Savooiekool ملفوف	10-20	2		100	17-20	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
White cabbage, whole Repolho inteiro Repollo, completo Chou blanc, entire Weißkohl, ganz Witte kool, heel ملفوف ابيض، كامل	2000 -2500 g	1		100	35-50	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Tomatoes, peeled Tomate pelado Tomates, pelados Tomates, vidées Tomaten, abziehen Tomaat, gepeld طماطم مقشرة		2		80	17	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف

DEFROST / DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEN / إزالة الجليد

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Broccoli Brócolos Brécol Brocoli Broccoli Broccoli البروكلي	Florets with stalk Raminhos com caule Ramitas con tallo Fleurs avec tige Röschen mit stiel Roosjes met steel زهيرات مع ساق	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Mixed vegetables Legumes típicos dos Balcãs Menestra Macédoine de legumes Balkangemüse Gemengde groenten خضروات متنوعة		2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Spinach leaves Folhas de espinafre Hojas de espinaca Feuilles d'épinards Blattspinat Spinazieblaadjes أوراق السبانخ	Portions Porções Raciones Portions Portionsstücke Porties أقسام	2		100	15-20	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd **غير مثقوب**
Cauliflower Couve-flor Coliflor Chou-fleur Blumenkohl Bloemkool زهرة قرنبيط	Florets Raminhos Ramitas Bouquets Röschen Roosjes زهيرات	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Peas Ervilhas Guisantes Haricots Erbsen Erwten البازلاء		2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd **مثقوب**
Curly kale Couve-galega Col verde Chou vert Grünkohl Boerenkool كرنب مجعد	Bigger portion Barra grossa Bloque grueso Gros morceau Dicker Block Grotere portie أقسام كبيرة	2		100	30-40	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd **غير مثقوب**

DEFROST / DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEN / إزالة الجليد

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Carrots Cenouras Zanahorias Carottes Karotten Wortelen جزر	In slices Cortadas em rodelas En rodajas En rondelles In Scheiben In plakken شرائح	2		100	20-25	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Brussels sprouts Couve de Bruxelas Coles de Bruselas Choux de Bruxelles Rosenkohl Spruitje كرنب بروكسل		2		100	25-30	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Asparagus Espargos Espárragos Asperges Spargel Asperge نبات الهليون		2		100	30-35	Perforated Com furos Perforada Bac perforé Gelocht Geperforeerd مثقوب
Ready-made meals Comida pronta Platos preparados Plats prepares Fertiggerichte Kant-en-klare maaltijden الوجبات الجاهزة		2		100	as required como necessário según se precise selon le besoin nach Bedarf zoals aangegeven حسب المطلوب	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف
Bread Pão Pan Pain Brot Brood الخبز		2		100	15-30	Rack Grelha Parrilla Grille Rost Rooster رف

DEFROST / DESCONGELAR / DESCONGELACIÓN / DÉCONGELER / AUFTAUEN / ONTDOOIEN / إزالة الجليد

		LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU NIVEAU المستوى	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION FUNCTIE وضع الطهي	TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. TEMP. درجة الحرارة (ºC)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT TIJD الوقت (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß BAKVORM الإناء
Rice Arroz Arroz Riz Reis Rijst الأرز		2		100	20-25	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Lentils Lentilhas Lentejas Lentilles Linsen Linzen العدس		2		100	25-30	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب
Noodles Massa Pasta Nouilles Nudeln Noedels المعكرونة		2		100	30-35	Not perforated Sem furos No perforada Bac non perforé Ungelocht Niet-geperforeerd غير مثقوب

OVENWARE

Type of dish / Operating mode	Microwave		Conventional functions	Combined functions
	Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1)				
Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher	yes	yes	no	no
Glazed ceramic				
Fire-resistant glass and porcelain	yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes				
unglazed	yes	yes	no	no
glazed without metallic decorations				
Earthenware dishes				
glazed	yes	yes	no	no
unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
heat-resistant up to 100°C	yes	no	no	no
heat-resistant up to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Cling film	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium containers 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (rack)	yes	yes	yes	no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

LOIÇA

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Micro-ondas		Funções convencionais	Funções combinadas
	Descongelar/ aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
Vidrado	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios	sim	sim	sim	não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clipes de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

VAJILLA

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Funciones convencionales	Funciones combinadas
	Descongelar/ calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado No vidriado	 sí no	 sí no	 no no	 no no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C	 sí sí	 no sí	 no no	 no no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán	 no sí	 no sí	 no no	 no no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios	 sí no sí	 no sí sí	 sí sí sí	 no sí no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.

2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!

3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.

4. No utilice platos de papel.

5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

VAISSELLE

Mode de fonctionnement / Type vaisselle	Micro-ondes		Fonctions conventionnelles	Functions combinées
	Decongeler/ rechauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1)				
Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée				
Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2)				
Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
Avec du verre	oui	oui	non	non
Sans verre	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
Résistant à une chaleur de 100°C	oui	non	non	non
Résistant à une chaleur de 250°C	oui	oui	non	non
Films en plastique 3)				
Film en plastique pour aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium **5)**	non	oui	oui	oui
Accessoires	oui	oui	oui	non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.

2. Suivez les indications du fabricant !

3. Ne pas utilisez de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.

4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou en carton.

5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

GESCHIRR

Geschirrtyp \ Betriebsart	Mikrowelle		Konventionelle Funktionen	Kombinierte funktion
	Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1)				
Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik				
Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2)				
Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör	ja	ja	ja	nein

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.

2. Hinweise des Herstellers beachten!

3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.

4. Verwenden Sie keine Pappteller.

5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

SERVIESGOED

Ingestelde functie / Serviesgoed	Magnetron		Conventionele functies	Gecombineerde functies
	Ontdooien/ opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1)				
Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk				
Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2)				
Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2)				
Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
Plastic 2)				
Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3)				
Plastic film voor voedingsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal				
Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires (rooster)	ja	ja	ja	ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.

2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!

3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.

4. Gebruik geen papieren bordjes.

5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

وضع التشغيل / نوع الطبق	المايكروويف		وظائف تقليدية	الوظائف المشتركة
	الطهي	إذابة التجمد / التسخين		
الزجاج والخزف الصيني 1) منزلي، غير مقاوم للحريق، يمكن غسله في غسالة صحون	نعم	نعم	لا	لا
خزف مزجج زجاج وخزف صيني مقاوم للحريق	نعم	نعم	نعم	نعم
أطباق فخارية خزفية غير مزجج مزجج بدون زخارف معدنية	نعم	نعم	لا	لا
أطباق فخارية				
مزجج	نعم	نعم	لا	لا
غير مزجج	لا	لا	لا	لا
الأطباق البلاستيكية 2)				
مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية	لا	نعم	لا	لا
مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية	نعم	نعم	لا	لا
الأغشية البلاستيكية 3)				
الورق الحراري	لا	لا	لا	لا
ورق السلوفان	نعم	نعم	لا	لا
الورق، الكرتون، ورق برشمان 4)	لا	نعم	لا	لا
المعدن				
رقائق الألومنيوم	لا	نعم	نعم	لا
حاويات الألومنيوم 5)	نعم	لا	نعم	نعم
الإكسسوارات (الحامل)	نعم	نعم	نعم	لا

1. لا توجد الحواف الزجاجية أو الفضية، ولا الزجاج الرصاصي.
2. تذكر نصائح الشركة المصنعة!
3. لا تستخدم المشابك المعدنية لإغلاق الأكياس. قم بثقب الأكياس. استخدم الأغشية فقط لتغطية الأطعمة.
4. لا تستخدم الأطباق الورقية.
5. الحاويات المصنوعة من الألومنيوم فقط بدون أغطية. يجب ألا يلامس الألومنيوم جدران التجويف

Cod. 1632439 -00

Pando

Installation & Maintenance

PHTV-942

EN Installation & Maintenance
PT Instalação e Manutenção
ES Instalación y Mantenimiento
FR Installation et Entretien
DE Installation und Wartung
AR

Contents

Safety Information 3
Children and Vulnerable People Safety . 3
General Safety 4
Microwaves Safety Instructions 4
Avoid damaging the Microwave oven or other dangerous situations by following these instructions 6
Installation 7
Cleaning and Maintenance 8
Service and Repair 9
INSTALLATION 10
Before installation 10
Electrical connection 10
Oven installation 10
ENVIRONMENTAL INFORMATION 11
Oven functions 11
Product disposal 11
BEFORE FIRST USE 11
OTHER IMPORTANT INSTRUCTIONS 11
ACCESSORIES 12
CLEANING AND MAINTENANCE 12
Cleaning the oven exterior and oven accessories 12
Cleaning the oven interior 12
Cleaning the oven door 13
Steam oven specific cleaning 13
Changing the oven light bulb 14
TROUBLE SHOOTING 14
TECHNICAL SPECIFICATIONS 15
FIGURES 89

Safety Information

⚠ Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and Vulnerable People Safety

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!
- Warning! Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.
- Only use the food probe recommended for this oven.
- The tray and rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.

Microwaves Safety Instructions

- WARNING: Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Warning! The oven cannot be used if:

- The door is not closed correctly;
- The door hinges are damaged;
- The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



- Take care when heating liquids!
  When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.
  DANGER OF INJURIES AND BURNS!
  To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Warning! Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- Beware! To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that

are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- To achieve the best results when warming up small loads (such as a glass of water, a milk mug or a popcorn bag) it is suggested that they are placed on the glass tray and position it at the 1st or higher levels.
- Turn or stir the food at regular intervals to improve heating uniformity.
- To achieve the best cooking results with microwaves the rack must be removed, place the food on the glass tray and position it at the bottom or higher levels.
- Do not place any food or recipient with food/liquid directly on the bottom of the cavity. For better heating results always place the food or recipient with food/liquid over the glass tray.
- Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminum or tin foil sheets as there is the risk of damaging the oven.

Avoid damaging the Microwave oven or other dangerous situations by following these instructions

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Place correctly the oven accessories on the side racks (see the section “Accessories”.)

- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.
- Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.



Installation

- The installation must comply with current regulations.
- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors.

- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- WARNING! The oven must be earthed.
- WARNING! The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

Cleaning and Maintenance

- WARNING! Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

Service and Repair

- WARNING! Cut the power supply before repair.
- WARNING! Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- WARNING! If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.



INFORMATION

This manual describes general oven characteristics, and so they may not correspond in full to those of your oven. **Consult the User's guide accompanying this manual to** learn about the specific features and equipment of your oven.

The manufacturer reserves the right to change the product characteristics in order to improve its operation.

Installation

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

BEFORE INSTALLATION

- To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is installed, this must be done in the shaded area. Figure 2.
- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 ºC.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

  Column installation.

  45cm oven: Figure 7

  Undercounter installation.

  45cm oven: Figure 8

ELECTRICAL CONNECTION

The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

OVEN INSTALLATION

For all ovens. After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it. Figure 3.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings. Figure 9.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.

WARNING

Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the open is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.

Environmental information

OVEN FUNCTIONS

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

PRODUCT DISPOSAL

WARNING

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided.
Contact your local council, household waste disposal service or the establishment where you bought the

Before first use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  , or if this setting is not available to  , at 200 ºC for 1 hour. Consult the User's guide accompanying this manual on how to do this.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odors remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

Other important instructions

Do not cover the bottom of the oven with aluminum foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.

Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.

It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.

When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

Accessories

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.
To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.
To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

1. Between two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
2. The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing upwards Figure 4.
3. The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding. Figure 5.

Cleaning and maintenance

WARNING

Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

CLEANING THE OVEN EXTERIOR AND OVEN ACCESSORIES

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.
Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

CLEANING THE OVEN INTERIOR

Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odors and cause stains to appear. Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enameled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven cleaning products only on enameled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

WARNING

Do not clean the oven interior with steam or pressurized-water cleaning equipment.

Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.
Over time, certain types of food such as tomatoes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change color. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.
Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations.
It is advisable to clean this seal without removing it.

Dismantling the side supports

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them. Figure 10.

Assembling the supports

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support. Figure 11.

5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E). Figure 11.

WARNING

Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.

CLEANING THE OVEN DOOR

Dismantling/assembling the interior glass of the door

WARNING

If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the unmounted glass panes could break and cause injury.

Depending on the model, your oven may have 1 or 3 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door. Figure 12.
2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door. Figure 13.
3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.

WARNING

Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in Figure 14.
5. Reattach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.

WARNING

Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.

STEAM OVEN SPECIFIC CLEANING

Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descale after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary as described on the user's guide booklet.

IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.

Suitable descaling solutions

For descaling, use the descaling solution "durgol®".

This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centers.

Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven's internal circuit.
Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

CHANGING THE OVEN LIGHT BULB

WARNING

Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 ºC. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

Changing the upper bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

1. Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
2. Loose and remove the glass light cover (1).
3. Remove the bulb (2). Warning! The bulb may be very hot.
4. Fit a new G9 230V / 25W bulb. Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
5. Tighten the glass light cover into place (1).
6. Connect the oven again to the power supply.

Trouble shooting

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven, along with the most common causes and possible solutions.

The oven stops working

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker of your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the control and temperature dial.

The inside light does not go on

- Change the bulb.
- Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.

Nothing happens when the keys are pressed

- Check if the Safety Block is active.

The heating pilot light does not turn on

- Select a temperature.
- Select a setting.
- It should only come on while the oven is heating up to the selected temperature.

Oven smoking during use

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the tray.
- Do not cook at temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

The expected cooking results are not achieved

- Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.

My accessories and shelf supports are damaged

- You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.

The enamel color has changed or stains have appeared

- The chemical composition of some foodstuffs may cause changes in the enamel.
- This is normal and does not damage the properties of the enamel.

If the oven is operating and there are some irregular noises

- Check if there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see the "Ovenware" chapter on the Cooking guide booklet).
- Check if the ovenware is touching the oven walls.
- Check if there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

The food doesn't heat up or heats very slowly

- Check if inadvertently metal ovenware has been used.
- Check if the correct operating times and power level has been selected
- Check if the food inside the oven is a larger amount or colder than it usually is

The food is too hot, dried out or burnt

- Check if the correct operating time and power level has been selected.

There are some noises after the cooking process is finished

- This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

There is a vibrating noise, "PUMP" is flashing and no functions work

- The removal of residual liquids was interrupted, and the pump is now running dry. Let the process finish and the oven should be ready to use.

Technical specifications

WARNING

If these problems persist despite these tips, contact the Technical Service Department.

Inform the Technical Service Department of the kind of problem you are experiencing and give the:

1. Serial Number (S-No)
2. Model of Appliance (Mod.)

This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened door.

Indice

Informações de segurança 17
Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis 17
Segurança geral 18
Instalação 22
Limpeza e Manutenção 22
Serviço e Reparação 23
Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas 21

INSTALAÇÃO 25
Antes da instalação 25
Ligação elétrica 25
Instalação do forno 25

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS 26
Retirar da embalagem ecológica 26
Retirar o produto 26

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 26
OUTRAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES ... 26
ACESSÓRIOS 27
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 27
Limpeza do exterior e dos acessórios do forno 27
Limpeza do interior do forno 27
Limpeza da porta do forno 28
Troca da lâmpada do forno 29

SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR 29
INFORMAÇÕES TÉCNICAS 30
FIGURAS 89

Informações de segurança

⚠ Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- AVISO: quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.

Informações de segurança de Micro-ondas

- ADVERTÊNCIA: Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- ATENÇÃO! O forno não pode ser utilizado se:
  – A porta não fechar corretamente;
  – As dobradiças da porta estiverem danificadas;
  – As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  – O vidro da janela estiver danificado;
  – Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

  O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



- Cuidado ao aquecer líquidos!
  Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.
  PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!
  Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no micro-ondas.
- Atenção! Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. RISCO DE FOGO!
- Cuidado! De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
  Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
- Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
- Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
- Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
- Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. RISCO DE DANOS!
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Insira corretamente os acessórios do forno nas grelhas laterais (ver secção “Acessórios”)
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- A base e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

- Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.



Instalação

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- ATENÇÃO! O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- ATENÇÃO! Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

Limpeza e Manutenção

- ADVERTÊNCIA! Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Serviço e Reparação

- ADVERTÊNCIA! Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- ADVERTÊNCIA! Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- ADVERTÊNCIA! Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.

- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.



INFORMAÇÃO

Neste manual são descritas as características gerais de um forno. Poderão existir diferenças entre este manual e o seu forno. Para conhecer as funções e o equipamento específicos do seu forno, deve consultar o Guia de Utilização que acompanha este manual.

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características do produto para melhorar o funcionamento do mesmo.

Instalação

Estas informações destinam-se exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

ANTES DA INSTALAÇÃO

- Para manipular o forno, utilize as pegas laterais. Nunca utilize o puxador da porta para levantar o forno.
- Não instale o forno por trás de portas decorativas. Isso pode provocar um sobreaquecimento do mesmo.
- Se instalar o forno por baixo de uma bancada, respeite as suas instruções de instalação.
- Em geral, devem evitar-se saliências (reforços do móvel, tubagens, bases de tomadas, etc.) na parte posterior do móvel.
- Se a base da tomada de ligação à rede for colocada dentro do móvel no qual é instalado o forno, deverá ser colocada dentro da zona sombreada. Figura 2.
- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 ºC.
- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o móvel e o aparelho.
- Para tal, confirme as medidas do móvel e das aberturas que devem ser feitas nos mesmos de acordo com as figuras indicadas a seguir:

  Instalação em coluna.

  Forno de 45 cm: figura 7.

  Instalação por baixo de bancada.

  Forno de 45 cm: figura 8.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação elétrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação elétrica, verifique se todos os elementos elétricos do forno estão a funcionar corretamente.

INSTALAÇÃO DO FORNO

Para todos os fornos e após realizar a ligação elétrica:

1. Coloque o forno no móvel, assegurando-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem em contacto com partes quentes.
2. Certifique-se de que a estrutura do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e de que existe pelo menos uma distância de 2 mm entre o forno e os móveis adjacentes.
3. Coloque o forno no centro do móvel, para que fique garantida uma distância mínima de 5 mm entre o forno e os móveis adjacentes. Figura 3.
4. Abra a porta e coloque os batentes de plástico fornecidos com o forno nos respetivos orifícios. Figura 9.
5. Prenda o forno ao móvel com os parafusos fornecidos, aparafusando-os através dos batentes.

ATENÇÃO

Não se apoie na porta aberta do forno durante os passos 4 e 5, pois, como o forno não está preso ao móvel, pode cair para a frente no chão.

Informações ambientais

RETIRAR DA EMBALAGEM ECOLÓGICA

A embalagem foi produzida com materiais totalmente recicláveis e que podem ser reutilizados. Consulte a administração local da sua cidade no que diz respeito às normas para reciclar estes materiais.

RETIRAR O PRODUTO

ATENÇÃO

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve entregá-lo num ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Desta forma, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido a uma manipulação incorreta.
Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração local da sua cidade, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Antes da primeira utilização

Devido ao processo de fabrico podem haver vestígios de gordura e outras impurezas no forno. Para eliminá-los proceda da seguinte forma:

1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído
2. Ligue o seu forno na função  , ou, se esta não existir, na função  , 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.
3. Arrefeça o forno abrindo a porta, para que fique ventilado e sem odores no seu interior.
4. Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante esta primeira utilização, são libertados fumos e odores, por isso, a cozinha deve estar bem ventilada.

Outras instruções importantes

Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da sua cozinha.

Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.

Em cozinhados com um elevado conteúdo de líquidos, é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.

Ao fechar a porta do forno durante a cozedura, é possível ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão que a porta exerce ao fechar para que o forno fique estanque.

Acessórios

Não coloque recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidas com o forno.

Para preparar iogurte, pode colocar os fracos diretamente no fundo do forno.

Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

1. Entre duas varetas dos suportes laterais ou sobre alguma das guias amovíveis do forno, caso existam.
2. A grelha e alguns tabuleiros têm fissuras de retenção para evitar que sejam retirados por acidente. Coloque essas fissuras na parte traseira do forno e a apontar para baixo. Figura 4.
3. A superfície da grelha na qual vai colocar os recipientes deve ficar por baixo das varetas laterais. Assim, evita o deslizamento acidental do recipiente. Figura 5.

Limpeza e manutenção

ATENÇÃO

Deve desligar o aparelho da rede elétrica para realizar qualquer intervenção

LIMPEZA DO EXTERIOR E DOS ACESSÓRIOS DO FORNO

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis ou pintadas, proceda com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não risquem.

LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

Limpe o interior regularmente para eliminar restos de gordura ou de alimentos, que de futuro podem libertar fumos e odores ou que podem provocar o aparecimento de manchas.

Com o forno frio e em superfícies esmaltadas (por exemplo, na base do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão. Se utilizar produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.

ATENÇÃO

Não limpe o interior do forno com máquinas a vapor ou de pressão

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar a superfície permanentemente.

Limpe a junta regularmente para eliminar restos de gordura ou alimentos. Isto evita a deterioração e rotura da junta em cozinhados posteriores.

Recomendamos limpar a junta sem a desmontar

Desmontar os suportes laterais

1. Retire os acessórios do interior do forno.

2. Desenrosque totalmente a porca de fixação dianteira (A), puxe os suportes para a frente (B) e retire-os. Figura 10.

Para montar os suportes

3. Encaixe o entalhe traseiro na porca de fixação traseira.
4. Coloque a porca de fixação frontal (C) no entalhe frontal do suporte. Figura 11.
5. Fixe o suporte com a porca (D), enroscando-a até que fique ajustada (E). Figura 11.

ATENÇÃO

Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta

ATENÇÃO

Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.

Dependendo do modelo, o seu forno pode ter 1 ou 3 vidros. Siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

1. Prima os botões situados na parte superior de ambos os lados da porta do forno com os dedos. Figura 13.
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta. Figura 14.
3. Retire os vidros da porta. Limpe os vidros com um produto limpa-vidros ou água com sabão e um pano suave.

ATENÇÃO

Tenha em conta a ordem e posição dos vidros quando os retirar, uma vez que depois deverá montá-los na mesma ordem e posição quando terminar a limpeza.

4. Uma vez limpos, introduza o vidro n.º 3 na mesma posição, para que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo fique visível, conforme indicado na Figura 14.
5. Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que os botões laterais encaixam no respetivo orifício.

ATENÇÃO

Nunca ponha o forno a funcionar sem algum dos vidros da porta.

LIMPEZA ESPECIFICA DE FORNOS DE VAPOR

Descalcificação

Sempre que o vapor é produzido, independentemente da dureza da água, (p. ex. o tártaro contido na água), forma-se tártaro no interior do gerador de vapor.

O tempo de intervalo entre cada descalcificação depende da dureza da água e frequência de utilização. Se for produzido vapor 4×30 minutos por semana, o aparelho deve ser descalcificado (dependendo da dureza da água), como se segue:

Dureza da água	Descalcificar depois de cerca de
Muito macia	18 meses
Média	9 meses
Muito dura	6 meses

O aparelho deteta automaticamente quando é necessário proceder à descalcificação, como descrito no Guia de usuário.

NOTA IMPORTANTE: Um erro ao descalcificar o aparelho poderá ter

repercussões no seu funcionamento ou causar danos no mesmo.

Produtos de descalcificação adequados

Para descalcificar, utilize o produto de descalcificação "**durgo®**".

Este produto permite uma descalcificação profissional e cuidada do seu aparelho e está disponível nos Centros de Manutenção.

Aviso! Não utilize vinagre nem produtos à base de vinagre, uma vez que podem causar danos no circuito interno do aparelho.

Os produtos de descalcificação tradicionais não são adequados, porque contêm agentes espumantes.

TROCA DA LÂMPADA DO FORNO

ATENÇÃO

Para trocar a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica.

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura de até 300 °C e pode solicitá-la no serviço de assistência técnica.

Troca da lâmpada superior

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação elétrica do aparelho.
2. Solte a proteção de vidro da lâmpada (1).
3. Retire a lâmpada de halogéneo (2). Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.
4. Coloque uma nova lâmpada G9 230V / 25W. Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada. Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
5. Volte a apertar a proteção de vidro da lâmpada (1).
6. Ligue o aparelho novamente à corrente.

Se alguma coisa não funcionar

Nesta secção são apresentadas algumas das situações mais habituais que podem ocorrer no seu forno, juntamente com as causas mais comuns e possíveis soluções.

O forno não funciona

- Verifique a ligação à rede
- Verifique os fusíveis e o limitador de corrente da sua instalação.
- Verifique a posição do seletor de funções e de temperaturas.

A luz interior do forno não acende

- Substitua a lâmpada.
- Verifique se a lâmpada está montada corretamente de acordo com as instruções de instalação.

Nada acontece quando as teclas são premidas

- Verifique se o bloqueio de segurança foi ativado.

A luz piloto de aquecimento não acende

- Selecione uma temperatura
- Selecione uma função.
- Esta só deve acender quando o forno estiver a aquecer para atingir a temperatura selecionada.

Libertação de fumos durante o funcionamento do forno

- Processo normal na primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas mais elevadas do que as indicadas nas tabelas de cocção.

Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado

- Reveja as tabelas e cozinhados para obter uma orientação sobre o funcionamento do seu forno.

Os meus acessórios e suportes de fixação dos tabuleiros estão danificados

- É necessário substituí-los por acessórios novos e retirá-los nos próximos ciclos de limpeza.

A cor do esmalte sofreu variações e apareceram manchas

- A composição química de alguns alimentos pode levar a alterações no esmalte.
- É um processo normal que não afeta as propriedades do esmalte.

Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos

- Verifique se existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
- Verifique se a loiça entra em contacto com as paredes do forno.
- Verifique se existem espetos ou colheres soltos no interior do forno

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente

- Verifique se utilizou inadvertidamente loiça de metal.
- Verifique se selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- Verifique se colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado

- Verifique se foi selecionado o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado

- Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.

Informações técnicas

ATENÇÃO

Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia observado indicando:

1. Número de série (S-No).
2. Modelo do aparelho (Mod.).

Estas informações encontram-se na Placa de Características do forno que pode consultar abrindo a porta, num dos lados.

Indice

Información sobre seguridad 32
Seguridad de niños y personas vulnerables 32
SEGURIDAD GENERAL..... 33
Instalación..... 37
Limpieza y Mantenimiento 38
Servicio y Reparación..... 38
Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas 36
Instalación..... 40
Previo a la instalación 40
Conexión eléctrica..... 40
Instalación del horno..... 40
INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL 41
Retirada del embalaje ecológico.....41
Retirada del producto 41
ANTES DEL PRIMER USO.....41
OTRAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES 41
ACCESORIOS.....42
Limpieza y mantenimiento 42
Limpieza del exterior y los accesorios de horno.....42
Limpieza del interior del horno 42
Limpieza de la puerta del horno 43
Cambio de la lámpara del horno 44
SI ALGO NO FUNCIONA 44
INFORMACIÓN TÉCNICA.....45
FIGURAS 89

Información sobre seguridad

⚠ Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben se mantener alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- ADVERTENCIA: Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.

- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!
- La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos. Coloque siempre estos accesorios en el interior del horno como se indica en el apartado Accesorios.

Seguridad general de los Microondas

- ¡Atención! El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

  El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡Cuidado al calentar líquidos!
  Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente.
  ¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!
  Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.
- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebes se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.

- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- ¡Cuidado! Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Para obtener unos mejores resultados al calentar pequeñas cantidades (como un vaso de agua, una taza de leche o una bolsa de palomitas de maíz) se aconseja que estos se coloquen en la bandeja de cristal y se pongan en el 1er nivel o en niveles superiores.
- Voltee o revuelva los alimentos a intervalos regulares para mejorar la uniformidad de calentamiento.
- Para lograr unos mejores resultados de cocción en el microondas, hay que quitar la rejilla, colocar los alimentos en la bandeja de cristal y poner estos o bien, en el nivel inferior, o bien en el superior.
- No coloque ningún alimento o recipiente con alimentos/líquido directamente en el fondo del aparato. Para obtener mejores resultados de calentamiento, coloque siempre los alimentos o el recipiente con alimentos/líquido sobre la bandeja de cristal.

- No cubra el fondo de la cavidad del horno con láminas de aluminio o de estaño, ya que existe el riesgo de dañar el horno.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Coloque correctamente los accesorios del horno en los soportes de bandeja (vea la sección “Accesorios”).
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

- Si no fija firmemente los soportes laterales con las tuercas, puede provocar un sobrecalentamiento y daños.



Instalación

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- *¡Atención!* El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- ¡ADVERTENCIA! El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.
- SOLO CHILE: El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho en materia.

Limpieza y Mantenimiento

- ADVERTENCIA: Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO".

Servicio y Reparación

- ADVERTENCIA: Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.

- ADVERTENCIA: Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.



INFORMACIÓN

En este libro se describen características generales de los hornos, por lo que podrían no corresponder exactamente con los de su horno. Para conocer las prestaciones y equipamiento específico de su horno, debe consultar la Guía de Uso que acompaña a este manual.
El fabricante se reserva el derecho de modificar características del producto para mejorar el funcionamiento del mismo.

Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

PREVIO A LA INSTALACIÓN

- Para manipular el horno utilice las asas laterales. Nunca utilice el tirador de la puerta para levantar el horno.
- No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
- Cuando instale el horno debajo de una encimera respete las instrucciones de instalación de la misma.
- En general, deben evitarse los salientes (refuerzos del mueble, tuberías, bases de enchufe, etc…) en la parte posterior del mueble.
- Cuando la base del enchufe de conexión a red se coloque dentro del mueble en el que se instala el horno, se hará dentro la zona sombreada. Figura 2.
- El mueble en el que se instala el horno y muebles adyacentes, deben soportar temperaturas superiores a 85º C.
- Las instrucciones de instalación deben respetarse rigurosamente, de lo contrario, podría bloquearse el circuito de ventilación del horno, provocando altas temperaturas que podrían dañar el mueble así como el propio aparato.
- Para ello, verifique las medidas del mueble y de las aberturas a realizar en los mismos según las figuras que se indican a continuación:

  Instalación en columna.

  Horno de 45 cm: Figura 7

  Instalación bajo encimera.

  Horno de 45 cm: Figura 8

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica:

1. Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.
2. Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.
3. Centre el horno en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 5mm entre el horno y las puertas de los muebles que lo rodean. Figura 3.
4. Abra la puerta y clipe los topes de plástico suministrados con su horno en los respectivos alojamientos. Figura 9.
5. Sujete el horno al mueble con los tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los topes.

ATENCIÓN

No se apoye en la puerta abierta del horno durante los pasos 4 y 5, ya que al no estar el horno fijado al mueble, éste podría vencerse hacia delante y caer al suelo.

Información medioambiental

RETIRADA DEL EMBALAJE ECOLÓGICO

El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

RETIRADA DEL PRODUCTO

WARNING

El símbolo  en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación.
Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

Antes del primer uso

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
2. Conecte su horno en función  , o en su defecto  , a 200º C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.
3. Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
4. Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

Otras instrucciones importantes

No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.

No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.

En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta.

Al cerrar la puerta del horno durante el cocinado, se puede llegar a apreciar el sonido del aire en el interior. Esto es un efecto normal, debido a la presión que ejerce la puerta al cerrarse para garantizar la estanqueidad de la cavidad.

Accesorios

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

Para la preparación de yogur, puede colocar los vasos directamente en el suelo del horno.

Para cocinar cualquier otro alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La parrilla y algunas bandejas, llevan hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo. Figura 4.
3. La superficie de la parrilla en la que se van a apoyar los recipientes, debe quedar por debajo de las varillas laterales. Así evitará el deslizamiento accidental del recipiente. Figura 5.

Limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y LOS ACCESORIOS DE HORNO

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables o superficies pintadas, actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Limpie regularmente el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales en posteriores cocinados desprenderán humos y olores o provocarán la aparición de manchas.

Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

ATENCIÓN

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión.

Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Con el paso del tiempo, determinados tipos de alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal provocan cambios de coloración en el esmalte. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del mismo. No intente quitar estas manchas con medios agresivos como los descritos, ya que podría dañar permanentemente la superficie.

Limpie regularmente la junta del horno para eliminar restos de grasa o alimentos. Esto evitará el deterioro y rotura de la junta en posteriores cocinados.

Se recomienda limpiar esta junta sin desmontarla.

Desmontar los soportes laterales

1. Retire los accesorios del interior del horno.
2. Desenrosque completamente la tuerca delantera de fijación (A), tire de los

soportes hacia delante (B) y retírelos. Figura 10.

Para montar los soportes

3. Encaje la muesca trasera en la tuerca trasera de fijación.
4. Registre la tuerca delantera de fijación (C) en la muesca delantera del soporte. Figura 11.
5. Abata el soporte con la tuerca (D) y gire ésta hasta que quede ajustada (E). Figura 11.

ATENCIÓN

Si no fija firmemente los soportes laterales con las tuercas, puede provocar un sobrecalentamiento y daños.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta

ATENCIÓN

Si desmonta los cristales con la puerta montada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en posición de bloqueo. De lo contrario, la puerta se cerrará pudiendo romperse los cristales no desmontados y causar lesiones

Dependiendo del modelo, su horno puede tener 1 o 3 cristales. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

1. Presione con los dedos sobre los botones situados en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno. Figura 12.
2. Sin dejar de presionar, tire del cierre superior de la puerta. Figura 13.
3. Retire los cristales de la puerta. Límpielos con limpiacristales o agua con jabón, y un paño suave.

ATENCIÓN

Ponga atención en el orden y posición de los cristales cuando los retire, ya que deberá montarlos en el mismo orden y posición cuando termine la limpieza.

4. Una vez limpios, introduzca el cristal n.º3 en la misma posición, de forma que la indicación TERMOGLASS que llevan impresa pueda verse como se indica en la Figura 14.
5. Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que los botones laterales encajan en su alojamiento.

ATENCIÓN

Nunca ponga el horno a funcionar si falta alguno de los cristales de la puerta.

LIMPIEZA ESPECÍFICA DEL HORNO DE VAPOR

Descalcificación

Con cada generación de vapor, se deposita cal en el generador de vapor en función de la dureza del agua local (es decir, del contenido de cal del agua).

El intervalo de descalcificación depende de la respectiva dureza del agua y de la frecuencia con la que utilice el aparato. Tras 4 cocciones al vapor de 30 minutos por semana, en función de la dureza del agua, se debe descalcificar el aparato según lo indicado a continuación:

Dureza del agua	Descalcificación tras
Muy blanda	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

El dispositivo indicará automáticamente cuándo es necesario un proceso de descalcificación, como se describe en el guía de usuario.

NOTA IMPORTANTE: Si el aparato no se descalcifica, se mermará su funcionamiento o se producirán daños en el aparato.

CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

ATENCIÓN

Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300º C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

Cambio de lámpara superior

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

1. Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
2. Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla (1).
3. Retire la bombilla (2). ¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.
4. Coloque una nueva bombilla G9 230V / 25W. ¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla. Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla
5. Enrosque la tapa de cristal de la bombilla (1).
6. Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.

Si algo no funciona

En este apartado encontrará algunas de las incidencias más habituales que pueden producirse en su horno, junto con las causas más comunes y posibles soluciones.

El horno no funciona

- Compruebe la conexión a la red.
- Verifique los fusibles y el limitador de su instalación.
- Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas

La luz interior del horno no se enciende

- Sustituya la lámpara.
- Verifique el correcto montaje según las Instrucciones de Instalación.

¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas

- Compruebe si el Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).

El piloto de calentamiento no se ilumina

- Seleccione una temperatura.
- Seleccione una función.
- Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.

Generación de humos durante el funcionamiento del horno

- Proceso normal en el primer funcionamiento.
- Limpie periódicamente el horno.
- Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja.
- No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.

No se obtienen los resultados esperados en el cocinado

- Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

Mis accesorios y soportes fijación bandejas están dañados

- Es necesario sustituirlos por otros nuevos y retirarlos en posteriores ciclos de limpieza.

El color del esmalte ha sufrido variaciones o han aparecido manchas

- La composición química de algunos alimentos puede generar estos cambios en el esmalte.
- Es un proceso normal que no daña las propiedades del esmalte.

Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños

- Compruebe si existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
- Compruebe si la vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
- Compruebe si existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente

- Compruebe si utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
- Compruebe si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- Compruebe si colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado

- Compruebe si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.

Se oye un ruido después de acabar un proceso

- Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

Información técnica

ATENCIÓN

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1. Número de Serie (S-No).
2. Modelo de Aparato (Mod.).

Está información la encontrará en la placa de características de su horno, que puede ver al abrir la puerta, en un lateral.

Sommaire

Consignes de sécurité 47
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables 47
Sécurité générale 48
Installation 52
Nettoyage et Maintenance 53
Entretien et réparation 53
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes 51

INSTALLATION 55
Avant l'installation 55
Branchement électrique 55
Installation du four 55

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES 56
Retrait de l'emballage écologique 56
Retrait du produit 56

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 56
AUTRES INSTRUCTIONS IMPORTANTES 56
ACCESSOIRES 57
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 57
Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four 57
Nettoyage de l'intérieur du four 57
Démontage/montage des vitres intérieures de la porte 58
Remplacement de l'ampoule du four 59

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT 59
INFORMATIONS TECHNIQUES 60
FIGURES 89

Consignes de sécurité

⚠ Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- AVERTISSEMENT : En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l’appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!
- La plaque et la grille disposent d'un système facilitant leur extraction partielle et la manipulation des aliments. Replacez toujours ces accessoires à l'intérieur du four, comme l’indiquent les instructions du paragraphe Accessoires.

Consignes de sécurité – Micro-ondes

- Avertissement! Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des recipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Attention! Le four ne peut pas être utilisé si:
  - La porte ne ferme pas correctement;
  - Les gonds de la porte sont endommagés;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
  - La vitre de la porte est endommagée;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

  Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



- Attention quand vous chauffez des liquides!
  Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.
  DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!
  Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviterles brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Attention! Ne chauffez pas de l’alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU!
- Attention! Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l’appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffement de petites charges (comme un verre d’eau, une tasse de lait ou un sachet de pop-corn), il est conseillé de les placer sur le plateau en verre et de positionner ce dernier au 1er niveau ou à un niveau supérieur.
- Tournez ou remuez les aliments à intervalles réguliers pour un réchauffage plus uniforme.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson au micro-ondes, il convient de retirer la grille, placer les aliments sur le plateau en verre et positionner ce dernier au niveau inférieur ou supérieur.
- Ne placez aucun aliment ou récipient contenant des aliments/liquides directement au fond de la cavité. Pour de meilleurs résultats lors du réchauffement, placez toujours les

aliments ou le récipient contenant des aliments/le liquide sur le plateau en verre.

- Ne couvrez pas la surface inférieure de la cavité du four avec des feuilles d'aluminium, car cela risque d'endommager le four.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION!
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Placez correctement les accessoires du four sur les supports latéraux (voir la section « Accessoires »)
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.

- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.
- Une non-**fixation solide du support avec l'écrous peut** donner suite a un surchauffement et a des dommages.



Installation

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément a la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assurer de façon a proteger des chocs électriques.
- Attention: Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- AVERTISSEMENT ! Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

Nettoyage et Maintenance

- Avertissement: Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

Entretien et réparation

- Avertissement: Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- Avertissement: Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.

- Avertissement: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.



INFORMATIONS

Ce manuel décrit les caractéristiques générales des fours qui pourraient néanmoins ne pas correspondre en tout point au vôtre. Pour en savoir plus sur les fournitures et **l'équipement spécifique de votre four, consultez le Guide** d'utilisation joint à ce manuel.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les **caractéristiques du produit afin d'améliorer son** fonctionnement.

Installation

Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.

AVANT L'INSTALLATION

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux, prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.
- Si le socle de la prise de raccordement à l'alimentation secteur se trouve à l'intérieur du meuble dans lequel est encastré le four, il doit être installé dans la zone grisée. Figure 2.
- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir supporter des températures supérieures à 85 ºC.
- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après:

Installation de fours encastrables.
Four de 45 cm: figure 7.

Installation sous les plaques de cuisson.
Four de 45 cm: figure 8.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

INSTALLATION DU FOUR

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique:

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins. Figure 3.
4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet. Figure 9.
5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.

MISE EN GARDE

Ne vous appuyez pas sur les portes du four durant les étapes 4 et 5, car le four, non fixé au meuble, pourrait s'affaisser vers l'avant et tomber au sol.

Informations environnementales

RETRAIT DE L'EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE

L'emballage est réalisé avec des matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre mairie pour connaître les réglementations municipales sur le recyclage de ces matériaux.

RETRAIT DU PRODUIT

MISE EN GARDE

Le symbole  affiché sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut être considéré comme un déchet ménager classique. Apportez-le au centre de collecte des équipements électriques et électroniques afin qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences potentiellement néfastes d'une manipulation inadéquate sur l'environnement et sur la santé publique. Afin d'obtenir plus d'informations concernant le recyclage de cet appareil, prenez contact avec la mairie de votre ville, avec le service des déchets ménagers ou avec l'établissement d'achat du produit.

Avant la première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit:

1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode  , ou, à défaut,  , à 200 ºC pendant 1 heure. Pour cela, consultez le Guide d'utilisation fourni avec ce manuel.
3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

Autres instructions importantes

Ne recouvrez pas la sole du four de feuilles de papier d'aluminium, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.

Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.

Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.

Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

Accessoires

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.

Pour la préparation de yaourts, vous pouvez placer les verres directement sur la sole du four.

Pour faire cuire un autre aliment, introduisez la plaque ou la grille sur les rails latéraux de la cavité intérieure, tel qu'indiqué ci-après :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille et certains plateaux disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas. Figure 4.
3. La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient. Figure 5.

Nettoyage et entretien

MISE EN GARDE

Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR ET DES ACCESSOIRES DU FOUR

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui engendreront de la fumée et des odeurs ou l'apparition de taches lors des cuissons futures

Utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (ex. : sole du four) sur le four froid. Si vous utilisez des produits pour fours, ne les appliquez que sur les surfaces émaillées en respectant les instructions du fabricant.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyants à vapeur ou la pression de l'eau à l'intérieur du four.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces salées de rôtis, etc. peuvent altérer l'aspect de l'émail. C'est normal et n'affectera pas son fonctionnement. Ne tentez pas d'éliminer ces taches avec les produits agressifs, risquant d'endommager la surface.

Nettoyez régulièrement les résidus de graisses ou saleté laissés par les aliments sur le joint pour éviter sa détérioration ou rupture.

Il est recommandé de nettoyer ce joint sans le démonter.

Démontage des supports latéraux

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.

2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A), tirez les supports vers l'avant (B) et retirez les. Figure 10.

Montage des supports

3. Emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière.
4. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du support. Figure 11.
5. Rabattez le support avec l'écrou (D) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E). Figure 11.

MISE EN GARDE

Une non-fixation solide du support avec l'écrous peut donner suite a un surchauffement et a des dommages.

DÉMONTAGE/MONTAGE DES VITRES INTÉRIEURES DE LA PORTE

Démontage/montage des vitres intérieures de la porte

MISE EN GARDE

Si vous démontez les vitres avec la porte montée sur le four, faites-le toujours avec la charnière verrouillée. Sinon, la porte pourrait se refermer et briser les vitres non démontées et provoquer des lésions.

Selon le modèle, votre four peut avoir 1 ou 3 vitres. Suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

1. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four. Figure 12.
2. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression. Figure 13.
3. Ôtez les vitres de la porte. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.

MISE EN GARDE

Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.

4. Une fois nettoyées, introduisez la vitre nº3 au même endroit, de sorte que la mention TERMOGLASS imprimée dessus soit visible tel qu'indiqué sur la Figure 14.
5. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place.

MISE EN GARDE

N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.

NETTOYAGE SPÉCIFIQUE AU FOUR À VAPEUR

Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)
La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement détartrage est nécessaire, comme décrit dans le Guide d'Utilisation.

REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant «durgol®».

Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car **cela pourrait endommager le circuit d'eau** interne.

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

MISE EN GARDE

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

L'ampoule à remplacer doit être résistante à une chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

Remplacement de l'ampoule supérieure

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
2. Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
3. Retirez la lampe halogène (2). Attention ! La lampe peut être très chaude.
4. Installez une nouvelle lampe G9 230V / 25W. Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
5. Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
6. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

En cas de dysfonctionnement

Vous trouverez dans ce paragraphe certains des incidents les plus communs pouvant se produire sur votre four, ainsi que les causes les plus répandues et d'éventuelles solutions.

Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le limiteur de l'installation.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas

- Remplacez l'ampoule.
- Vérifiez que le montage est correctement effectué à l'aide des instructions d'installation.

Rien ne se passe quand on appuie sur les touches

- Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).

Le **témoin de chauffage ne s'allume pas**

- Sélectionnez une température
- Sélectionnez une fonction.

- Le témoin s'allume uniquement lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

Génération de fumée lors du fonctionnement du four

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.
- N'utilisez pas des températures supérieures à celles indiquées sur les tableaux de cuisson.

Les résultats espérés ne sont pas atteints lors de la cuisson

- Revoir les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement du four.

Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés

- Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.

La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.
- C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.

Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre

- Vérifiez si des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Vérifiez si la vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Vérifiez si il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.

Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement

- Vérifiez si vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vérifiez si vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vérifiez si vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé

- Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement

- Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

Informations techniques

MISE EN GARDE

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec le Service d'assistance technique.

Informez le Service d'assistance technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant:

1. Le numéro de série (S-No)
2. Le modèle de l'Appareil (Mod.)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de votre four que vous pouvez consulter sur l'un des côtés en ouvrant la porte.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen 62
Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen.....62
Allgemeine Sicherheit 63
Installation 67
Reinigung und Instandhaltung.....68
Service und Reparatur.....68
Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen.....66
INSTALLATION 70
Vor der installation.....70
Elektroanschluss 70
Installation des backofens.....70
UMWELTINFORMATIONEN 71
Entsorgung der ökologischen verpackung 71
Entsorgung des produkts 71
Vor dem ersten Gebrauch 71
WEITERE WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE.....71
ZUBEHÖR.....72
REINIGUNG UND WARTUNG.....72
Reinigung der aussenseiten und des backofenzubehörs 72
Reinigung des backofeninnenraums.....72
Reinigung der backofentür 73
Austausch der backofenlampe.....74
Vorgehensweise bei Funktionsstörungen ..75
Technische Informationen.....76
Abbildungen.....89

Sicherheitsinformationen

⚠ Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- WARNUNG: Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.

- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!
- Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert. Die Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.

Sicherheitsinformationen - Mikrowelle

- WARNUNG: Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Achtung! Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
  - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

  Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!
  Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder

geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- Achtung! Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- Vorsicht! Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Um die besten Ergebnisse beim Aufwärmen von kleinen Lasten (wie z.B. einem Glas Wasser, einem Milchbecher oder einem Popcornbeutel) zu erzielen, wird vorgeschlagen, sie auf die Glasschale zu legen und diese auf der ersten oder höheren Ebene zu positionieren.
- Wenden oder rühren Sie Lebensmittel regelmäßig zur Erzielung einer gleichmäßigen Erhitzung.
- Um mit Mikrowellen die besten Garergebnisse zu erzielen, muss der Rost entfernt werden, legen Sie die Lebensmittel auf die Glasschale und positionieren Sie sie auf der unteren oder höheren Ebene.
- Legen Sie keine Lebensmittel oder Behälter mit Lebensmitteln/Flüssigkeit direkt auf den Boden des Hohlraums. Für ein besseres Erwärmungsergebnis legen Sie das Lebensmittel oder den Behälter mit dem Lebensmittel/der Flüssigkeit immer über die Glasschale.

- Kleiden Sie den Boden des Garraums nicht mit Alu- oder Zinnfolie aus, da der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.

<u>Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen</u>

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bitte stellen Sie das Backofenzubehör korrekt, in die dafür vorgesehenen Seitengitter (siehe Abschnitt „Zubehör“)
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.

- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Basis und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.
- Wenn die **Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden,** kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.



Installation

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- Achtung: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

- WARNUNG: Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

Reinigung und Instandhaltung

- WARNUNG: Trennen Sie vor reinigung und instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes“.
- WARNUNG: Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe".

Service und Reparatur

- WARNUNG: Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.

- WARNUNG: Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- WARNUNG: Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

HINWEIS

In diesem Handbuch werden die allgemeinen Eigenschaften der Backöfen beschrieben, die u. U. nicht genau mit denen Ihres Backofens übereinstimmen. Leistungen und spezifische Merkmale Ihres Backofens finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkteigenschaften zu ändern, um die Funktionsweise zu verbessern.

Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

VOR DER INSTALLATION

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Installieren Sie den Backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.
- Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen (Abb. 2).
- Der Einbauschrank, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 ºC standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschrank und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schrank zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

  Installation in Hochschrank

  Backofen 45 cm hoch: Abb 7.

  Installation unter der Arbeitsplatte.

  Backofen 45 cm hoch: Abb. 8.

ELEKTROANSCHLUSS

Der Monteur muss überprüfen, ob:

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren.

INSTALLATION DES BACKOFENS

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschrank und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschrank, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird (Abb. 3).
4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen (Abb. 9).
5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank (über die Anschläge in den Einbauschrank einschrauben).

ACHTUNG

Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene Backofentür auf, da der

Backofen noch nicht befestigt ist und nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.

Umweltinformationen

ENTSORGUNG DER ÖKOLOGISCHEN VERPACKUNG

Die Verpackung aus recycelbarem Material kann wiederverwendet werden. Kontaktieren Sie Ihre Gemeindeverwaltung bezüglich der Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

ENTSORGUNG DES PRODUKTS

ACHTUNG

Das Symbol  weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht unter normalen Hausmüll fällt. Sie müssen es für sein Recycling zur Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte bringen, um eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit durch eine nicht ordnungsgemäße Handhabung zu vermeiden.
Weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, bei Ihrem zuständigen Müllentsorgungsbetrieb oder vom Verkäufer.

Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion , bzw.  , bei 200 ºC eine Stunde lang laufen. Schauen Sie hierzu in der beigefügten Bedienungsanleitung nach.
3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

Weitere wichtige Gebrauchshinweise

Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.

Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das dies die Emaillierung beschädigen kann.

Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.

Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

Zubehör

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.

Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.

Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums:

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen (Abb. 4).
3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern (Abb. 5).

Reinigung und Wartung

ACHTUNG

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

REINIGUNG DER AUSSENSEITEN UND DES BACKOFENZUBEHÖRS

Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

REINIGUNG DES BACKOFENINNENRAUMS

Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.

ACHTUNG

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf oder Hochdruckreiniger.

Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

Ausbau der seitlichen Führungsschienen

1. Zubehör aus dem Innenraumentfernen.
2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen (Abb. 10).

Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken (Abb. 11).
5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E) (Abb. 11).

ACHTUNG

Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

ACHTUNG

Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.

Je nach Modell kann Ihr Backofen 1 oder 3 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden (Abb. 12).
2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür (Abb. 13).
3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.

ACHTUNG

Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

4. Sobald sie sauber sind, setzen Sie Scheibe Nr. 3 in der gleichen Position ein, und zwar so, dass die Aufschrift TERMOGLASS wie in Abb. 14 dargestellt zu sehen ist.
5. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.

ACHTUNG

Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

DAMPFOFENSPEZIFISCHE REINIGUNG

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät zeigt automatisch an, wenn ein Entkalkungsvorgang notwendig ist, wie beschrieben in Bedienanleitun.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel **„durgol®"**.

Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

ACHTUNG

Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 ºC aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

Austausch der oberen Lampe

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
2. Herausdrehen Sie den Glasdeckel von der Lampe (1) ab.
3. Nehmen Sie die Halogenlampe heraus (2). Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.
4. Setzen Sie eine neue lampe G9 230V / 25W ein. Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
5. Anziehen Sie den Glasdeckel der Lampe ein (1).
6. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.

Vorgehensweise bei Funktionsstörungen

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Probleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

Der Backofen funktioniert nicht.

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist.
- Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.

Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht.

- Ersetzen Sie die Lampe.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.

Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden.

- Überprüfen, ob die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist.

Die Heizanzeige leuchtet nicht auf.

- Wählen Sie eine Temperatur.
- Wählen Sie eine Funktion.
- Die Anzeige soll nur leuchten, während sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.

Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.

Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.

- Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.

- Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.

Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.

- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.
- Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.

Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören.

- Überprüfen, ob lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
- Überprüfen, ob das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- Überprüfen, ob im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß.

- Überprüfen, ob sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Überprüfen, ob sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,

- Überprüfen, ob sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt

- Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören

- Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

Technische Informationen

ACHTUNG

Sollte das Problem trotz dem weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem Sie Folgendes angeben:

1. Seriennummer (S-No).
2. Gerätemodell (Mod.).

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.

المحتويات

السلامة معلومات 78
سلامة الأطفال والمعرضين للمخاطر 78
السلامة العلامة 79
تعليمات السلامة الخاصة بأجهزة المايكرويف 79
يمكنك تجنب تلف فرن المايكرويف أو المواقف الخطيرة الأخرى من خلال اتباع التعليمات 81
التركيب 82
التنظيف والصيانة 82
الخدمة والإصلاح 83
التركيب 84
قبل التركيب 84
التوصيل الكهربائي 84
تركيب الفرن 84
المعلومات البيئية 84
التخلص من المنتج 85
قبل الاستخدام للمرة الأولى **..... 85**
تعليمات مهمة أخرى 85
الإكسسوارات 85
التنظيف والصيانة 86
تنظيف الفرن من الخارج وإكسسوارات الفرن 86
تنظيف الفرن من الداخل 86
تنظيف باب الفرن 86
التنظيف الخاص بالفرن البخاري 87
تغيير مصباح إضاءة الفرن 87
استكشاف المشاكل وإصلاحها 87
المواصفات الفنية 88

السلامة معلومات

⚠ قبل التركيب واستخدام الجهاز، يرجى قراءة التعليمات المقدمة بعناية. الشركة المصنّعة غير مسؤولة إذا تسبب التركيب والاستخدام غير الصحيح في إصابات وتلفيات. يجب الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز دومًا للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعرضين للمخاطر

تحذير! خطر التعرض للاختناق، أو الإصابة أو الإعاقة الدائمة.

- **يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تجاوزوا الثامنة من العمر والأشخاص الذين يعانون من انخفاض القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو من يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا كان ذلك تحت إشراف شخص بالغ أو شخص مسؤول عن سلامتهم.**
- **ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.**
- **يجب إبقاء جميع مواد التغليف بعيدًا عن الأطفال.**
- تحذير: **يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها شديد السخونة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحرص لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عن الجهاز عدا في حالة الإشراف المستمر.**
- تحذير: **عند تشغيل الجهاز في وضع الدمج، يجب على الأطفال عدم استخدام الفرن إلا تحت إشراف شخص بالغ بسبب درجات الحرارة المتولدة.**
- **إذا كان الجهاز مزودًا بجهاز أمان الأطفال، فإننا نوصى بتفعيله. يجب عدم ترك الأطفال أقل من 3 سنوات بالقرب من الجهاز بدون إشراف.**
- **يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.**

السلامة العلامة

- **هذا الجهاز مصمم للاستخدام في الأغراض المنزلية وليس في الفنادق، والمتاجر، والمكاتب والبيئات المشابهة الأخرى.**
- **يصبح الجهاز ساخنًا من الداخل عند تشغيله. لا تلمس عناصر التسخين الموجودة في الجهاز. استخدم دومًا قفازات الفرن لإزالة أو وضع الإكسسوارات أو أواني الفرن.**
- **عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، يجب عليك مراقبة الجهاز بسبب إمكانية الاشتعال.**
- **الجهاز مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين ألياف التدفئة والأخفاف والإسفنجات وقطع القماش المبللة وما شابه ذلك إلى التعرض للإصابة أو الاشتعال أو نشوب حريق.**
- **في حالة انبعاث دخان، أوقف تشغيل الجهاز أو افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي لهب.**
- **تأكد من عدم الإمساك بكابلات الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى في الباب الساخن أو الفرن. قد ينصهر عزل الكابل. وقد تكون هناك خطورة حدوث قصر في الدائرة الكهربية!**
- **تحذير! يرجى تغطية المقبس داخل التجويف إذا كنت لا تستخدم مجس الطعام. سيؤدي الإخفاق في تغطية المقبس إلى حدوث تلفيات بالفرن.**
- **لا تستخدم إلا مجس الطعام الموصى به لهذا الفرن.**
- **يتمتع الحامل والصينية بنظام للإزالة الجزئية والتعامل مع الطعام بسهولة. ضع هذه الملحقات دومًا داخل الفرن، كما هو موضح في قسم الإكسسوارات.**

تعليمات السلامة الخاصة بأجهزة المايكروويف

- تحذير: **لا تقم بتسخين السوائل الساخنة والأطعمة الأخرى في الحاويات محكمة الغلق. فهي عرضة للانفجار.**
- **لا تستخدم إلا الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.**
- تحذير! **لا يمكن استخدام الفرن في الحالات التالية:**
  - صحيح؛ بشكل الباب إغلاق عدم
  - **تلف مفصلات الباب؛**
  - **تلف أسطح التلامس بين الباب ومقدمة الفرن؛**
  - **تلف زجاج نافذة الباب؛**
  - **وجود تقوس كهربائي متكرر داخل الفرن حتى على الرغم من عدم وجود أجسام معدنية بالداخل.**

لا يمكن استخدام الفرن مرة أخرى إلا بعد إصلاحه من قِبل فني خدمة الصيانة الفنية.

- **يمكن أن يتسبب تسخين المشروبات في المايكروويف في حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.**



- **يجب توخي الحذر عند تسخين السوائل!**
عند وصول السوائل (الماء، القهوة، الشاي، اللبن، ما إلى ذلك) إلى نقطة الغليان تقريبًا داخل الفرن وإخراجها بصورة مفاجأة، قد تتدفق من حاوياتها.
خطر حدوث إصابات وحروق!
لتجنب حدوث مثل هذا الموقف عند تسخين السوائل، ضع ملعقة صغيرة أو قضيب من الزجاج داخل الحاوية.
- **يجب تقليب محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو رجها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.**
- **يجب عدم سلق البيض وكذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره في الجهاز لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالمايكروويف.**
- تحذير! **لا تقم بتسخين الكحول النقي أو المشروبات الكحولية في المايكروويف.** الخطر الأول!
- احذر! **لتجنب التسخين الزائد أو تعرض الطعام للاحتراق، من المهم جدًا ألا تحدد فترات زمنية طويلة أو مستويات طاقة** .الطعام من صغيرة مقادير تسخين عند جدًا مرتفعة تكون 3 بعد الخبز فطيرة تحترق أن يمكن ،المثال سبيل على **دقائق إذا كانت الطاقة المحددة مرتفعة جدًا.**
- **للتحميص، استخدم وظيفة الشواء وراقب الفرن طوال الوقت. إذا استخدمت وظيفة مدمجة لتحميص الخبز، فسيحترق خلال فترة قصيرة جدًا.**
- **للحصول على أفضل النتائج عند تسخين كميات صغيرة (مثل كوب ماء أو حليب، أو كيس فيشار)، يوصى بوضعها على الصينية الزجاجية ووضع الصينية على المستوى الأول أو مستوى أعلى.**
- **قم بتحريك الطعام أو تقليبه على فترات منتظمة لتحسين انتظام التسخين.**
- **للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام أجهزة الميكروويف، فإنه يجب إزالة الرف المعدني ووضع الطعام على الصينية الزجاجية ووضع الصينية بالأسفل أو في مستوى أعلى.**

- **لا تضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل مباشرة أسفل التجويف. للحصول على أفضل نتائج للتسخين فعليك دومًا وضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل على الصينية الزجاجية.**
- **لا تقم بتغطية الجزء السفلي من تجويف الفرن برقائق القصدير أو الألومنيوم حيث يكون هناك خطر تلف الفرن.**

يمكنك تجنب تلف فرن المايكروويف أو المواقف الخطيرة الأخرى من خلال اتباع التعليمات التالية

- **لا تقم بتشغيل المايكروويف أبدًا عندما يكون فارغًا. في حالة عدم وجود طعام بداخله، قد يكون هناك حمل كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف.** خطر التلف!
- طاقة المياه ستمتص .الفرن داخل ماء زجاجة ضع ،الفرن برمجة اختبارات لتنفيذ .للتلف الفرن يتعرض ولن المايكروويف
- **لا تقم بتغطية أو سد فتحات التهوية.**
- **ضع إكسسوارات الفرن بصورة صحيحة على الحوامل الجانبية (انظر القسم "الإكسسوارات").**
- **لا تستخدم إلا الأطباق المناسبة لأجهزة المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، تحقق من ملاءمتها (انظر القسم فيما يتعلق بأنواع الأطباق).**
- **لا تقم بإزالة الغطاء المصنوع من الميكا الموجود في سقف الفرن من الداخل! حيث يعمل هذا الغطاء على منع الدهون وأجزاء من الطعام من التسبب في تلف مولد فرن المايكروويف.**
- **لا تترك أي مادة قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تتعرض للاحتراق في حالة تشغيل الفرن.**
- **لا تستخدم الفرن كخزانة مؤن.**
- **لا تستخدم الفرن للقلي لأنه من المستحيل التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه بواسطة أجهزة المايكروويف.**
- **لا تميل أو تجلس على باب الفرن المفتوح. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الفرن، وخاصة في منطقة المفصلة. يمكن للباب أن يتحمل وزنًا بحد أقصى 8 كجم.**
- **يمكن للقاعدة والشوايات أن تتحمل حملاً بحد أقصى 8 كجم. لتجنب تلف الفرن، لا تتجاوز هذا الحمل.**
- **قد يؤدي الإخفاق في تأمين الدعامة بإحكام من خلال الصواميل إلى التسخين الزائد والتلف.**



التركيب

- **يجب إعداد التركيب الكهربائي بحيث يمكن عزل الجهاز عن قابس الكهرباء بمسافة لفصل التماس لا تقل عن 3 مم لجميع الأقطاب. تتضمن أجهزة الفصل المناسبة على سبيل المثال قواطع التيار، والأدوات التي تعمل بالتيار المتبقي (RCD) ومفاتيح التلامس. يجب أن يتوافق هذا التركيب مع اللوائح الحالية.**
- **إذا كان التوصيل الكهربائي يتم من خلال قابس وما زال الوصول إليه ممكنًا بعد التركيب، فليس من الضروري توفير جهاز الفصل المذكور.**
- **يجب أن يتوافق هذا التركيب مع اللوائح الحالية.**
- **يتعين توفير الحماية من الصدمة الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.**
- تحذير! **يتعين تأريض الفرن.**
- تحذير! **الجهاز مصمم ليكون مدمجًا. يُرجى الرجوع إلى الصفحات الأخيرة من دليل المستخدم هذا للمعلومات المفصلة حول أبعاد التركيب.**

التنظيف والصيانة

- **تحذير! افصل الجهاز عن الكهرباء قبل إجراءات التنظيف والصيانة.**
- **يجب تنظيف الجهاز بانتظام ويجب إزالة أي رواسب.**
- **قد يؤدي الإخفاق في الحفاظ على نظافة الجهاز إلى تدهور السطح، مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز ويحتمل أن يتسبب ذلك في مواقف خطيرة.**
- **لا تستخدم المنظفات القوية الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطيم الزجاج.**
- **لا تستخدم التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز.**
- **يتعين الحفاظ على أسطح تلامس الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) نظيفة جدًا من أجل ضمان عمل الفرن بصورة صحيحة.**
- يُرجى اتباع التعليمات المتعلقة بالتنظيف في الواردة قسم تنظيف" وصيانة الفرن".
- تحذير: **تأكد من أن الجهاز قيد إيقاف التشغيل قبل استبدال المصباح لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية. يرجى الرجوع إلى الفصل "تغيير مصباح إضاءة الفرن".**

الخدمة والإصلاح

- تحذير! **افصل الجهاز عن الكهرباء قبل إجراء الإصلاح.**
- تحذير! **لا يمكن إجراء أي عملية صيانة أو إصلاح تنطوي على إزالة غطاء يوفر الحماية من التعرّض لطاقة المايكروويف إلا لشخص يتمتع بالكفاءة.**
- تحذير! **في حالة تلف الباب أو موانع تسرب الباب، يجب ألا يتم تشغيل الجهاز إلا بعد إصلاحه من قِبل شخص يتمتع بالكفاءة.**
- **إذا كان كابل الطاقة تالفًا، يجب استبداله لدى الشركة المصنعة، أو وكلاء معتمدين، أو فنيين مؤهلين لهذه المهمة وذلك تجنبًا للمواقف الخطرة.**
- **لا يمكن القيام بأعمال الإصلاح والصيانة، خاصة الخاصة بالأجزاء الحاملة الحالية، إلا بواسطة فنيين مخولين من قبل الشركة المصنعة.**

معلومات

يصف هذا الدليل سمات الفرن العامة، وبالتالي ربما لا يتوافق بالكامل مع سمات الفرن الخاص بك. ارجع إلى دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل للتعرف على المعدات والميزات المحددة الخاصة بالفرن لديك.
تحتفظ الشركة المصنّعة بالحق في تغيير سمات المنتج من أجل تحسين عمله.

التركيب

التوصيل الكهربائي

يتعين على عامل التركيب ضمان ما يلي:

- توافق التردد وجهد إمداد الطاقة مع ما هو محدد في لوحة التعريف.
- قدرة نظام الأسلاك المنزلي على مقاومة الحد الأقصى للطاقة المحدد في لوحة التعريف.
- بعد توصيل مصدر الطاقة، تحقق من أن جميع الأجزاء الكهربائية بالفرن تعمل بصورة صحيحة.

تركيب الفرن

لجميع الأفران. بعد الانتهاء من التوصيل الكهربائي:

1. ضع الفرن داخل الوحدة وتأكد من أن كابل التغذية غير عالق أو متلامس مع أجزاء بالفرن تسخن.
2. تأكد من أن جسم الفرن غير متلامس مع جدران الوحدة ومن أن هناك حدًا أدنى للمساحة يبلغ 2 مم بين الوحدات المجاورة.
3. اجعل الفرن في وسط الوحدة حتى يكون هناك حد أدنى للمساحة يبلغ 5 مم بين الفرن وأبواب الأثاث الذي يحيط به. الشكل 3.
4. افتح الباب وضع المقابس البلاستيكية المتوفرة مع الفرن في المبيتات المعنية الخاصة بها. الشكل 9.
5. قم بتثبيت الفرن بالوحدة باستخدام البراغي المرفقة، ثم اربطها بالوحدة من خلال نقاط التوقف.

تحذير

تجنب الاتكاء على الباب المفتوح للفرن أثناء تنفيذ الخطوتين 4 و5، حيث لا يكون الباب مثبّتًا بالوحدة وقد يتحرك للأمام ويسقط على الأرض.

هذه المعلومات متوفرة حصريًا لعامل التركيب المسؤول عن التجميع والتوصيل الكهربائي. لن تقبل الشركة المصنعة تحمل مسؤولية التلف المحتمل الذي يحدث إذا قمت بتركيب الفرن بنفسك.

قبل التركيب

- للتعامل مع الفرن، استخدم المقابض الموجودة على الجانبين. لا تستخدم مقبض الباب لرفع الفرن.
- لا تقم بتركيب الفرن خلف أبواب مزخرفة. فقد يتسبب ذلك في سخونته أكثر من اللازم.
- عند تركيب الفرن أسفل منضدة، اتبع تعليمات تركيبه.
- بصورة عامة، يتعين تجنب العناصر البارزة (دعامات الأثاث، المواسير، قواعد المقابس، وما إلى ذلك) في الجزء الخلفي من الوحدة.
- عندما تكون قاعدة مقبس الطاقة الرئيسي موجودة داخل الوحدة التي يتم تركيب الفرن فيها، فيتعين إجراء ذلك في المنطقة المظللة. الشكل 2.
- يتعين أن تقاوم الوحدة التي يتم تركيب الفرن فيها والوحدات المجاورة درجات الحرارة التي تزيد عن 85 درجة مئوية.
- يتعين الالتزام بتعليمات التركيب بصرامة. وإذا لم يحدث ذلك، فقد تصبح دورة تهوية الفرن مسدودة، مما يؤدي إلى وجود درجات حرارة مرتفعة قد تؤدي إلى تلف وحدة المطبخ والجهاز نفسه.
- ولهذا السبب، تحقق من قياسات الوحدة ومن تلك الخاصة بالفتحات التي يتم ثقبها في الوحدات، كما هو موضح في الأشكال التالية:

تركيب داخل العمود.

45 سم للفرن: الشكل 7

التركيب أسفل المنضدة.

45 سم للفرن: الشكل 8

المعلومات البيئية

وظائف الفرن

مواد التغليف مصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير تمامًا حيث يمكن تجميعها للاستخدامات الأخرى. ارجع إلى المجلس المحلي لديك بخصوص الإجراءات اللازمة للتخلص من هذه المواد.

التخلص من المنتج

التخلص منه كنفايات منزلية عادية. بل يجب أخذه إلى نقطة تجميع المعدات الكهربائية والإلكترونية لإعادة التدوير. بهذه الطريقة، يمكن تجنب أي تداعيات سلبية على البيئة والصحة العامة جراء المعالجة غير الصحيحة.
اتصل بالمجلس المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المؤسسة التي اشتريت منها المنتج للحصول على مزيد من المعلومات حول إعادة تدوير الجهاز.

تحذير

رمز الموضح على المنتج أو مواد التغليف يوضح أن هذا الجهاز لا يمكن

قبل الاستخدام للمرة الأولى

دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل حول كيفية القيام بهذا الأمر.

3. قم بتبريد الفرن والباب مفتوح، حتى تتم تهويته ولا تبقى أي روائح بداخله.

4. بمجرد تبريده، قم بتنظيف الفرن والإكسسوارات.

خلال هذه العملية الأولى، سيصدر دخان وروائح. وبالتالي يجب تهوية المطبخ.

قد تكون هناك آثار للدهون والمواد الأخرى في الفرن نتيجة لعملية التصنيع. ويجب إزالتها باستخدام الإجراء التالي:

1. قم بإزالة كل مواد التغليف من الفرن، بما في ذلك البلاستيك الوقائي، في حالة وجوده.

2. قم بتدوير الفرن إلى ، أو إذا لم يكن هذا الإعداد متوفرًا إلى ، عند 200 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة. راجع

تعليمات مهمة أخرى

من الطبيعي أن تحدث عملية التكثيف عند باب الفرن عند طهي الطعام الذي يحتوي على محتوى سائل مرتفع.

عند إغلاق باب الفرن أثناء الطهي، يمكن سماع صوت الهواء داخله. هذا التأثير طبيعي بسبب الضغط المبذول من جانب الباب عند إغلاقه، مما يضمن إحكام غلق التجويف.

لا تقم بتغطية الجزء السفلي من الفرن برقائق الألمنيوم لأن ذلك قد يؤثر على أداء الطهي ويؤدي إلى تلف المينا داخل الفرن وداخل وحدة مطبخك.

لا تصب الماء على السطح السفلي عندما يكون قيد الاستخدام، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف المينا.

الإكسسوارات

2. يحتوي الحامل وبعض الصواني على تجاويف الاحتجاز لمنعها من الإزالة دون قصد. ضع هذه التجاويف تجاه الجانب الخلفي من الفرن، حيث تتجه لأعلى، الشكل 4.

3. يتعين أن يكون سطح الحامل الذي ستستقر عليه الحاوية أسفل القضبان الجانبية. حيث يمنع ذلك الحاوية من الانزلاق دون قصد. الشكل 5.

لا تترك أي حاويات أو أطعمة على أرضية الفرن. استخدم دومًا الصواني والحوامل المرفقة مع الفرن.
لتحضير الزبادي، ضع الأوعية على أرضية الفرن.
لطهي أي طعام آخر، أدخل الصينية أو الحامل في المجرى داخل الفرن.

1. بين قضبان الدعامات الجانبية أو على أي من المجاري القابلة للخلع، إذا كان الفرن يحتوي عليها.

تجميع الدعامات

3. أدخل الثقب الخلفي في صامولة التثبيت الخلفية.
4. قم بتثبيت صامولة التثبيت الأمامية (ج) في الثقب الأمامي للدعامة. الشكل 11.
5. قم بتثبيت الدعامة بإحكام باستخدام الصامولة (د) وقم بإدارتها حتى ضبطها تمامًا (هـ). الشكل 11.

تحذير

قد يؤدي الإخفاق في تأمين الدعامة بإحكام من خلال الصواميل إلى التسخين الزائد والتلف.

تنظيف باب الفرن

تفكيك/تجميع الزجاج الداخلي للباب

تحذير

في حالة تفكيك ألواح الزجاج الخاصة بالباب المثبّت في الفرن، قم بذلك دومًا باستخدام المفصلة في وضع القفل. في حالة عدم القيام ذلك، سيتم إغلاق الباب وقد تتعرض ألواح الزجاج غير المركّبة للكسر وتتسبب في حدوث إصابة.

وفقًا للطراز، قد يحتوي الفرن الخاص بك على لوح زجاج واحد أو 3 ألواح. اتبع التعليمات المناسبة لنوع باب الفرن لديك.

1. باستخدام أصابعك، اضغط على الأزرار الموجودة في الجزء العلوي لجانبي باب الفرن. الشكل 12.
2. حافظ على ضغطها واسحب الغطاء البلاستيكي أعلى الباب. الشكل 13.
3. انزع ألواح الزجاج من الباب. قم بتنظيفها باستخدام منظّف للزجاج أو صابون وماء وقطعة قماش ناعمة.

تحذير

انتبه لترتيب وموضع ألواح الزجاج عند إزالتها حيث يجب إعادة تجميعها بنفس الترتيب والموضع عند الانتهاء من تنظيفها.

4. بمجرد التنظيف، أدخل لوح الزجاج رقم 3 في نفس الموضع، بحيث تكون علامة TERMOGLASS المطبوعة عليه ظاهرة على النحو الموضح في الشكل 4.
5. أعد تركيب الغطاء العلوي للباب، بحيث تتأكد من أن الألسنة الجانبية ملائمة في المبيتات الخاصة بها.

تحذير

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل أي تشغيل.

تنظيف الفرن من الخارج وإكسسوارات الفرن

قم بتنظيف الجزء الخارجي من الفرن والإكسسوارات بماء دافئ وصابون أو بمنظف خفيف.
توخَ الحذر الشديد عند تنظيف الأسطح المطلية أو المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. لا تستخدم إلا الإسفنجات أو قطع القماش التي لا تتسبب في الخدش.

تنظيف الفرن من الداخل

قم بتنظيف الفرن من الداخل بشكل منتظم لإزالة آثار الدهون أو الطعام، والتي يمكن أن تنبعث منها في وقت لاحق الدخان والروائح وتسبب ظهور بقع.
استخدم الفرش أو الإسفنجات النايلون مع ماء دافئ وصابون لتنظيف الأسطح المطلية بالمينا مثل الجزء السفلي من الفرن. قم بالتنظيف عندما يكون الفرن باردًا. استخدم منتجات تنظيف الفرن فقط في الأسطح المطلية بالمينا واتبع تعليمات الشركة المصنعة دومًا.

تحذير

لا تقم بتنظيف الفرن من الداخل باستخدام معدات التنظيف بالبخار أو بالماء المضغوط.

لا تستخدم الحشايا الخشنة المعدنية أو الفرش السلكية أو أي أواني يمكنها أن تتسبب في خدش المينا.
بمرور الوقت، قد تتسبب بعض أنواع الطعام مثل الطماطم والخل والأطباق المخبوزة بالملح في تغيير لون المينا. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على الأداء الوظيفي للفرن. لا تحاول إزالة هذه البقع باستخدام طرق عنيفة مثل تلك الموضحة، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف دائم للسطح.
قم بتنظيف قفل الفرن بانتظام للحد من جميع آثار الدهون أو الطعام. سيؤدي ذلك إلى منع تعرض القفل للتلف والكسر خلال عمليات الطهي اللاحقة.
ويُنصح بتنظيف هذا القفل بدون إزالته.

تفكيك الدعامات الجانبية

1. قم بإزالة جميع الإكسسوارات من داخل الفرن.
2. قم بإرخاء الصامولة تمامًا في مقدمة عنصر التثبيت (أ)، واسحب الدعامات للأمام (ب) وقم بإزالتها. الشكل 10.

تحذير! لا تستخدم الخل أو المنتجات المركبة من الخل حيث إنها قد تتسبب بإتلاف الدورة الداخلية للفرن.
محاليل إزالة الترسبات التقليدية ليست مناسبة حيث إنها قد تحتوي على عوامل إرغاء.

تغيير مصباح إضاءة الفرن

تحذير

تأكد من قطع اتصال الفرن بالمصدر الرئيسي للكهرباء قبل تغيير المصباح.

يتعين على المصباح البديل مقاومة درجات الحرارة التي تصل إلى 300 درجة مئوية. يمكنك طلب الحصول عليه من قسم خدمات المساعدة الفنية.

تغيير المصباح العلوي

لاستبدال مصباح الإضاءة، استمر على النحو التالي:

1. افصل الفرن من إمداد الطاقة. قم بإزالة القابس من المقبس أو أوقف تشغيل دائرة الطاقة بالفرن.
2. قم بإرخاء غطاء المصباح الزجاجي وإزالته (**1**).
3. قم بإزالة المصباح (**2**) .تحذير! قد يكون المصباح ساخنًا جدًا.
4. قم بتثبيت مصباح G9 بجهد 230 فولت وقدرة 25 واط. تحذير! لا تلمس سطح مصباح الإضاءة بأصابعك مباشرة، فقد تتسبب في إتلاف المصباح. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للمصباح.
5. قم بإحكام تثبيت غطاء المصباح الزجاجي في مكانه (**1**).
6. قم بتوصيل الفرن مرة أخرى بإمداد الطاقة.

تحذير

لا تقم بتشغيل الفرن أبدًا إذا كانت أي من ألواح الزجاج الموجودة في الباب غير متوفرة.

التنظيف الخاص بالفرن البخاري

إزالة الترسبات

عند إنتاج البخار، بصرف النظر عن درجة عسر إمدادات الماء المحلية (أي محتوى الكلس للماء)، يترسب الكلس داخل مولد البخار.

يعتمد زمن الفواصل الزمنية بين عمليات إزالة الترسبات على درجة عسر الماء وتكرار الاستخدام. في حالة إنتاج البخار 30×4 دقيقة في الأسبوع، يتعين إزالة الترسب من الجهاز (اعتمادًا على درجة عسر الماء) تقريبًا كما يلي:

إزالة الترسب بعد حوالي	عسر الماء
18 شهرًا	ماء يسر جدًا
9 أشهر	ماء متوسط اليسر
6 أشهر	ماء عسر جدًا

يكتشف الجهاز تلقائيًا عندما تكون إزالة الترسب ضرورية كما هو موضح في كتيب دليل المستخدم.

ملاحظة مهمة: سيتسبب الإخفاق في إزالة الترسبات من الجهاز على الأرجح في تعطيل التشغيل أو في إتلاف الجهاز.

محاليل إزالة الترسبات المناسبة

لإزالة الترسبات، استخدم محلول إزالة الترسبات "دورجول®".

يتيح هذا المحلول إزالة الترسبات بطريقة حرفية دقيقة من جهازك. متوفر في مراكز رعاية العملاء.

استكشاف المشاكل وإصلاحها

يصف هذا القسم بعض المشكلات الأكثر شيوعًا والتي يمكن أن تؤثر على الفرن، إلى جانب الأسباب الأكثر شيوعًا والحلول الممكنة.

الإضاءة الداخلية لا تعمل

- قم بتغيير المصباح.
- تحقق من تركيبه بصورة صحيحة كما هو مبين في تعليمات التركيب.

لا يحدث أي شيء عند الضغط على المفاتيح

- تحقق ما إذا كانت كتلة السلامة نشطة أم لا.

الفرن يتوقف عن العمل

- تفقد توصيل الطاقة.
- تفقد المصاهر وقواطع الدائرة ضمن التركيب الخاص بك.
- تأكد من أن المؤقت إما في إعداد يدوي أو مبرمج.
- تفقد موضع قرص درجة الحرارة والتحكم.

- تحقق ما إذا كانت أواني الفرن تلامس جدران الفرن.
- تحقق مما إذا كانت هناك أي عناصر رخوة أو غير محكمة من أدوات المائدة أو الطهي داخل الفرن.

الطعام لا يسخن أو تتم عملية التسخين ببطء شديد

- تحقق مما إذا كان قد تم استخدام أواني الفرن المعدنية بدون قصد.
- تحقق من تحديد أوقات التشغيل ومستويات الطاقة الصحيحة
- تحقق مما إذا كان الطعام الموجود داخل الفرن عبارة عن مقدار أكبر أو كان أبرد من المعتاد

الطعام ساخن للغاية أو جاف أو محترق

- تحقق من تحديد أوقات التشغيل ومستويات الطاقة الصحيحة.

هناك بعض الضوضاء التي تحدث بعد الانتهاء من عملية الطهي

- هذه ليست مشكلة. تستمر مروحة التبريد في العمل لبعض الوقت. عندما تهبط درجة الحرارة فجأة، فستعمل المروحة على إيقاف تشغيل نفسها.

هناك ضوضاء اهتزازية، "المضخة" تومض ولا تعمل أي من الوظائف

- تمت مقاطعة عملية إزالة السوائل المتبقية، والمضخة الآن في حالة تشغيل تجريبي. دع العملية تنتهي ويجب أن يكون الفرن جاهزًا للاستخدام.

مصباح التسخين الدليلي لا يعمل

- حدد درجة حرارة.
- حدد إعدادًا.
- يجب ألا يعمل إلا عند تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

انبعاث دخان من الفرن أثناء الاستخدام

- يتم تشغيل العادي أثناء الاستخدام لأول مرة.
- قم بتنظيف الفرن بانتظام.
- قم بتقليل مقدار الدهون والزيت في الصينية.
- لا تقم بالطهي عند درجات حرارة أعلى من تلك الموضحة في مخطط الطهي.

لم يتم تحقيق نتائج الطهي المتوقعة

- تحقق من مخططات الطهي للحصول على إرشاد حول كيفية تشغيل الفرن.

الإكسسوارات ودعائم الأرفف تعرضت للتلف

- يتعين عليك استبدالها وإزالتها خلال دورات التنظيف اللاحقة.

تغيّر لون المينا أو ظهور بُقع

- قد يتسبب التركيب الكيميائي لبعض المواد الغذائية في حدوث تغييرات في المينا.
- وهذا أمر طبيعي ولا يؤدي إلى تلف خصائص المينا.

في حالة تشغيل الفرن وحدوث بعض الضوضاء غير المنتظمة

- تحقق مما إذا كان هناك أي تقوس كهربائي داخل الفرن ناتج عن أجسام معدنية غريبة (انظر الفصل "أواني الفرن" في كتيب دليل الطهي).

المواصفات الفنية

أبلغ قسم الخدمة الفنية بنوع المشكلة التي تعاني منها وامنحهم ما يلي:

1- الرقم التسلسلي (S-No)

2- رقم الطراز (Mod.)

تتوفر هذه المعلومات في لوحة تعريف الفرن والموجودة على أحد جانبي الباب المفتوح.

تحذير

إذا استمرت هذه المشاكل برغم هذه النصائح، فاتصل بقسم الخدمة الفنية.

Figures / Figuras / Figuras / Figures / Abbildungen / لأشكال

Fig. 1

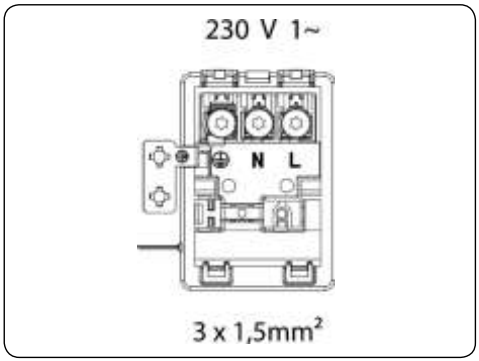


Fig. 2

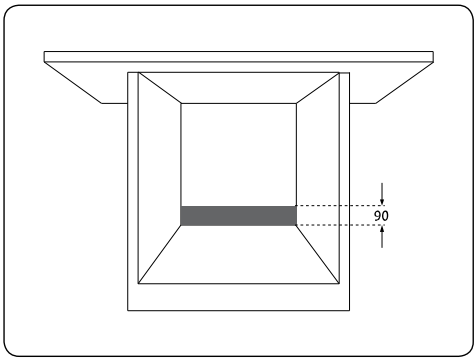


Fig. 3

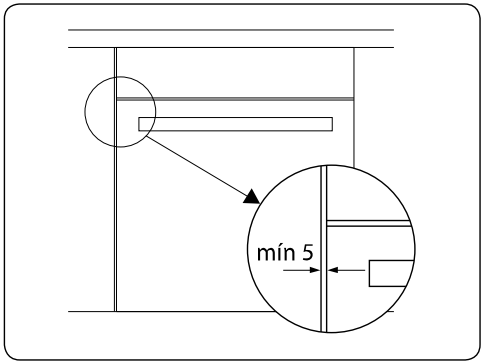


Fig. 4

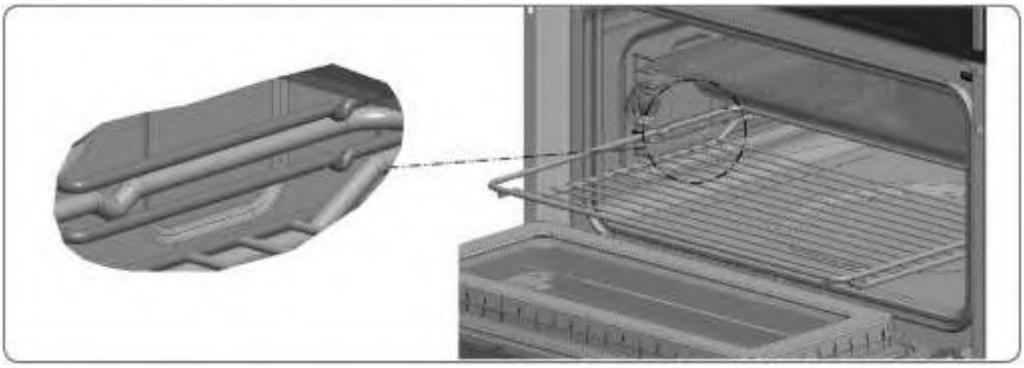


Fig. 5

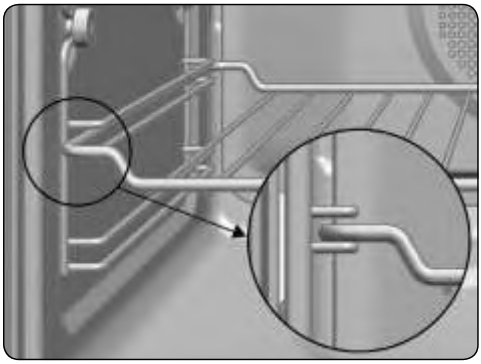


Fig. 6



Fig. 7

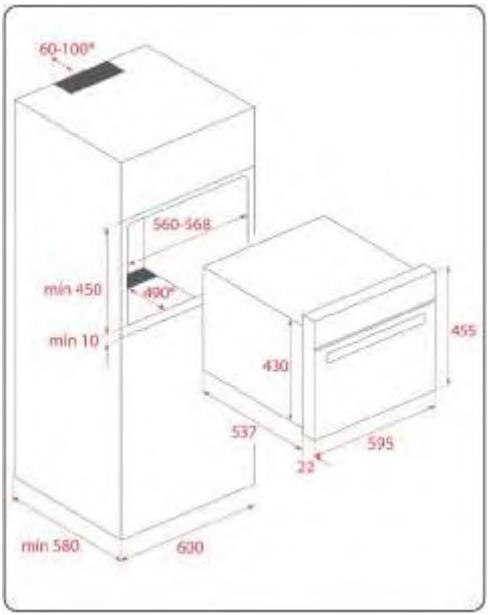


Fig. 8

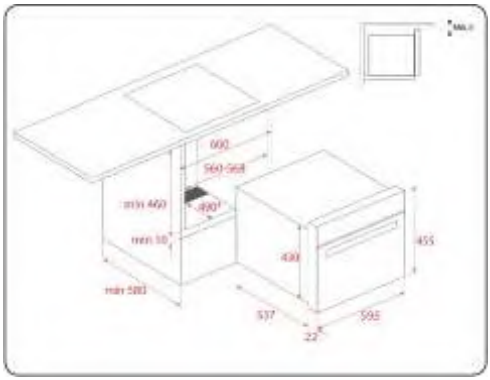


Fig. 9



Fig. 10

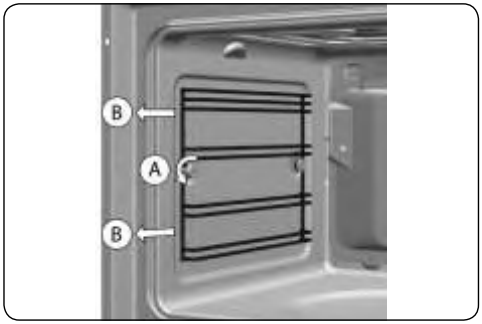


Fig. 11

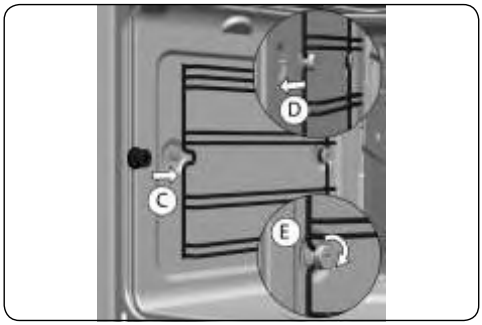


Fig. 12



Fig.13

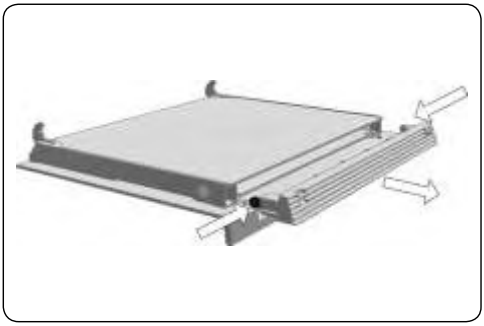


Fig.14

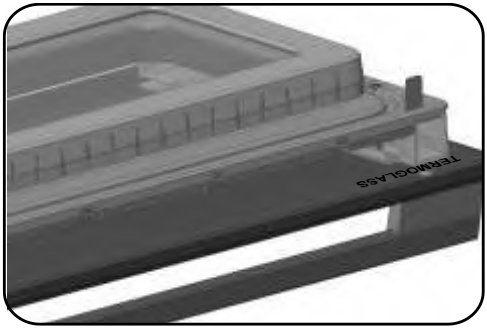


Fig. 15



ES AVISO

- El esmalte, está especialmente pensado para su limpieza con agua.
- **ATENCIÓN: No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.**
- **No utilice en ningún caso productos antical, productos específicos para limpieza de horno, ni en general, productos con un pH superior a 12.**
- Las bandejas esmaltadas, no deben introducirse en la máquina lavavajillas. Los detergentes y la sal utilizados normalmente en éstos, pueden dañar permanentemente las propiedades del esmalte.
- En la mayoría de los casos, la limpieza siguiendo las instrucciones del manual, es suficiente.
- Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.
- Si requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.
- No seguir estos consejos puede hacer que el esmalte se degrade perdiendo sus propiedades de limpieza permanentemente.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA:

- **Se ha de hacer una limpieza después de cada uso del horno,** utilizando los métodos aconsejados en el manual del producto. Una vez realizada la limpieza asegurarse que no queden restos de suciedad, si quedase, repetir el proceso de limpieza hasta que quede completamente limpio.
- **No realizar el proceso de limpieza después de cada uso del horno,** puede provocar que los restos de suciedad recalentados con uno o varios programas, hagan daños al esmalte de las bandejas y del interior de la cavidad, perdiendo su propiedad antiadherente y siendo entonces muy compleja su limpieza, incluso provocando manchas y daños permanentes. **Dichos daños, manchas y limpieza no estarán cubiertas por la garantía del fabricante.**

PT LER COM ATENÇÃO

- O esmalte está especialmente preparado para limpeza com água.
- **ATENÇÃO: Não verta água no interior do forno quente, uma vez que pode danificar o esmalte do seu forno.**
- **Não utilize em caso algum produtos anticalcário, produtos específicos para limpeza de fornos, nem em geral, produtos com um pH superior a 12.**
- Os tabuleiros esmaltados não devem ser introduzidos na máquina de lavar louça. Os detergentes e o sal utilizados normalmente nestas podem danificar permanentemente as propriedades do esmalte.
- Na maioria dos casos, a limpeza seguindo as instruções do manual, é suficiente.
- Para uma maior facilidade de limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe o forno com frequência.
- Caso seja necessária uma limpeza com maior profundidade, utilize detergentes neutros e esponjas suaves e não abrasivas.
- Ignorar estes conselhos pode levar a que o esmalte se degrade e perca as suas propriedades de limpeza permanentemente.

FREQUÊNCIA DE LIMPEZA:

- **O forno deve ser limpo após cada utilização,** utilizando os métodos recomendados no manual do produto. Uma vez realizada a limpeza, certifique-se de que não restam resíduos de sujidade e, caso ainda existam, repita o processo de limpeza até que o forno fique completamente limpo.
- **A não-realização do processo de limpeza após cada utilização do forno** pode fazer com que os restos de sujidades sobreaquecidos com um ou vários programas danifiquem o esmalte dos tabuleiros e do interior da cavidade, originando a perda da sua propriedade antiaderente e tornando a sua limpeza muito complexa, provocando inclusivamente manchas e danos permanentes. **Os danos, manchas e limpeza referidos não estarão cobertos pela garantia do fabricante.**

EN READ CAREFULLY

- The enamel is especially designed to be cleaned with water.
- **CAUTION: Do not pour water inside the oven when hot because it may damage the enamel inside.**
- **Never use anti-limescale products or specific oven cleaning products, or in general, products with a pH above 12.**
- Enamel trays should not be placed in the dishwasher. Detergents and salt commonly used in these machines can permanently damage the properties of the enamel.
- The cleaning function is sufficient in most cases provided you follow the instruction manual.
- Make cleaning easier by preventing dirt from building up. Clean the oven frequently.
- If you require a more thorough cleaning process, use neutral detergents and soft non-abrasive sponges.
- Failure to follow these instructions can damage the enamel, causing it to lose its permanent cleaning properties.

CLEANING FREQUENCY:

- **Clean after each oven use,** following the methods recommended in the product manual. Once cleaned, make sure there are no traces of dirt, if there are, repeat the cleaning process until it is completely clean.
- **Not cleaning after every oven use** may result in reheated remains of dirt damaging the enamel of the trays and the interior of the cavity, making it lose its non-stick properties and then becoming very difficult to clean, even resulting in stains and permanent damage. **This damage, stains and cleaning are not covered by the manufacturer's guarantee.**

FR À LIRE ATTENTIVEMENT

- L'émail est spécialement conçu pour être nettoyé à l'eau.
- **MISE EN GARDE: Ne pas mouiller l'intérieur du four s'il est chaud, cela risquerait d'endommager l'émail du four.**
- **N'utilisez en aucun cas des produits anti-calcaire, des nettoyants pour fours ou, de manière générale, des produits dont le pH est supérieur à 12.**
- Les plaques émaillées ne doivent pas être introduites au lave-vaisselle. Les détergents et le sel généralement utilisés dans ces appareils électroménagers peuvent en effet altérer les propriétés de l'émail de manière irréversible.
- Dans la majorité des cas, il suffit d'utiliser la fonction en suivant les instructions du manuel pour nettoyer ces plaques.
- Un nettoyage fréquent permet d'éviter d'accumuler les saletés et facilite l'entretien. Nettoyez régulièrement le four.
- Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.
- En cas de non-respect de ces consignes, l'émail peut se dégrader et perdre ses propriétés autonettoyantes.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE:

- **Procéder à un nettoyage du four après chaque utilisation,** en utilisant les méthodes conseillées par le manuel du produit. Après avoir effectué le nettoyage bien s'assurer qu'il n'y ait pas de restes de saletés, le cas échéant, répéter la procédure de nettoyage jusqu'à ce qu'il soit complètement propre.
- **Le fait de ne pas effectuer la procédure de nettoyage après chaque utilisation du four** peut provoquer que les restes de saletés réchauffés avec un ou plusieurs programmes abiment l'émail des plateaux et de l'intérieur de la cavité du four, perdant ainsi leurs propriétés anti-adhérentes et rendant alors très compliquée le nettoyage, provoquant même des taches et des dommages permanents. **Ces dommages ainsi que ces taches et ce nettoyage ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

DE BITTE AUFMERKSAM LESEN

- Die Emaille ist speziell für die Reinigung mit Wasser gedacht.
- **ACHTUNG: Gießen Sie kein Wasser auf Innenwände und Boden des heißen Backofens. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden**
- **Verwenden Sie auf keinen Fall weder Entkalker noch spezielle Ofenreinigungs-Produkte und generell keine Produkte mit einem pH-Wert über 12.**
- Die emaillierten Bleche dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Reinigungsmittel und das Salz, das normalerweise in Spülmaschinen verwendet wird, können die Emaille dauerhaft schädigen.
- In den meisten Fällen ist die Reinigung mit der Funktion ausreichend, indem man der Gebrauchsanweisung folgt.
- Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, um stets eine problemlose Reinigung zu gewährleisten. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.
- Wenn eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel und weiche, nicht scheuernde Schwämme.
- Bei Nichtbefolgung dieser Ratschläge kann die Emaille beschädigt werden und auf die Dauer ihre Reinigungseigenschaften verlieren.

Cod. 3370753-00