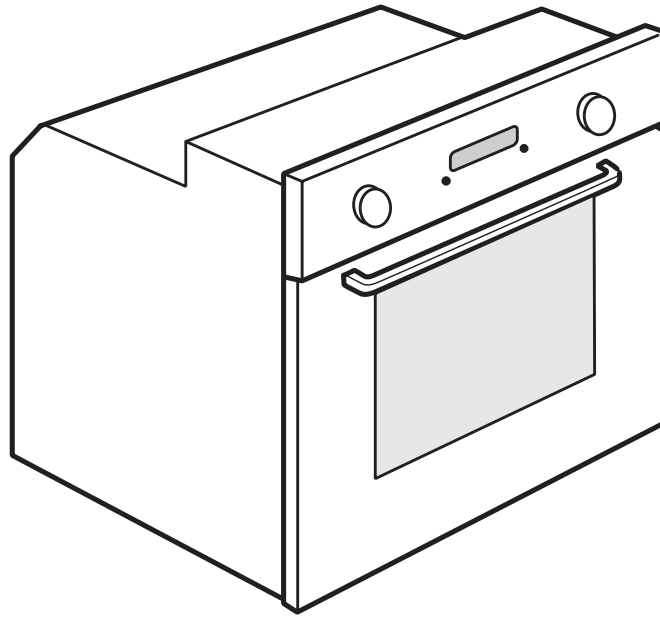


AKZM 756



GB

User and maintenance manual

FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

NL

Handleiding voor gebruik en onderhoud

IT

Manuale d'uso e manutenzione



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY (C) (E)

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C) (E) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING



WARNING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

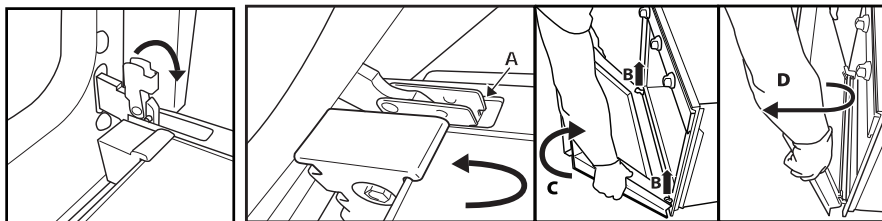


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

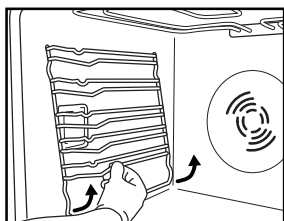


Fig. 3

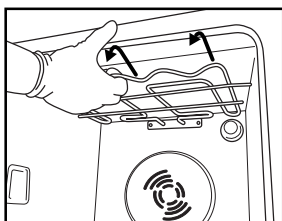


Fig. 4

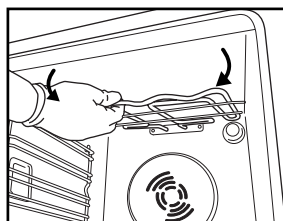


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

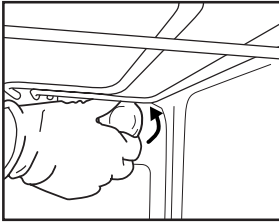


Fig. 6

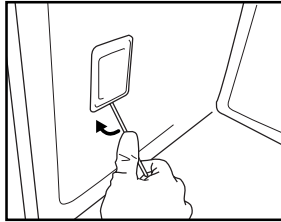


Fig. 7

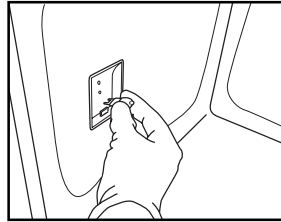


Fig. 8

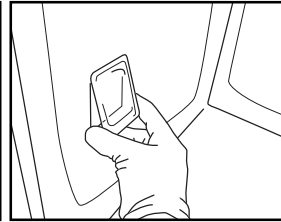


Fig. 9

N.B.:

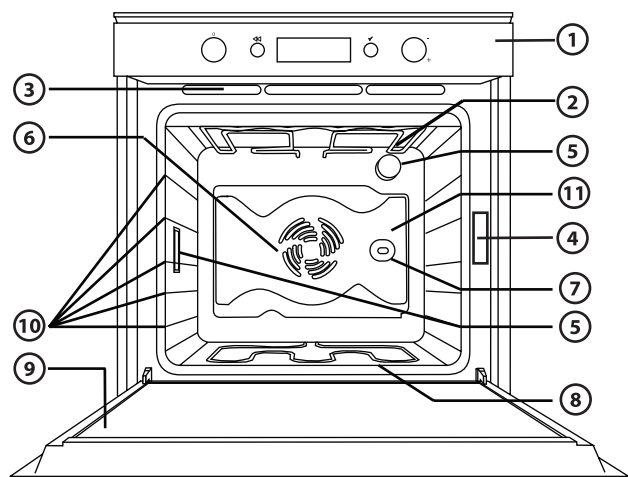
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven is switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

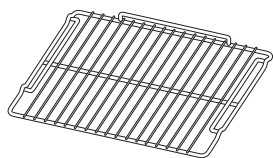


Fig. A

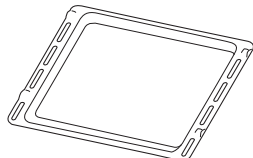


Fig. B

- A. WIRE SHELF (2):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

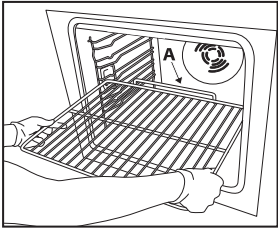


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

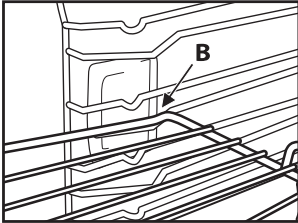


Fig. 2

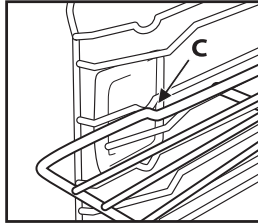


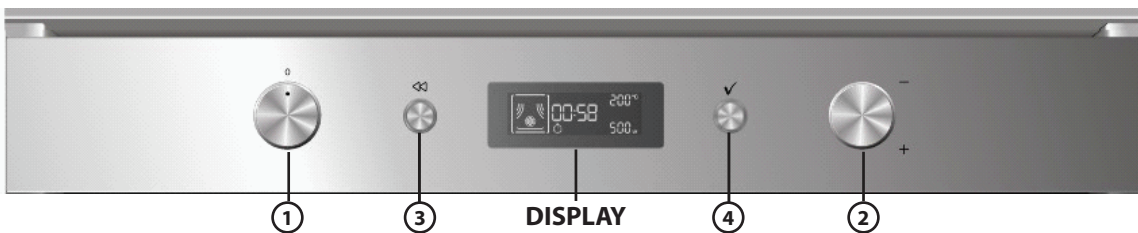
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
 2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
- N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.**
3. **BUTTON** (↶): to return to the previous screen
 4. **BUTTON** (✓): to select and confirm settings

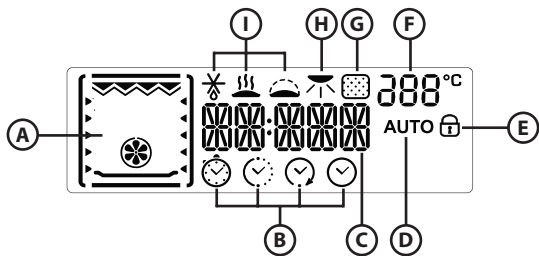
LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.

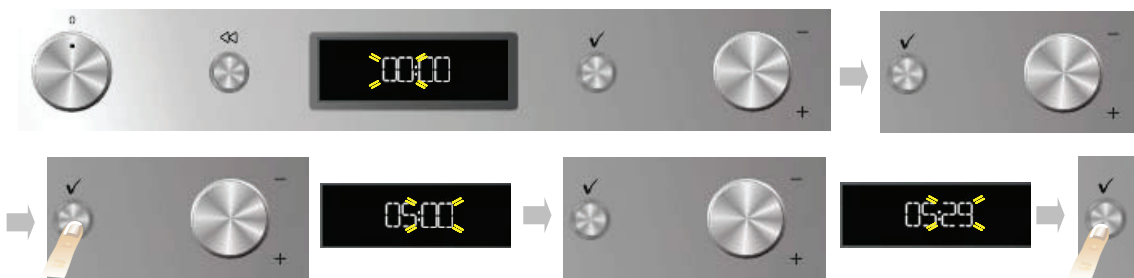
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12.

DESCRIPTION OF DISPLAY



- A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C. Information regarding selected functions
- D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (not available on these models)
- F. Internal oven temperature
- G. Pyro-cleaning function (not available on these models)
- H. Browning
- I. Special functions: defrosting, warm keeping, rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME



After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button (✓) to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press button (✓) to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

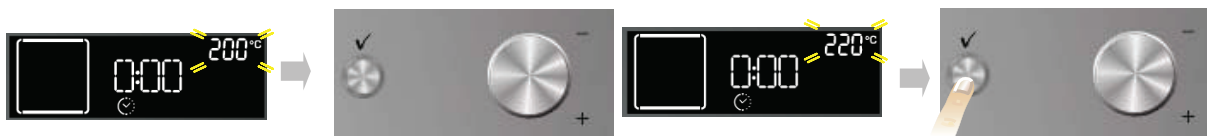
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press (✓). To change them, proceed as indicated below.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

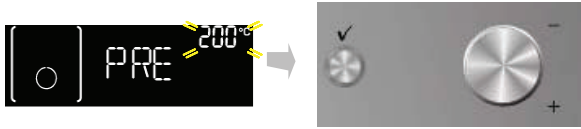
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:







1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button (✓) to confirm.

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

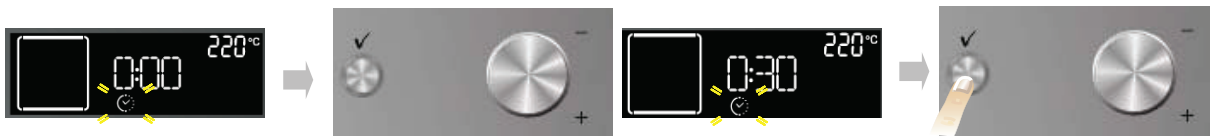
FAST PREHEATING





1. Turn the “Functions” knob to the symbol  to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°C) appears on the display and the acoustic signal sounds. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function .
At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the “Functions” knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.



1. Once the temperature is confirmed, the symbol  flashes.
 2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
 3. To confirm the cooking time, press button .
- The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

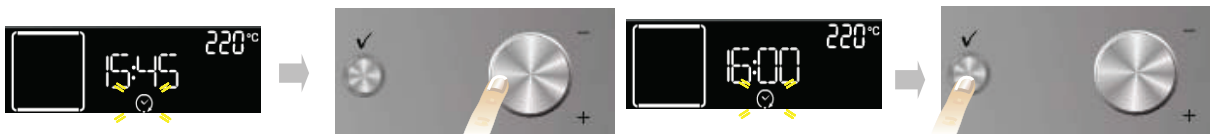
SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA, GENTLE CONVECTION BAKE.


N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.

After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol  flashes.



To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

At any time, however, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed using button  to go back, followed by the “Browse” knob to change values and button  to confirm.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word **HOT** and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

TIMER



This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time.
2. Press button ✓ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button ✓ (the time of day appears on the display).

KEY-LOCK



This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press ⓧ and ✓ at the same time for at least 3 seconds. When activated, the functions associated with the buttons are locked and the display shows a key symbol. This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol ☼ to access a submenu containing three special functions.

To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the "Functions" knob to symbol ☼: the display shows "DEFROST" along with this function's corresponding symbol.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING.
3. Press button ✓ to confirm.

BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows: "PRESS ✓ TO BROWN (press ✓ for browning). Press button ✓, and the oven starts a 5-minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

Turn the "Function" knob pointer to the symbol ☼ to access a submenu containing the automatic baking functions for "bread" and "pizza".





Bread




1. Turn the "Function" knob to the symbol ☼: the display shows "BREAD" and AUTO alongside.
2. Press ✓ to select the function.
3. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button ✓.
4. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press ✓ to start cooking.

Pizza



1. Turn the Function knob to the symbol : the display shows "BREAD". To select the "PIZZA" function, proceed as follows:
2. Turn the "Browse" knob: "PIZZA" appears on the display.
3. Press  to select the function.
4. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button .
5. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press .

SETTING



Turn the "Functions" knob indicator to the symbol  to access a submenu containing four display settings which can be changed.

Clock

Turn the "Functions" knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).



Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. To view information on the display, simply press a button or turn a knob.

1. Turn the "Browse" knob to display "ECO".
2. Press  to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button .



Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:













1. Turn the "Browse" knob to display "SOUND".
2. Press  to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button .

Brightness


To change the display brightness, proceed as follows:

















1. Turn the "Browse" knob to display "BRIGHTNESS".
2. Press button : number 1 appears on the display.
3. Turn the "Browse" knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing .




FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB			
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.	
	LAMP	To switch the oven light on/off.	
	SPECIALS	 DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle level. It is advisable to leave food in its packaging to prevent it from drying on the outside.
		 KEEP WARM	For keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. It is advisable to place food on the middle level. The function will not activate if the compartment temperature is above 65°C.
		 RISING	For optimal proving of sweet or savoury dough. To preserve the quality of proving, the function will not activate if the compartment temperature is above 40°C. Place dough on the 2nd level. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd level. To bake pizzas, savoury pies and cakes with liquid fillings use the 1st or 2nd level. Preheat the oven before placing food inside.	
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.	
	GENTLE CONVECTION BAKE	To cook food requiring medium/low cooking temperatures on a maximum of two shelves. This function is used to cook gently and slowly on two levels without having to switch the position of the dishes during the cooking process. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.	
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to gratinate vegetables and toast bread. Place food on the 4th or 5th level. When grilling meat, it is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.	
	TURBO GRILL	To roast large cuts of meat (legs, roast beef, chicken). Position food on the middle levels. It is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed. With this function the spit can be used, if the relevant accessory is provided.	
	SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).	
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of bread and pizza. This function has two programmes with predefined settings. Just indicate the required values (temperature and time) and the oven will automatically manage the optimum cooking cycle. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.	
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.	

COOKING TABLES
















Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	 GENTLE	Yes	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	3	160 - 200	30 - 85	Drip-tray / baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170 - 180	15 - 45	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip-tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	180 - 200	30 - 40	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Shelf 4: pan on wire shelf Shelf 1: drip-tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	110 - 150	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	90	130 - 150	Shelf 4: pan on wire shelf Shelf 1: drip-tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	190 - 250	20-50	Shelf 4: pan on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip-tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray
Frozen pizzas		Yes	3	250	10 - 15	Shelf 3: drip-tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1 - 4	250	10 - 20	Shelf 4: pan on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 4	180 - 190	40 - 55	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	190 - 200	20 - 30	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Shelf 4: pan on wire shelf Shelf 1: drip-tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	190 - 200	45 - 55	Pan on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip-tray or pan on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	3	200 - 230	50 - 100	Drip-tray or pan on wire shelf
Turkey / Goose 3 kg		Yes	2	190 - 200	80 - 130	Drip-tray or pan on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	180 - 200	40 - 60	Drip-tray or pan on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180 - 200	50 - 60	Pan on wire shelf
Toast		-	5	3 (High)	3 - 6	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	2 (Medium)	20 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
					20 - 30	Shelf 3: drip-tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	2 (Medium) - 3 (High)	15 - 30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip-tray with water
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2	2 (Medium)	55 - 70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	2	3 (High)	60 - 80	Shelf 2: spit
Roast Beef rare 1 kg		-	3	2 (Medium)	35 - 45	Pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Leg of lamb / Knuckle		-	3	2 (Medium)	60 - 90	Drip-tray or pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	45 - 55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Gratinated vegetables		-	3	3 (High)	10 - 15	Pan on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Lasagna & Meat		Yes	1 - 4	200	50 - 100*	Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
Carne & Potatoes		Yes	1 - 4	200	45 - 100*	Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
Fish & Vegetables	 GENTLE	Yes	1 - 4	180	30 - 50*	Shelf 4: pan on wire shelf
						Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Tested Recipes Table (in compliance with regulations EC 60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread biscuits		Yes	3	170	15 - 25	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	25 - 35	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	3	170	20 - 30	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	20 - 30	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30 - 40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		Yes	2 / 3	185	55 - 75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 4	175	75 - 95	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	High	3 - 6	Wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	High	18 - 30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip-tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	3	180	30 - 40	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	50 - 60	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	3	190	150 - 170	Shelf 3: wire shelf Shelf 2: drip-tray with water (top-up when necessary)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	3	170	35 - 45	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	40 - 50	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray

The cooking table suggests the functions and ideal temperatures for obtaining best results with any type of recipe. For hot air cooking on a single level, it is advisable to use the third shelf and the same temperature suggested for "CONVECTION BAKE" cooking on several levels.

** When grilling, it is advisable to leave 3-4 cm free from the front edge of the grill to facilitate removal.

The indications given in the table are intended without the use of the sliding runners.

Energy efficiency class (in accordance with EN50304)
Use the relevant table to carry out the tests.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "GENTLE CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.


Dough proving function (only in some models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER**

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.

 **AVERTISSEMENT**

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un réglage erroné des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veuillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :


- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C) (E)

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (C) (E) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : www.whirlpool.fr, rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site www.whirlpool.fr ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrûstent (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle après leur utilisation et après refroidissement. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Refermez pratiquement complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

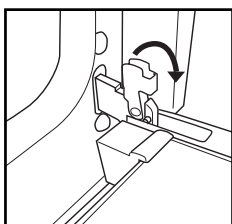


Fig. 1

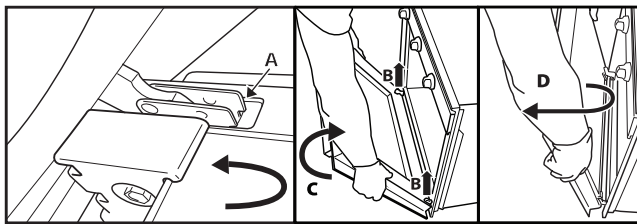


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

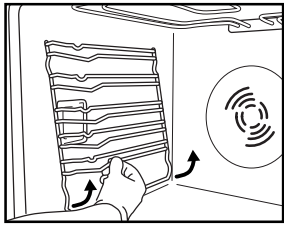


Fig. 3

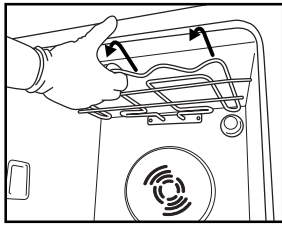


Fig. 4

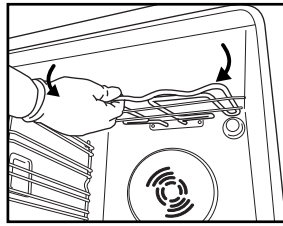


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

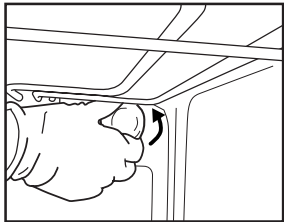


Fig. 6

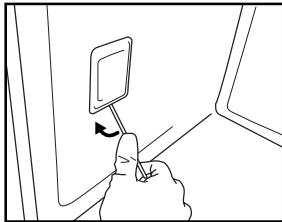


Fig. 7

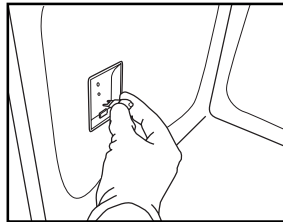


Fig. 8

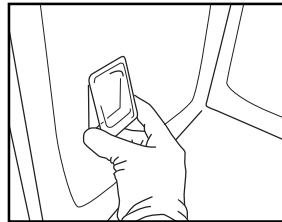


Fig. 9

REMARQUE :

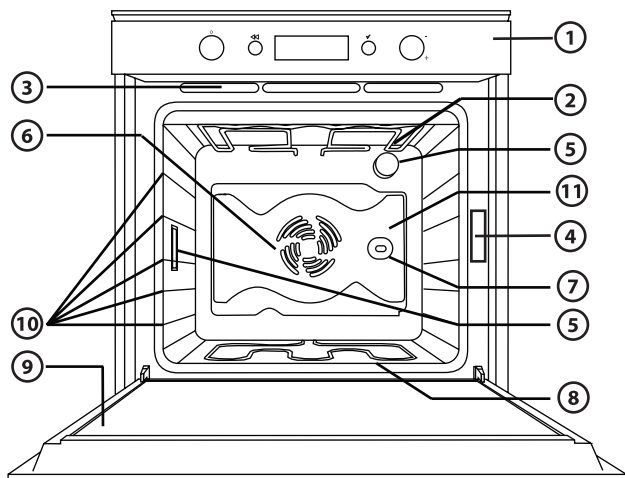
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Ventilateur
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
11. Paroi

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES FOURNIS

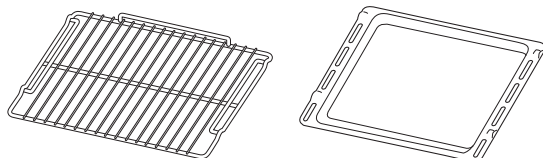


Fig. A

Fig. B

- A. GRILLE (2) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

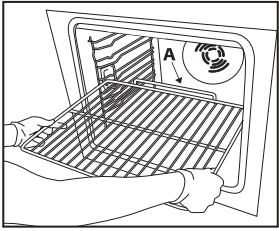


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

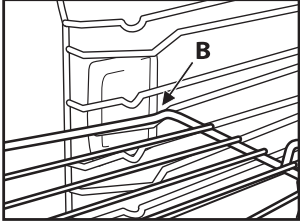


Fig. 2

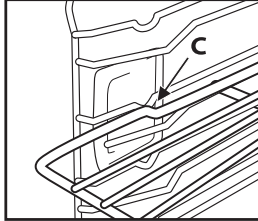


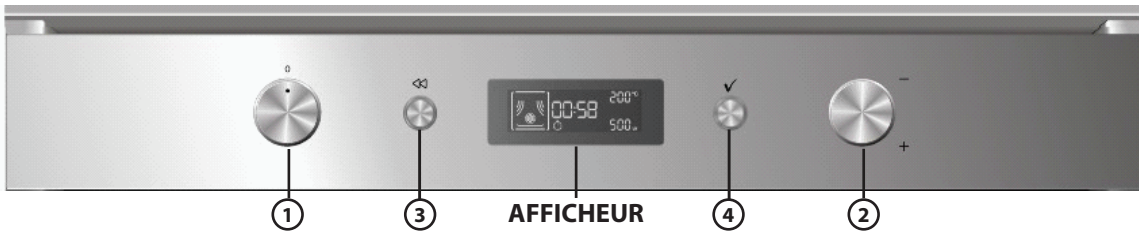
Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées

REMARQUE : les deux boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

3. **TOUCHE** (↩) : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** (✓) : pour sélectionner et confirmer les réglages

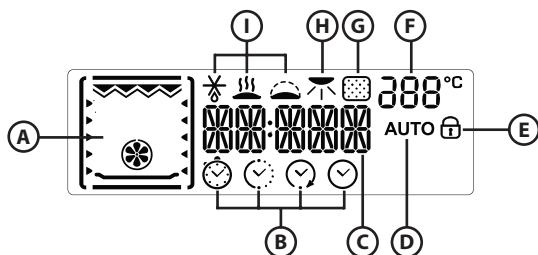
LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'affichage visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA.

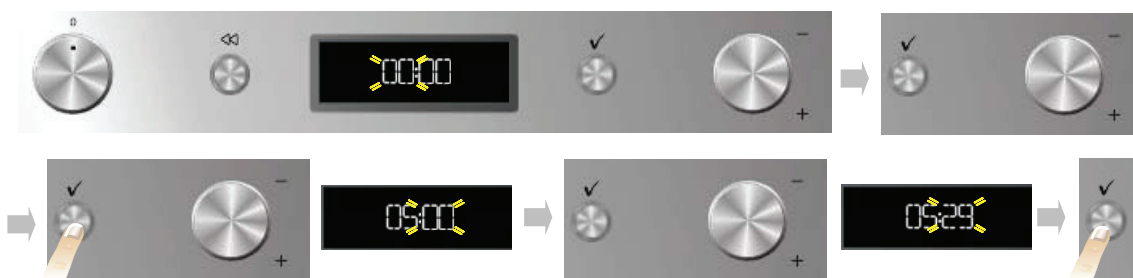
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 29.

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



- A. Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (non disponible sur ces modèles)
- F. Température intérieure du four
- G. Fonction Pyrolyse (non disponible sur ces modèles)
- H. Storage
- I. Fonctions spéciales : décongélation, maintien au chaud, levage

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L’HEURE



Après avoir branché le four, il est nécessaire de régler l’heure courante. Les deux chiffres relatifs à l’heure clignoteront sur l’affichage.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l’heure correcte.
2. Appuyez sur la touche (✓) pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignoteront sur l’affichage.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher les minutes.
4. Appuyez sur la touche (✓) pour confirmer.

Pour modifier l’heure courante, par exemple, après une coupure de courant, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

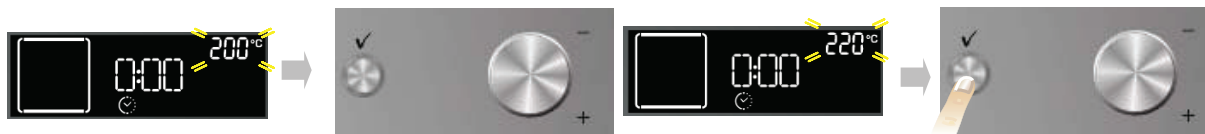
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s’affichent.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux voulus, appuyez sur la touche (✓). Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

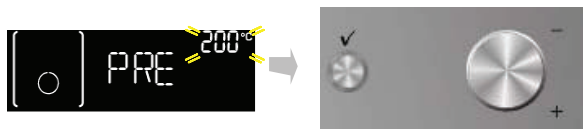
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :







1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche (✓) pour confirmer.

Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

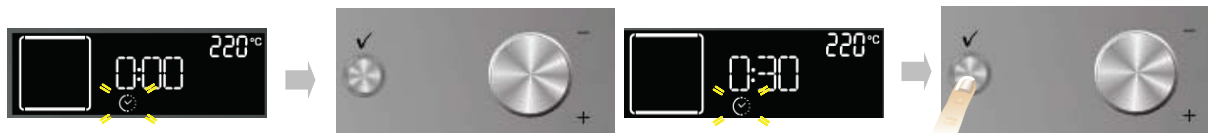
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE





1. Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole .
2. Confirmez avec la touche  : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRÉ** s'affiche. Lorsque la température réglée est atteinte, elle est remplacée par la valeur (par exemple, 200°) accompagnée par un signal sonore. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle . À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement.




1. Après avoir confirmé la température, le symbole  clignote.
 2. Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
 3. Confirmez la durée de cuisson avec la touche .
- Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

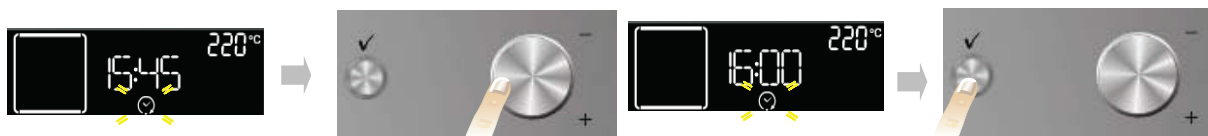
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA, VENTILATION DÉLICATE.


REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure courante. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson s'affiche (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.



Pour différer la fin de la cuisson, en différant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie avec la touche  : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four différera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-réglée.

Il est possible de modifier à tout moment les valeurs introduites (température, niveau du gril, durée de cuisson) en utilisant la touche  pour retourner en arrière, le bouton « Navigation » pour modifier les valeurs et la touche  pour confirmer.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est supérieure à 50°C, l'affichage visualise le message HOT avec la température instantanée. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50°C, l'heure courante réapparaît sur l'affichage.

MINUTEUR



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'affichage indique « 0:00 » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche ✓ (l'heure courante apparaît sur l'affichage).

SÉCURITÉ ENFANTS (KEY-LOCK)



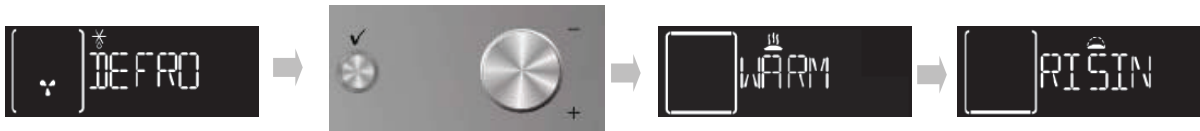
Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commandes.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches ⏪ et ✓ pendant au moins 3 secondes. Si elle est activée, la fonctionnalité des touches est bloquée et une clé apparaît sur l'affichage. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches activé, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il faut cependant régler de nouveau la fonction préalablement sélectionnée.

SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole ⚡, on accède à un sous-menu contenant trois fonctions spéciales.

Pour explorer, sélectionner et lancer une de ces fonctions, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole ⚡ : l'affichage visualise « DEFROST » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions ; leurs noms sont en anglais : DEFROST (décongélation), KEEP WARM (maintien au chaud), RISING (levage).
3. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.


DORAGE

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'affichage propose de faire dorer encore plus votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.







Une fois la durée de cuisson écoulée, l'affichage montre : PRESS ✓ TO BROWN » (appuyer sur ✓ pour dorer). En appuyant sur la touche ✓, le four lance la phase de dorage pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être exécutée que deux fois.

SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

En mettant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».





Pain




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage visualise « BREAD » (pain) avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180°C et 220°C) et confirmez avec la touche .
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

Pizzas




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage indique « BREAD » (pain). Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 220°C et 250°C) et confirmez avec la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

RÉGLAGES



En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant quatre réglages de l'affichage, qu'il est possible de modifier.

Horloge

Tournez le bouton « Fonctions » en face du symbole  : le message CLOCK (horloge) apparaît sur l'affichage. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE COURANTE).



Eco

Avec le mode ECO actif (ON), l'affichage s'éteint lorsque le four est en veille (standby) ou bien lorsque les 5 minutes à compter de la fin de la cuisson se sont écoulées. Pour visualiser les informations sur l'affichage, il suffit d'appuyer sur une des touches et de tourner un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche .

Signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « SOUND » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche .

Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « BRIGHTNESS » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 s'affiche.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

















































BOUTON DES FONCTIONS			
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	LAMPE	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.	
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
		 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65°C.
		 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2 ^e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3 ^{ème} gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez au contraire le 1 ^{er} ou le 2 ^e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments à cuire.	
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux avec une farce liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3 ^{ème} gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1 ^{er} et le 4 ^{ème} pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	VENTILATION DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux gradins sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 3 ^{ème} gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1 ^{er} et le 4 ^{ème} pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Il est suggéré de placer le plat sur le 4 ^{ème} ou le 5 ^{ème} gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèche-frite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3 ^{ème} /4 ^{ème} gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1 ^{er} /2 ^{ème} gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.	
	RÉGLAGES	Pour régler l'affichage (heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2 ^{ème} niveau après le préchauffage du four.	
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.	

TABLEAU DE CUISSON
















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
	 DÉLICATE	Oui	1-4	160-180	30-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	3	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	 DÉLICATE	Oui	1-4	160-200	35-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	160-170	20-45	Gratin 4 : grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	35-45	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	90	130-150	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1 / 2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	190-250	20-50	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10-15	Gratin 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
	 DÉLICATE	Oui	1-4	250	10-20	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
	 DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	40-55	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Vol-au-vent/ Feuilletés		Oui	3	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	20-40	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/ Flans		Oui	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1 kg		Oui	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3 kg		Oui	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
Filets/darnes de poisson		-	4	2 (Moyen)	20-30	Gratin 4 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
					20-30	Gratin 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses/ Brochettes/Pointes de porc/Hamburgers		-	5	2 (Moyen) - 3 (Haut)	15-30	Gratin 5 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Gratin 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	2 (Moyen)	55-70	Gratin 2 : grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson)
		-	2	3 (Haut)	60-80	Gratin 2 : tournebroche
Rosbif saignant 1 kg		-	3	2 (Moyen)	35-45	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	3	2 (Moyen)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	2 (Moyen)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	3 (Haut)	10-15	Plaque sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Lasagnes et viande		Oui	1-4	200	50-100*	Gratin 4 : plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-4	200	45-100*	Gratin 4 : plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes	 DÉLICATE	Oui	1-4	180	30-50*	Gratin 4 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est indicatif. Les plats peuvent être sortis du four à des moments différents selon vos préférences.

Tableau des recettes testées (conformément aux normes IEC 60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuits en pâte brisée (Shortbread)		Oui	3	170	15-25	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Gradin 4 : plaque à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèche-frite
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Petits gâteaux (Small cakes)		Oui	3	170	20-30	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	20-30	Gradin 4 : plaque à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèche-frite
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2 / 3	185	55-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	175	75-95	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)**		-	5	Haut	3-6	Grille
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	Haut	18-30	Gradin 5 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Gradin 4 : lèche-frite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tartes sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	3	180	30-40	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	50-60	Gradin 4 : plaque à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèche-frite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Gradin 3 : grille Gradin 2 : lèche-frite avec eau (rajouter de l'eau si nécessaire)
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	3	170	35-45	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	40-50	Gradin 4 : plaque à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèche-frite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de recette. Pour réaliser une cuisson à air pulsé sur un seul gradin il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la même température suggérée pour le « CONVECTION FORCÉE » sur plusieurs gradins.

** Pour griller il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

Les indications données dans le tableau se réfèrent à une utilisation sans les grilles coulissantes.

Classe d'efficacité énergétique (norme EN50304)

Pour les tests, utilisez le tableau spécial.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « VENTILATION DÉLICATE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Faites cuire la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de toujours couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'une heure environ.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:



GEVAAR

Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.



WAARSCHUWING

Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikshandleiding.
- Aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm. tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet als u op blote voeten loopt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Het gebruik van het apparaat is niet toegestaan aan personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met weinig ervaring of kennis van het apparaat, tenzij ze instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gehad van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en in de gaten gehouden worden, zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig op het eind van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Het apparaat kan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als u voor het roosteren van vlees, of bakken van taarten alcoholische dranken toevoegt (bijv. rum, cognac, wijn) moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Volg bij het afdanken de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Knip het netsnoer door zodat het apparaat niet meer op het elektriciteitsnet kan worden aangesloten.
- Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van elektrische huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met het gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte werking van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:


- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt helpt de gebruiker mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen.
- Het symbool  op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING (CE)

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC" 2004/108/CE.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

- Als op het display een "F" met een cijfer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Specificeer in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje) op de rechter binnenrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wend u tot een erkend **servicecentrum** als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING



WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit stoomreinigers.**
- **Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat los van de netvoeding.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met veel suiker) makkelijker te kunnen verwijderen.
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens het langdurig bakken van gerechten die veel water bevatten (bijv. pizza, groenten etc.) kan er condens worden gevormd op de deur en op de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de geventileerde functie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD

! WAARSCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2).

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

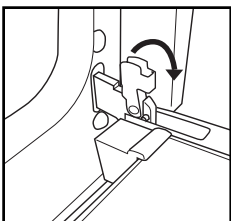


Fig. 1

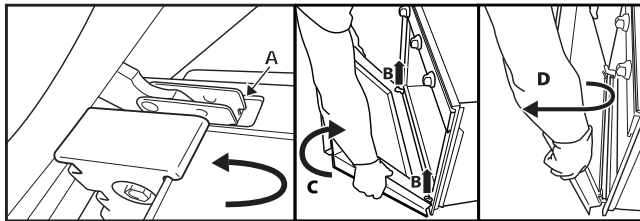


Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT **(ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)**

1. Verwijder de zijroosters (Fig. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig. 4) en breng het omlaag (Fig. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde zittingen aan de zijkant.

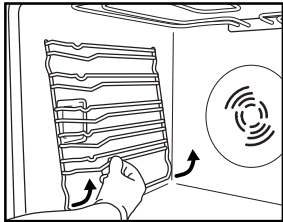


Fig. 3

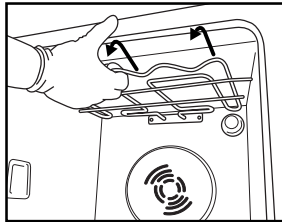


Fig. 4

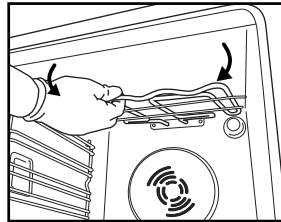


Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Vervangen van het lampje aan de zijkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig (Fig. 3).
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het (Fig. 7).
4. Het lampje vervangen (zie voor het type de opmerking) (Fig. 8).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de wand om het op de juiste manier te bevestigen (Fig. 9).
6. Monteer de zijroosters weer.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

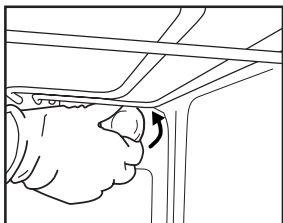


Fig. 6

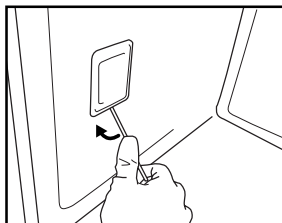


Fig. 7

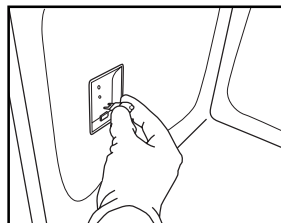


Fig. 8

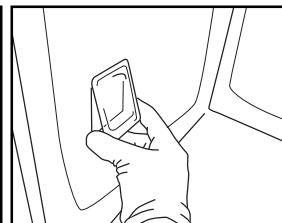


Fig. 9

OPMERKING:

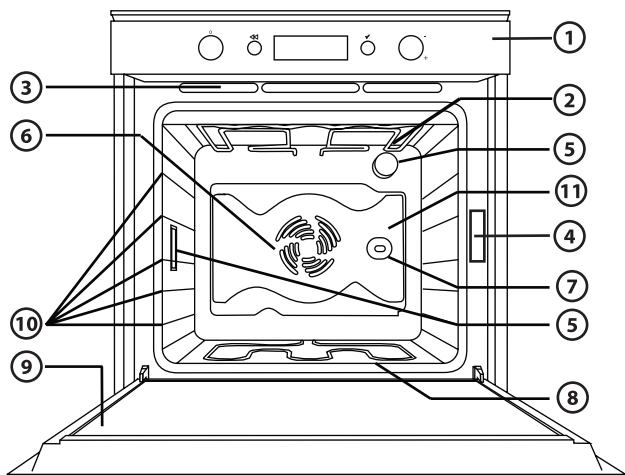
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.**
- **Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilator
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
11. Schot

OPMERKING:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

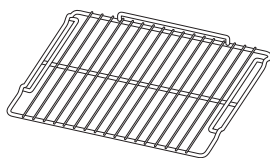


Fig. A

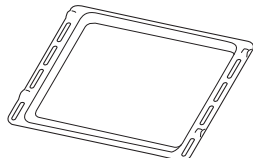


Fig. B

- A. ROOSTER (2):** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenschalen.
- B. OPVANGBAK (1):** is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

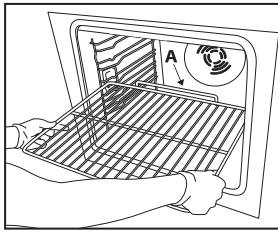


Fig. 1

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).
2. Houd het rooster schuin op de blokkeerpositie "B" (Fig. 2).

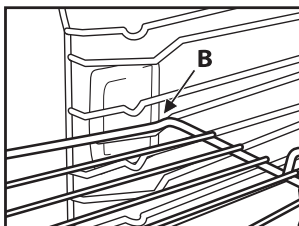


Fig. 2

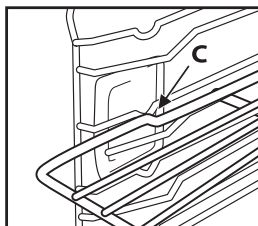


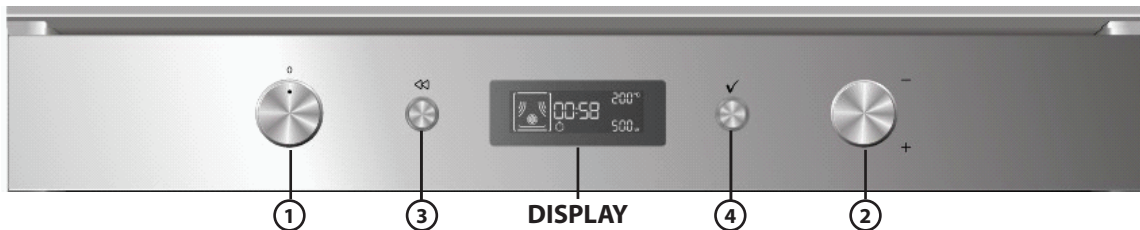
Fig. 3

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit "C" (Fig. 3).
4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR



1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
2. **NAVIGATIEKNOP:** navigatie door de menu's, regeling van te voren ingestelde waarden

OPMERKING: de twee knoppen zijn verzonken knoppen. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

3. **TOETS** (↶): om terug te keren naar het vorige scherm
4. **TOETS** (✓): om de instellingen te selecteren en te bevestigen

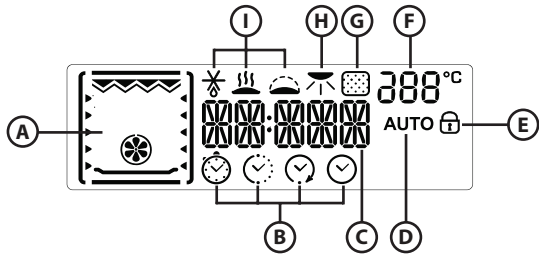
OVERZICHT FUNCTIES

Door de knop "Functies" in willekeurig welke stand te zetten, wordt de oven ingeschakeld: Op het display worden de functies of de bij elke functie horende submenu's weergegeven.

De submenu's zijn beschikbaar en kunnen gekozen worden door de knop op de functies GRILL, SPECIALE FUNCTIES, INSTELLINGEN, BROOD/PIZZA te zetten.

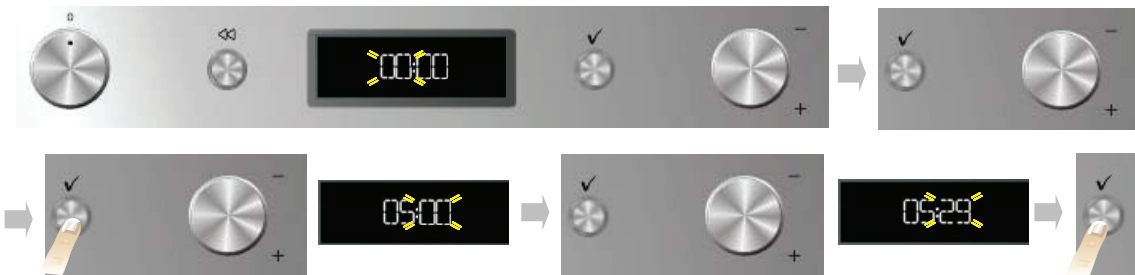
OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 46.

BESCHRIJVING DISPLAY



- A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
- B. Symbolen met betrekking tot het tijdsbeheer: timer, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
- C. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
- D. Automatische functie BROOD/PIZZA gekozen
- E. Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (niet beschikbaar bij deze modellen)
- F. Binnentemperatuur oven
- G. Pyrolysefunctie (niet beschikbaar bij deze modellen)
- H. Bruiningsgraad
- I. Speciale functies: ontdooien, warmhouden, laten rijzen

INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING HUIDIG TIJDSTIP



Nadat de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet, moet het huidige tijdstip worden ingesteld. Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

1. Draai de knop "Navigatie" tot het juiste uur wordt weergegeven.
2. Druk op de toets (✓) om te bevestigen; Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.
3. Draai de knop "Navigatie" tot de juiste minuten worden weergegeven.
4. Druk op de toets (✓) om te bevestigen.

Zie, om het huidige tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een stroomuitval, de volgende paragraaf (INSTELLINGEN).

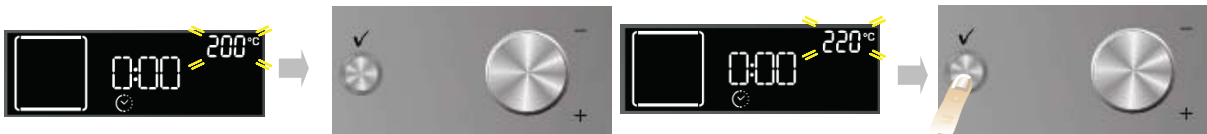
KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Draai de knop "Functies" op de voorgekozen functie: de bereidingsinstellingen verschijnen op het display.
2. Als de voorgestelde parameters overeenkomen met de gewenste instellingen, drukt u op de toets (✓). Om ze te wijzigen gaat u te werk zoals hierna is beschreven.

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN

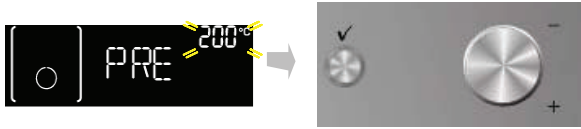
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:







1. Draai de knop "Navigatie" tot de gewenste waarde wordt weergegeven.
2. Druk op de toets (✓) om te bevestigen.

De oven bevestigt de keuze automatisch nadat er 10 seconden zijn verstreken na de laatste handeling.

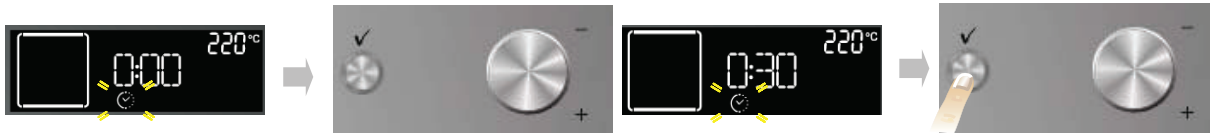
SNEL VOORVERWARMEN





1. Kies de functie Snel voorverwarmen door de knop "Functies" op het symbool  te zetten.
2. Bevestig met de toets : de instellingen verschijnen op het display.
3. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets . Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen. Op het display verschijnt de melding **PRE**. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, dan wordt de melding vervangen door de bijbehorende waarde (bijv. 200°) vergezeld van een geluidssignaal. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie . Zet het gerecht in de oven.
4. Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, draai dan aan de knop "Functies" en selecteer de gewenste functie.

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

Met deze functie kunt u gerechten gedurende een ingestelde tijd bereiden, van minimaal 1 minuut tot de maximale tijd van de geselecteerde functie, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.



1. Nadat u de temperatuur bevestigd heeft, gaat het symbool  knipperen.
2. Draai aan de knop Instelling tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
3. Bevestig de bereidingsduur door op de toets  te drukken.


De oven bevestigt de keuze automatisch nadat er 10 seconden zijn verstreken na de laatste handeling.

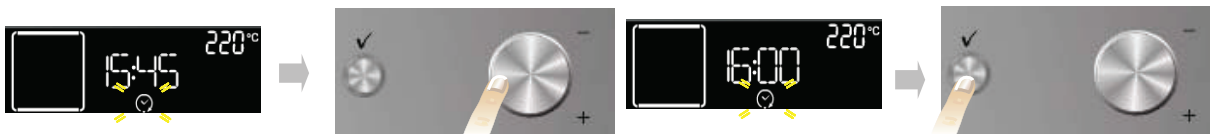
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

BELANGRIJK: de instelling uitgestelde start is niet beschikbaar voor de volgende functies: SNEL VOORVERWARMEN, BROOD/PIZZA, HETELUCHT VOORZICHTIG.


OPMERKING: met deze instelling wordt de gekozen temperatuur meer geleidelijk bereikt, daarom worden de bereidingstijden iets langer ten opzichte van de tijden die in de bereidingstabel zijn vermeld.

U kunt de gewenste eindtijd instellen en het starten van de oven met maximaal 23 uur en 59 minuten uitstellen, te beginnen vanaf het huidige tijdstip. Dit is alleen mogelijk na het instellen van een bereidingsduur.

Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 15:45) en gaat het symbool  knipperen.



Om het einde van de bereiding uit te stellen en daarmee ook het starten van de oven, gaat u als volgt te werk:

1. Draai aan de knop "Navigatie" tot het tijdstip waarop u de bereiding wilt beëindigen (bijvoorbeeld 16:00) wordt weergegeven.
2. Bevestig de gekozen waarde door op toets  te drukken: de twee puntjes van het uur van het tijdstip einde bereiding knipperen, om aan te geven dat de instelling correct is uitgevoerd.
3. De oven zal automatisch later gestart worden om de bereiding op het ingestelde tijdstip te voltooien.

U kunt de ingestelde waarden (temperatuur, niveau van de grill, bereidingstijd) te allen tijde wijzigen met behulp van de toets  om terug te gaan, de knop "Navigatie" om de waarden te wijzigen en de toets  om te bevestigen.

INDICATIE VAN DE RESTWARMTE BINNEN IN DE OVEN



Na afloop van elke bereiding, of na het uitschakelen van de oven, verschijnt, als de temperatuur in de oven hoger dan 50 °C is, op het display de melding HOT met de temperatuur van dat moment. Als de restwarmte onder de 50 °C daalt, verschijnt het tijdstip van de dag weer op het display.

KOOKWEKKER



Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.

1. Met de knop "Functies" op nul, draait u de knop "Navigatie" tot de gewenste tijdsduur wordt weergegeven.
2. Druk op toets ✓ om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt "0:00" op het display en klinkt er een geluidssignaal. Om het aftellen te onderbreken, op de toets ✓ drukken (op het display verschijnt het huidige tijdstip).

TOETSENBLOKKERING (KEY-LOCK)



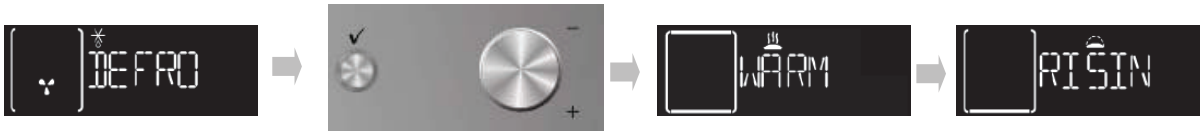
Met deze functie kunt u de toetsen en de knoppen op het bedieningspaneel blokkeren.

Houd de toetsen ⓧ en ✓ minimaal 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt om de toetsenblokkering in te schakelen. Als de blokkering actief is, werken de toetsen niet en verschijnt er een sleutel op het display. Deze functie kan ook tijdens de bereiding geactiveerd worden. Herhaal de bovenstaande handelingen om de functie weer uit te schakelen. Als de toetsenblokkering actief is, kunt u de oven uitschakelen door de knop op 0 (nul) te draaien. In dat geval moet de eerder gekozen functie echter opnieuw worden ingesteld.

SELECTIE SPECIALE FUNCTIES

Door de wijzer van de knop "Functies" ter hoogte van het symbool ⚙️ te zetten opent u een submenu dat drie speciale functies bevat.

Om een van deze functies nader te bekijken, te selecteren of te starten, gaat u als volgt te werk:



1. Draai de knop "Functies" naar het symbool ⚙️: op het display wordt "DEFROST" en het symbool dat bij deze functie hoort weergegeven.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om door het overzicht van de functies te bladeren; de namen zijn in het Engels: DEFROST (ontdooien), KEEP WARM (warmhouden), RISING (laten rijzen).
3. Druk op de toets ✓ om te bevestigen.

BRUININGSGRAAD

Na afloop van de bereiding wordt, voor de functies waarbij dat kan, op het display de mogelijkheid weergegeven om uw gerecht een extra bruin korstje te geven. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als u een bereidingstijd hebt ingesteld.







Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt op het display: "PRESS ✓ TO BROWN" (druk op ✓ om een bruin korstje te geven). Door op de toets ✓ te drukken, start de oven een extra bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

SELECTIE FUNCTIE BROOD/PIZZA

Door de wijzer van de knop "Functies" ter hoogte van het symbool  te zetten, opent u een submenu dat twee automatische bereidingsfuncties bevat voor "brood" en "pizza".





Brood




1. Draai de knop "Functies" naar het symbool : op het display wordt "BREAD" (brood) weergegeven met daarnaast de tekst AUTO.
2. Druk op  om de functie te selecteren.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste temperatuur (tussen 180 °C en 220 °C) in te stellen en bevestig dit met de toets .
4. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om de bereiding te starten.

Pizza




1. Draai de knop "Functies" naar het symbool : op het display wordt "BREAD" (brood) weergegeven. Om de functie "PIZZA" te selecteren, gaat u als volgt te werk:
2. Draai aan de knop "Navigatie": "PIZZA" verschijnt op het display.
3. Druk op  om de functie te selecteren.
4. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste temperatuur (tussen 220 °C en 250 °C) in te stellen en bevestig deze met de toets .
5. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om de bereiding te starten.

INSTELLINGEN



Door de wijzer van de knop "Functies" ter hoogte van het symbool  te zetten opent u een submenu met vier instellingen van het display die gewijzigd kunnen worden.

Klok

Draai de knop "Functies" op het symbool : de tekst CLOCK (klok) verschijnt op het display. Zie, om het tijdstip te wijzigen, de vorige paragraaf (INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP).



Eco

Als de ECO-functie actief is (ON) gaat het display uit wanneer de oven in stand-by staat of wanneer er 5 minuten verstreken zijn na afloop van de bereiding. Om de informatie op het display weer te geven hoeft u alleen maar een van de toetsen in te drukken of aan een van de knoppen te draaien.

1. Draai de knop "Navigatie" tot "ECO" wordt weergegeven.
2. Druk op toets  om toegang te krijgen tot de instellingen (ON/OFF).
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .



Geluidssignaal

Om het geluidssignaal te activeren of deactiveren, gaat u als volgt te werk:













1. Draai de knop "Navigatie" tot "SOUND" wordt weergegeven.
2. Druk op toets  om toegang te krijgen tot de instellingen (ON/OFF).
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .

Helderheid

Om de helderheid van het scherm te veranderen, gaat u als volgt te werk:

1. Draai de knop "Navigatie" tot "BRIGHTNESS" wordt weergegeven.
2. Druk op toets : het cijfer 1 verschijnt op het display.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets .




TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIEKNOP			
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.	
	LAMP	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.	
	SPECIALE FUNCTIES	 BEZIG MET ONTDOOIE	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
		 WARMHOUDE	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65°C is.
		 RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40°C is. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.	
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de 3° steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.	
	HETELUCHT VOORZICHTIG	Voor het bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die een gemiddelde / lage bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie kunt u gerechten voorzichtig en langzaam bereiden op twee steunhoogtes, zonder dat u ze van plaats hoeft te verwisselen tijdens de bereiding. Gebruik de 3° steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.	
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde of vierde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.	
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.	
	INSTELLINGEN	Voor het instellen van het display (tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).	
	BROOD/PIZZA	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.	
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen.	

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2 / 3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	160-180	30-90	Steunhoogte. 4: taartvorm op rooster Steunhoogte. 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	3	160-200	30-85	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	160-200	35-90	Steunhoogte. 4: taartvorm op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte. 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-45	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	160-170	20-45	Steunhoogte. 4: rooster Steunhoogte. 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	3	180-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	180-190	35-45	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte. 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	3	90	110-150	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	90	130-150	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte. 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	1 / 2	190-250	15-50	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	190-250	20-50	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte. 1: opvangbak / bakplaat
Brood	 (Brood)	Ja	2	180-220	30-50	Opvangbak/bakplaat of rooster
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Opvangbak / bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	3	250	10-15	Steunhoogte. 3: opvangbak / bakplaat of rooster
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	250	10-20	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte. 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	180-190	40-55	Steunhoogte. 4: taartvorm op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte. 1: taartvorm op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	190-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	180-190	20-40	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte. 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	3	190-200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	3	190-200	80-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 Kg		Ja	3	200-230	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	3	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	180-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		-	5	3 (Hoog)	3-6	Rooster
Visfilet / moten vis		-	4	2 (Gemiddeld)	20-30	Steunhoogte. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
					20-30	Steunhoogte. 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	5	2 (Gemiddeld) - 3 (Hoog)	15-30	Steunhoogte. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte. 4: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	2 (Gemiddeld)	55-70	Steunhoogte. 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
		-	2	3 (Hoog)	60-80	Steunhoogte. 2: draaispit
Rosbief rosé 1 kg		-	3	2 (Gemiddeld)	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	2 (Gemiddeld)	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	3	2 (Gemiddeld)	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	3 (Hoog)	10-15	Ovenschaal op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Lasagne en vlees		Ja	1-4	200	50-100*	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-4	200	45-100*	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	180	30-50*	Steunhoogte. 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

* De bereidingstijd is indicatief. De gerechten moeten op andere tijden uit de oven worden gehaald, afhankelijk van de persoonlijke smaak.

Tabel Geteste recepten (in overeenstemming met de norm IEC 60350:2009-03 en DIN 3360-12:07:07)

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		Ja	3	170	15-25	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160	25-35	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kleine taartjes (Small cakes)		Ja	3	170	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160	20-30	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	30-40	Taartvorm op rooster
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 Appeltaarten (Two apple pies)		Ja	2 / 3	185	55-75	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	175	75-95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	Hoog	3-6	Rooster
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	Hoog	18-30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
		-	5	Hoog	18-30	Steunhoogte 4: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, vruchtenvlaai (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	3	180	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160	50-60	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Steunhoogte 3: rooster Steunhoogte 2: opvangbak met water (indien nodig bijvullen)
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		Ja	3	170	35-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160	40-50	Steunhoogte 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak

In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor elk type recept. Als u een gerecht wilt bereiden met de geventileerde functie op één steunhoogte, wordt geadviseerd de derde steunhoogte te gebruiken en dezelfde temperatuur als voor "GEVENTILEERD" op meerdere niveaus.

** Laat bij grillen 3-4 cm van de voorste rand van het rooster vrij om het na afloop van de bereiding makkelijker eruit te kunnen halen.

De aanwijzingen in de tabel hebben betrekking op het gebruik zonder de schuifrails.

Energieklasse (volgens de norm EN50304)

Gebruik voor het uitvoeren van de tests de speciale tabel.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Met de functie "HETELUCHT VOORZICHTIG" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingstijd hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Bij taarten met een vochtige vulling (kaastaarten of vruchtentaarten) moet de functie "TURBO HETE LUCHT" worden gebruikt. Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.


Rijsfunctie (alleen bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

 **PERICOLO**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

 **AVVERTENZA**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se nel cuocere cibi si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:


- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerne il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegner e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

! AVVERTENZA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

! AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

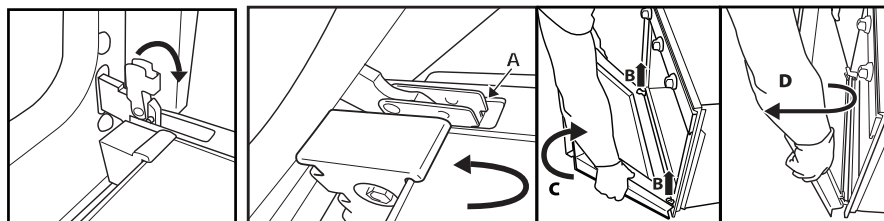


Fig. 1

Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

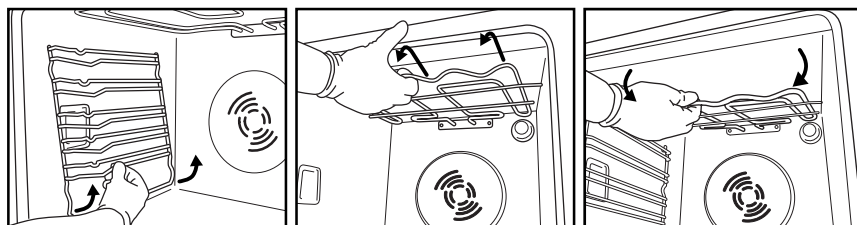


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

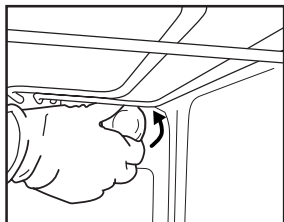


Fig. 6

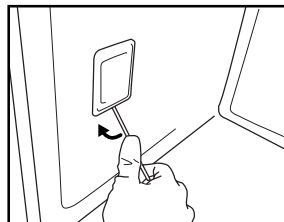


Fig. 7

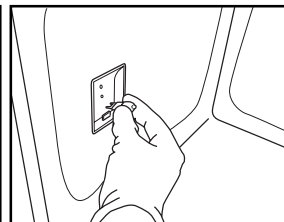


Fig. 8

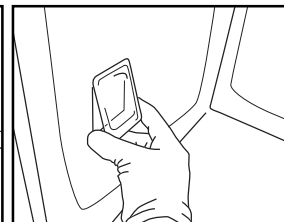


Fig. 9

NOTA:

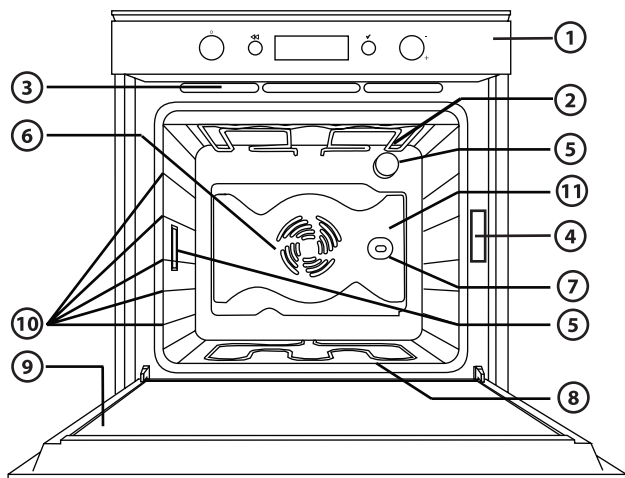
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Ventola
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
11. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

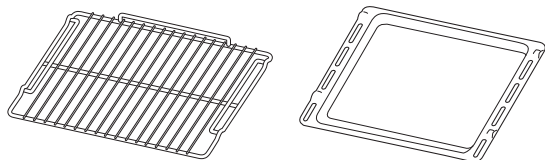


Fig. A

Fig. B

- GRIGLIA (2):** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- LECCARDA (1):** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

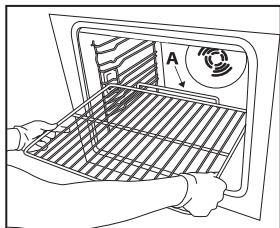


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

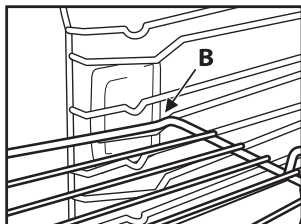


Fig. 2

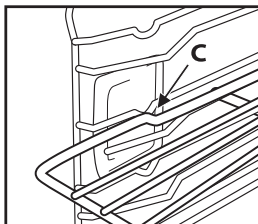


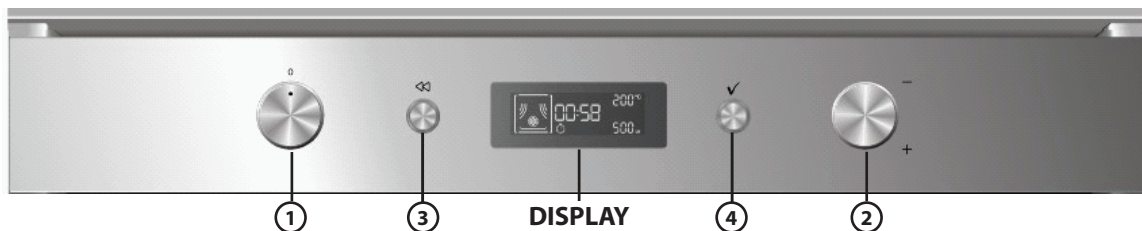
Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spengimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

3. **TASTO** (↶): per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO** (✓): per selezionare e confermare le impostazioni

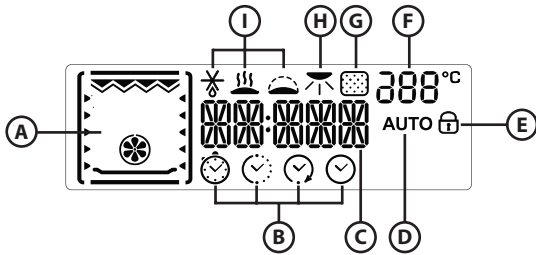
ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.

I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA.

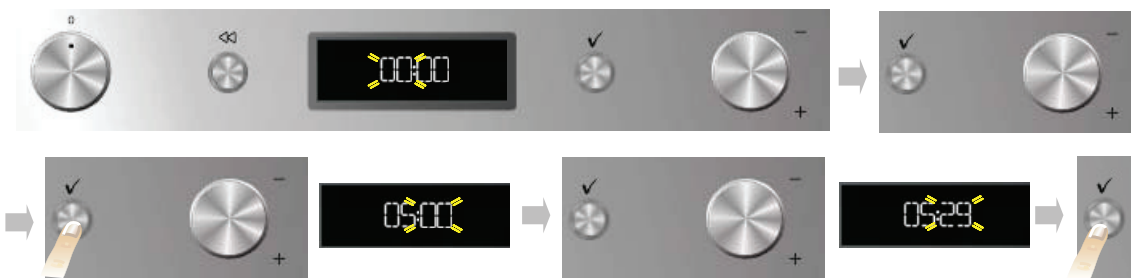
NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 63.

DESCRIZIONE DISPLAY



- A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
- B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
- C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
- D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
- E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (non disponibile su questo modello)
- F. Temperatura interna forno
- G. Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
- H. Doratura
- I. Funzioni speciali: scongelamento, mantenere in caldo, lievitazione

ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE



Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto (✓) per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto (✓) per confermare.

Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

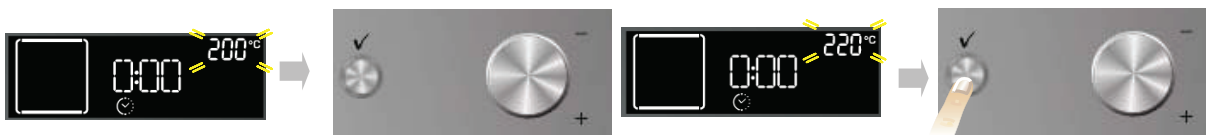
SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA



1. Ruotare la manopola "Funzioni" su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto (✓). Per modificarli procedere come indicato di seguito.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

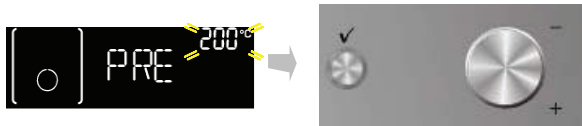
Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:







1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto (✓) per confermare.

Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

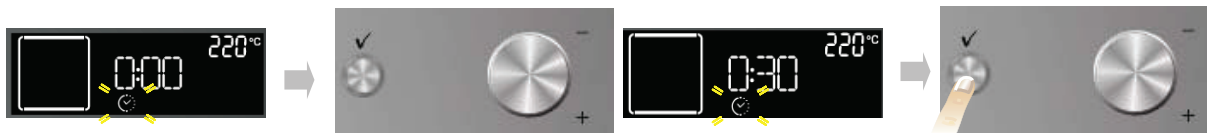
PRERISCALDAMENTO RAPIDO





1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare con il tasto : le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto . Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es.200°) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico .
A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.




1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo  lampeggia.
 2. Ruotare la manopola Regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
 3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto .
- Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

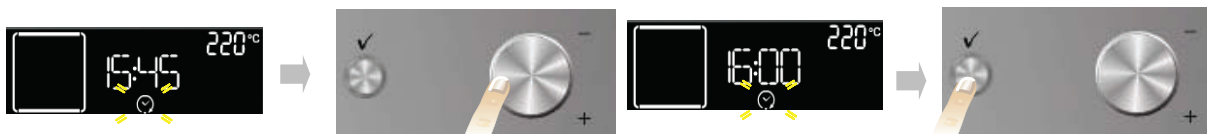
IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA, VENTILATO DELICATO.


NOTA: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.



È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo  lampeggia.



Per ritardare la fine cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto : i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora pre-impostata.

In ogni momento, è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto  per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto  per confermare.

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO ALL'INTERNO DEL FORNO



Alla fine di ogni cottura, o allo spegnimento del forno, se la temperatura all'interno della cavità è superiore ai 50°C, sul display appare la scritta HOT con indicata la temperatura presente in quel momento. Quando il calore residuo raggiunge i 50°C, sul display ritorna l'ora corrente.

CONTAMINUTI



Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto ✓ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "0:00" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto ✓ (sul display appare l'ora corrente).

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)



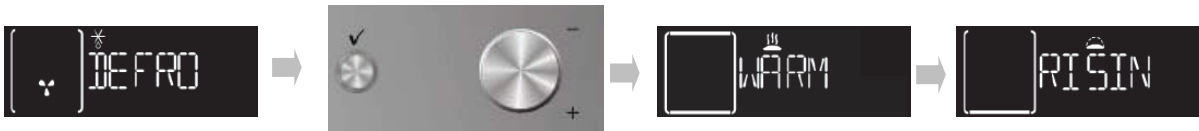
Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⏪ e ✓ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocco tasti inserito, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo 🍳 si accede ad un sottomenù contenente tre funzioni speciali.

Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo 🍳: il display visualizza "DEFROST" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni; il loro nome è in lingua inglese: DEFROST (scongelamento), KEEP WARM (mantenere in caldo), RISING (lievitazione).
3. Premere il tasto ✓ per confermare.


DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.







Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PRESS ✓ TO BROWN" (premere ✓ per dorare). Premendo il tasto ✓, il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenù contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".





Pane




1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "BREAD" (pane) con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere  per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto .
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere  per avviare la cottura.

Pizza




1. Ruotare la manopola Funzioni sul simbolo : il display visualizza "BREAD" (pane). Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione": "PIZZA" appare sul display.
3. Premere  per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto .
5. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere  per avviare la cottura.

IMPOSTAZIONI



Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenù contenente quattro impostazioni del display che è possibile modificare.

Orologio

Ruotare la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo : la scritta CLOCK (orologio) appare sul display. Per modificare l'ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).



Eco

Con la modalità ECO attiva (ON) il display si spegne quando il forno è in standby oppure quando sono trascorsi 5 minuti dalla fine della cottura. Per visualizzare le informazioni sul display basta premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "ECO".
2. Premere il tasto  per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto .

Segnale acustico

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "SOUND".
2. Premere il tasto  per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto .

Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "BRIGHTNESS".
2. Premere il tasto : il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto .

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI







































MANOPOLA FUNZIONI		
	OFF	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	FUNZIONI SPECIALI	 SCONGELAMENTO Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
		 MANTENERE IN CALDO Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, frittura, sfornati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
		 LIEVITAZIONE Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 3° livello per cotture su un ripiano e il 1° e 4° livello per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	VENTILATO DELICATO	Per cuocere, fino ad un massimo di due ripiani, alimenti che richiedono temperature di cottura medio /basse. La funzione permette di cuocere delicatamente e gradatamente su due livelli senza dover invertire la posizione delle pietanze durante la cottura. Utilizzare il 3° livello per cotture su un ripiano e il 1° e 4° livello per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

TABELLA DI COTTURA
















Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Si	2 / 3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
	 DELICATO	Si	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	3	160-200	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Si	1-4	160-200	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		Si	3	170-180	15-45	Leccarda / piastra dolci
	 DELICATO	Si	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Bignè		Si	3	180-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
	 DELICATO	Si	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Si	3	90	110-150	Leccarda / piastra dolci
	 DELICATO	Si	1-4	90	130-150	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Si	1 / 2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-4	190-250	20-50	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane	 (Pane)	Si	2	180-220	30-50	Leccarda / piastra dolci o griglia
Pizza	 (Pizza)	Si	2	220-250	15-30	Leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Si	3	250	10-15	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		Si	1-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		Si	1-4	180-190	40-55	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 1: tortiera su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	190-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
	 DELICATO	Sì	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	3	190-200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		Sì	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	180-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	3 (Alto)	3-6	Griglia
Filetti / tranci di pesce		-	4	2 (Medio)	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
					20-30	Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	2 (Medio) - 3 (Alto)	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	2 (Medio)	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)
		-	2	3 (Alto)	60-80	Liv. 2: girarrosto
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	3	2 (Medio)	35-45	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	2 (Medio)	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	3	2 (Medio)	45-55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	3 (Alto)	10-15	Teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Lasagna & Carne		Sì	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carne & Patate		Sì	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure	 DELICATO	Sì	1-4	180	30-50*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a secondo del gusto personale.

Tabella Ricette Testate (conformemente alla normativa IEC 60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscotti di pasta frolla (Shortbread)		Si	3	170	15-25	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-4	160	25-35	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Piccoli dolci (Small cakes)		Si	3	170	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-4	160	20-30	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		Si	2	170	30-40	Tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 torte di mele (Two apple pies)		Si	2 / 3	185	55-75	Tortiera su griglia
		Si	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	Alto	3-6	Griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	Alto	18-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
		-	5	Alto		Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		Si	3	180	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-4	160	50-60	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Liv. 3: griglia
						Liv. 2: leccarda con acqua (rabboccare quando necessario)
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta (Flat cake)		Si	3	170	35-45	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-4	160	40-50	Liv. 4: piastra dolci (invertire livelli a metà cottura) Liv. 1: leccarda

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "VENTILATO" su più livelli.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli.

Classe di efficienza energetica (secondo la norma EN50304)
Per effettuare i test utilizzare la tabella dedicata.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "VENTILATO DELICATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostiti uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.

Printed in Italy
03/2011

5019 310 01193



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA