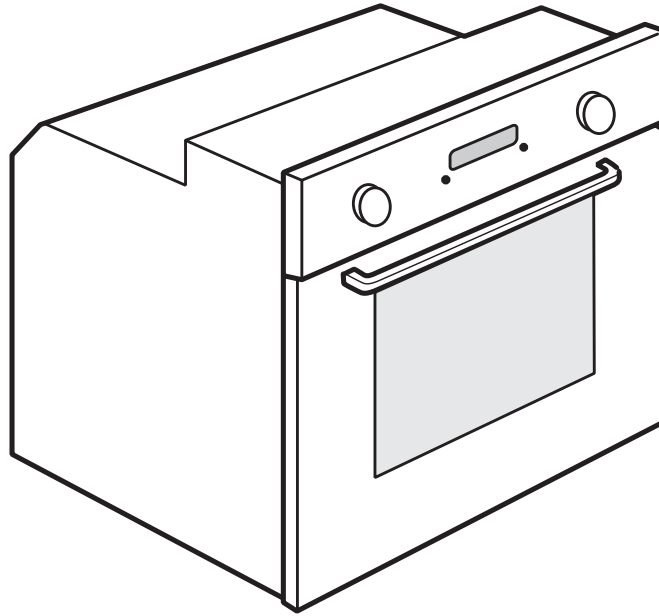


AKPM 777
AKPM 789



- GB** User and maintenance manual
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- IT** Manuale d'uso e manutenzione

The Whirlpool logo features a stylized swirl icon above the brand name "Whirlpool" in a bold, sans-serif font. A curved line underlines the letters "p" and "o".

SENSING THE DIFFERENCE

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.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 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.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- 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.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.(only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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 €

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C €) 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.

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.

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.

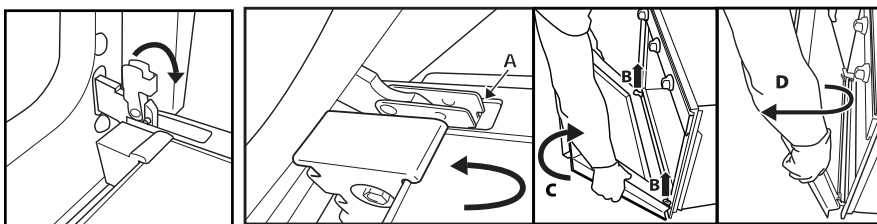


Fig. 1

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.

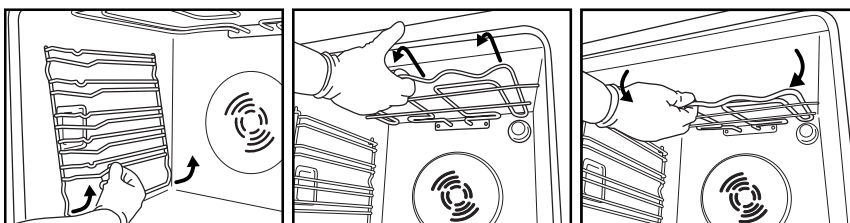


Fig. 3

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.

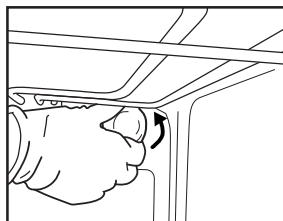


Fig. 6

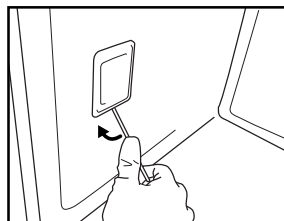


Fig. 7

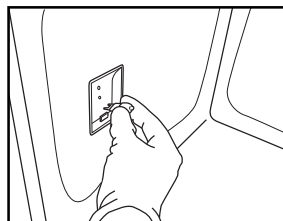


Fig. 8

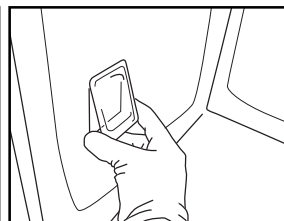


Fig. 9

N.B.:

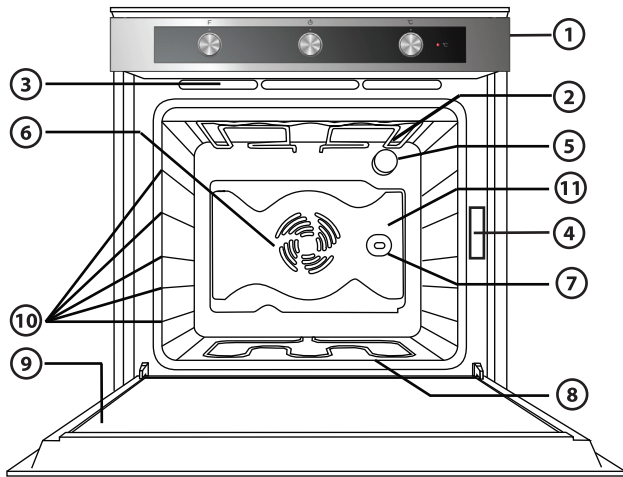
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

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

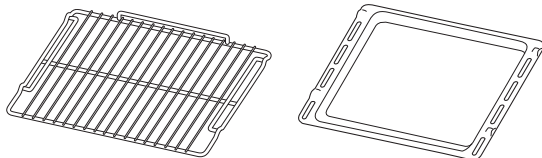


Fig. A

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.

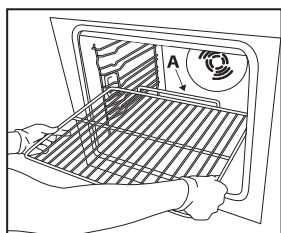


Fig. 1

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).

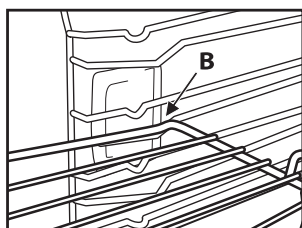


Fig. 2

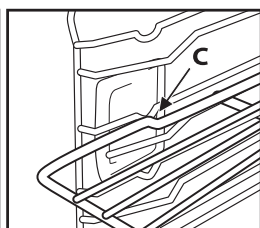
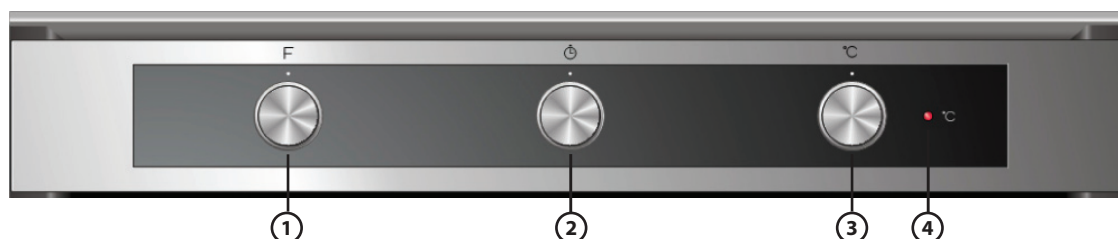


Fig. 3

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



1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob
4. Thermostat led

N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
 - Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, turn the knobs to "0".

COOKING TIME SELECTOR

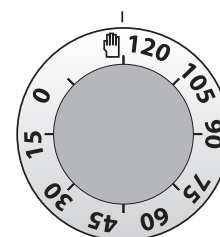
This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes.

To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "0".

















To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, make sure that the programme selector is turned to the symbol "☞".

ATTENTION: When the selector is positioned at "0" the oven will not switch on.

To switch the oven on, set the selector to the symbol "☞" or set a cooking time.



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

| FUNCTIONS KNOB | | |
|---|------------------------|---|
|  | OFF | To stop cooking and switch off the oven. |
|  | LAMP | To switch the oven light on/off. |
|  | CONVENTIONAL | To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it. |
|  | CONVECTION BAKE | To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking. |
|  | GRILL | To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed. |
|  | TURBO GRILL | To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. |
|  | DEFROST | To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside. |
|  | BOTTOM | Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 3rd cooking level. The oven does not have to be preheated. |
|  | FORCED AIR | Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 3rd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 4th levels, preheating the oven first. |
|  | SPECIALS |  Function for baking homemade pizzas. Use the 3rd shelf. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon  ; insert the food when the set temperature is reached. |
| | |  Function for baking homemade bread. Use the 3rd shelf. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon  ; insert the food when the set temperature is reached. |
| | |  Function ideal for keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. Turn the temperature knob to the icon  . |

COOKING TABLES

| Recipe | Function | Pre-heating | Shelf (from bottom) | Temp. (°C) | Time (min) | Accessories and notes |
|---|--|-------------|---------------------|------------|------------|--|
| Leavened cakes |  | Yes | 3 | 150-175 | 35-90 | Cake tin on wire shelf |
| |  | Yes | 1-4 | 150-170 | 30-90 | Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf |
| Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie) |  | Yes | 3 | 150-190 | 30-85 | Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf |
| |  | Yes | 1-4 | 150-190 | 35-90 | Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf |
| Biscuits / Tartlets |  | Yes | 3 | 160-175 | 20-45 | Drip tray / baking tray |
| |  | Yes | 1-4 | 150-175 | 20-45 | Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Choux buns |  | Yes | 3 | 175-200 | 30-40 | Drip tray / baking tray |
| |  | Yes | 1-4 | 170-190 | 35-45 | Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Meringues |  | Yes | 3 | 100 | 110-150 | Drip tray / baking tray |
| |  | Yes | 1-4 | 100 | 130-150 | Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Bread / Pizza / Focaccia |  | Yes | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray |
| |  | Yes | 3 | 250 | 10-30 | Shelf 3: drip tray / baking tray |
| Pane |   | Yes | 3 | 200 | 25-55 | Shelf 3: drip tray / baking tray |
| Frozen pizza |  | Yes | 3 | 250 | 10-15 | Shelf 3: Drip tray / baking tray or wire shelf |
| |  | Yes | 1-4 | 250 | 10-20 | Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) |  | Yes | 3 | 175-200 | 35-55 | Cake tin on wire shelf |
| |  | Yes | 1-4 | 175-190 | 45-60 | Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers |  | Yes | 3 | 175-200 | 20-30 | Drip tray / baking tray |
| |  | Yes | 1-4 | 175-200 | 25-45 | Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans |  | Yes | 3 | 200 | 45-55 | Oven tray on wire shelf |

| Recipe | Function | Pre-heating | Shelf (from bottom) | Temp. (°C) | Time (min) | Accessories and notes |
|---|---|-------------|---------------------|------------|------------|---|
| Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg |  | Yes | 3 | 200 | 80-110 | Drip tray or oven tray on wire shelf |
| Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg |  | Yes | 3 | 200 | 50-100 | Drip tray or oven tray on wire shelf |
| Turkey / Goose 3 Kg |  | Yes | 2 | 200 | 80-130 | Drip tray or oven tray on wire shelf |
| Baked fish / en papillote (fillet, whole) |  | Yes | 3 | 175-200 | 40-60 | Drip tray or oven tray on wire shelf |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) |  | Yes | 2 | 175-200 | 50-60 | Oven tray on wire shelf |
| Toast |  | Yes | 5 | 200 | 2-5 | Wire shelf |
| Fish fillets / steaks |  | Yes | 5 | 200 | 20-30 | Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) |
| | | | | | | Shelf 3: drip tray with water |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers |  | Yes | 5 | 200 | 30-40 | Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking) |
| | | | | | | Shelf 4: drip tray with water |
| Roast chicken 1-1.3 Kg |  | - | 2 | 200 | 55-70 | Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) |
| | | | | | | Shelf 1: drip tray with water |
| Roast chicken 1-1.3 Kg |  | - | 2 | 200 | 60-80 | Shelf 2: turnspit (if present) |
| | | | | | | Shelf 1: drip tray with water |
| Roast Beef rare 1 Kg |  | - | 3 | 200 | 35-45 | Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) |
| Leg of lamb / Shanks |  | - | 3 | 200 | 60-90 | Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) |
| Roast potatoes |  | - | 3 | 200 | 45-55 | Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking) |
| Vegetable gratin |  | - | 3 | 200 | 20-30 | Oven tray on wire shelf |
| Lasagna & Meat |  | Yes | 1-4 | 200 | 50-100* | Shelf 4: oven tray on wire shelf |
| | | | | | | Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf |
| Meat & Potatoes |  | Yes | 1-4 | 200 | 45-100* | Shelf 4: oven tray on wire shelf |
| | | | | | | Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf |
| Fish & Vegetables |  | Yes | 1-4 | 175 | 30-50* | Shelf 4: oven tray on wire shelf |
| | | | | | | Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf |

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

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 "FORCED AIR" 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

- Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied.
- 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.

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 :

- Avant toute intervention d'installation l'appareil doit être débranché du secteur.
- 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. Ne pas réparer ni remplacer de composants de l'appareil sauf indication spécifique du manuel d'utilisation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un électricien spécialisé. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil à la prise d'alimentation après installation.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché 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 de courant.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties du corps humides et ne l'utilisez pas pieds nus.
- L'appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique dans le but de cuire des aliments. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'âge supérieur à 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Eloigner les enfants de l'appareil et les contrôler pour leur interdire de jouer avec.
- L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants d'âge inférieur à 8 ans doivent être éloignés de l'appareil à moins de les surveiller en permanence.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Empêcher que l'appareil entre en contact avec des vêtements ou autre matériau inflammable jusqu'à ce que les composants ne se soient refroidis suffisamment.
- 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. Quand le volet de l'appareil est fermé l'air chaud s'échappe de l'ouverture au-dessus du panneau de commande. Évitez de boucher les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires 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.
- Ne pas chauffer ou cuisiner en utilisant des pots ou des récipients fermés hermétiquement dans l'appareil. L'accumulation de pression qui se crée peut faire exploser le pot et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles 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 la dessiccation des aliments.

- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés 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.
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Les enfants doivent être maintenus à distance du four pendant le cycle de pyrolyse (uniquement pour des fours avec fonction pyrolyse).
- Utiliser uniquement la sonde de température fournie ou recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs agressifs ou d'ustensiles métalliques coupants pour nettoyer le verre de la porte du four sous peine de griffer la surface et de briser le verre.
- S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter de vous électrocuter.

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.

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.

Veillez 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'incrustent (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.

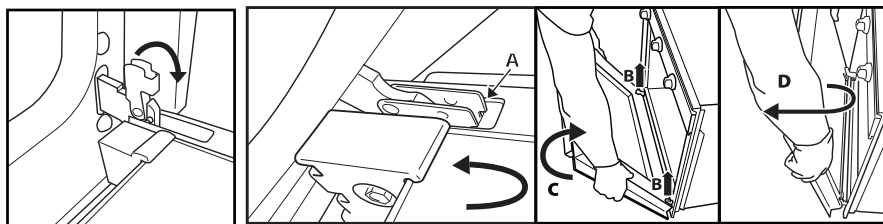


Fig. 1

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.

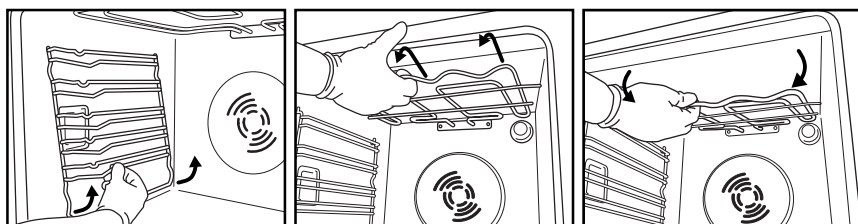


Fig. 3

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.

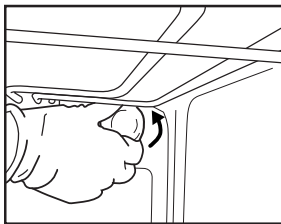


Fig. 6

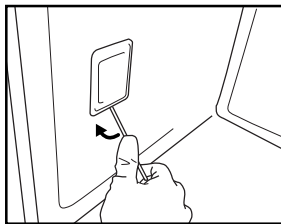


Fig. 7

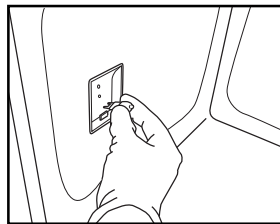


Fig. 8

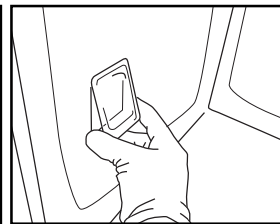


Fig. 9

REMARQUE :

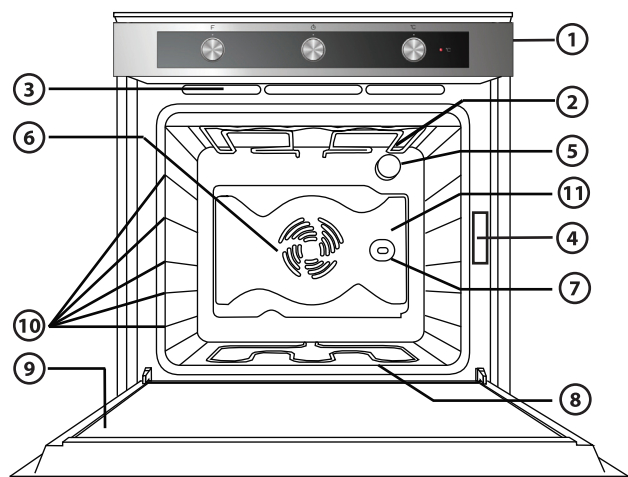
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

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.**

NOTICE D'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commande
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

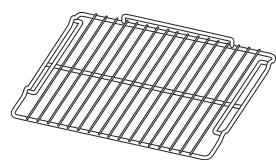


Fig. A

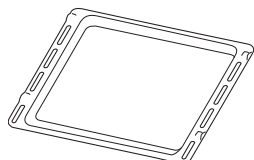


Fig. B

- A. GRILLE (2) :** vous pouvez l'utiliser pour cuire les aliments ou comme support pour les casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** vous pouvez la positionner sous la grille pour récolter les jus ou l'utiliser comme plat pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses, etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS L'ENCEINTE DU FOUR

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

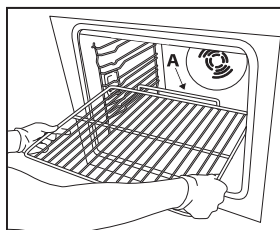


Fig. 1

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).

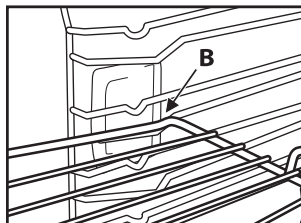


Fig. 2

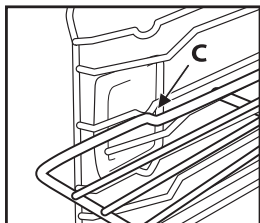
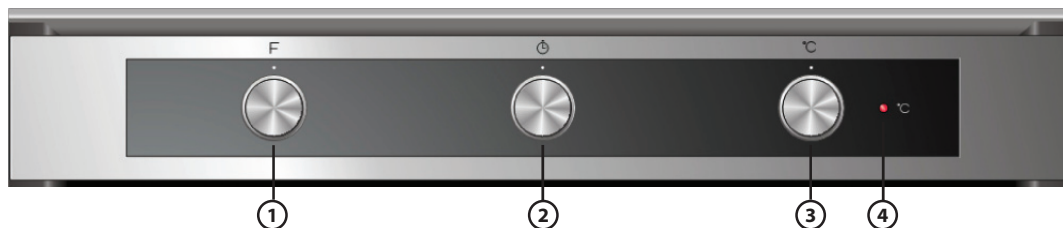


Fig. 3

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 (lèchefrite, plaque à pâtisserie), l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La saillie sur la partie plate assure leur blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton du programmateur de temps de cuisson
3. Bouton du thermostat

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

4. Voyant du thermostat

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection sur la fonction désirée.
L'éclairage du four s'allume.
 - Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position « 0 ».

PROGRAMMATEUR DE TEMPS DE CUISSON

Ce bouton permet de programmer un temps de 1 à 120 minutes.

Pour programmer le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre puis positionnez-le sur le temps de cuisson désiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et le programmateur reste sur « 0 ».

Pour utiliser le four en mode manuel, c'est-à-dire sans programmer de temps de cuisson, vérifiez que le sélecteur de programme est tourné sur le symbole « 🍷 ».

ATTENTION : Quand le programmateur est sur « 0 », le four ne s'allume pas.

Pour allumer le four, positionnez le bouton du programmateur sur le symbole « 🍷 » ou programmez le temps de cuisson.

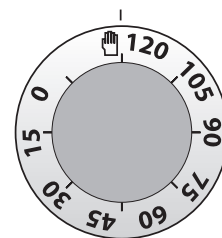


TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS




























| BOUTON DES FONCTIONS | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | OFF | Pour interrompre la cuisson et éteindre le four. |
|  | LAMPE | Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four. |
|  | CONVECTION NATURELLE | Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3e gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, cela signifie que la température réglée a été atteinte et que vous pouvez enfourner votre plat. |
|  | CONVECTION FORCÉE | Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction permet d'obtenir des surfaces et des bases uniformément dorées et croustillantes. Utilisez le 3e gradin. Préchauffez le four avant la cuisson. |
|  | GRIL | Pour griller des steaks, des kebabs et des saucisses, pour cuire des gratins de légumes et griller du pain. Il est suggéré de placer le plat sur le 4e ou le 5e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Préchauffez le four 3 -5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. |
|  | TURBO GRIL | Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1er/2e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. |
|  | 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. |
|  | CHAUFFAGE INFÉRIEUR | Utilisez cette fonction à la fin d'une cuisson pour faire dorer le fond du plat. Placez l'aliment sur le 1er/ 2e gradin. La fonction peut aussi être utilisée pour les cuissons lentes, les ragoûts de viande et de légumes par exemple : dans ce cas, utilisez le 3e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
|  | CHALEUR PULSÉE | Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux utiliser les 1° et 4° gradins. Préchauffer le four à la température voulue avant cuisson. |
|  | FONCTIONS SPÉCIALES |  Fonction spéciale pour la cuisson des pizzas maison. Utilisez le 3e gradin. Préchauffez le four en positionnant le bouton de température sur l'icône  , introduisez le plat dès que la température sélectionnée est atteinte. |
| | |  Fonction spéciale pour la cuisson des pizzas maison. Utilisez le 3e gradin. Préchauffez le four en positionnant le bouton de température sur l'icône  , introduisez le plat dès que la température sélectionnée est atteinte. |
| | |  Fonction idéale pour conserver les plats cuits chauds et croustillants (ex. viandes, fritures, timbales) Positionnez le bouton de la température sur l'icône  . |

TABLEAU DE CUISSON

| Recette | Fonction | Pré-chauffage | Gratin (du bas) | Temp. (°C) | Durée (min) | Accessoires et notes |
|---|--|---------------|-----------------|------------|-------------|--|
| Gâteaux levés |  | Oui | 3 | 150-175 | 35-90 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 1-4 | 150-170 | 30-90 | Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille |
| Tourtes fourrées (cheese cake, strudels, tarte aux fruits) |  | Oui | 3 | 150-190 | 30-85 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille |
| |  | Oui | 1-4 | 150-190 | 35-90 | Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille |
| Biscuits/Tartelettes |  | Oui | 3 | 160-175 | 20-45 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1-4 | 150-175 | 20-45 | Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| Choux ronds |  | Oui | 3 | 175-200 | 30-40 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1-4 | 170-190 | 35-45 | Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| Meringues |  | Oui | 3 | 100 | 110-150 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1-4 | 100 | 130-150 | Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| Pain / Pizza / Fougasse |  | Oui | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 3 | 250 | 10-30 | Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| Pain |   | Oui | 3 | 200 | 25-55 | Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| Pizzas surgelées |  | Oui | 3 | 250 | 10-15 | Grad. 3 : Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille |
| |  | Oui | 1-4 | 250 | 10-20 | Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |

| Recette | Fonction | Pré-chauffage | Gratin (du bas) | Temp. (°C) | Durée (min) | Accessoires et notes |
|--|----------|---------------|-----------------|------------|-------------|--|
| Tourtes (tourtes aux légumes, quiches) | | Oui | 3 | 175-200 | 35-55 | Moule à gâteau sur grille |
| | | Oui | 1-4 | 175-190 | 45-60 | Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille |
| Vol-au-vent / feuilletés | | Oui | 3 | 175-200 | 20-30 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| | | Oui | 1-4 | 175-200 | 25-45 | Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / flans | | Oui | 3 | 200 | 45-55 | Plaque sur grille |
| Agneau / veau / bœuf / porc 1kg | | Oui | 3 | 200 | 80-110 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Poulet / lapin / canard 1kg | | Oui | 3 | 200 | 50-100 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Dinde / oie 3kg | | Oui | 2 | 200 | 80-130 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Poisson au four / en papillote (filet, entier) | | Oui | 3 | 175-200 | 40-60 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | | Oui | 2 | 175-200 | 50-60 | Plaque sur grille |
| Croque-monsieur | | Oui | 5 | 200 | 2-5 | grille |
| Filets / darnes de poisson | | Oui | 5 | 200 | 20-30 | Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) |
| | | | | | | Grad. 3 : lèchefrite avec eau |
| Saucisses / brochettes / travers de porc / hamburgers | | Oui | 5 | 200 | 30-40 | Grad. 5 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) |
| | | | | | | Grad. 4 : lèchefrite avec eau |
| Poulet rôti 1 - 1,3 kg | | - | 2 | 200 | 55-70 | Grad 2 : grille (tournez l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire) |
| | | | | | | Grad. 1 : lèchefrite avec eau |
| Poulet rôti 1 - 1,3 kg | | - | 2 | 200 | 60-80 | Grad. 2 : tournebroche (si présent) |
| | | | | | | Grad. 1 : lèchefrite avec eau |
| Rosbif saignant 1 kg | | - | 3 | 200 | 35-45 | Plaque sur grille (tournez l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire) |
| Gigot d'agneau / jarrets | | - | 3 | 200 | 60-90 | Lèchefrite ou plaque sur grille (tournez l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire) |
| Pommes de terre au four | | - | 3 | 200 | 45-55 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tournez l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire) |

| Recette | Fonction | Pré-chauffage | Gratin (du bas) | Temp. (°C) | Durée (min) | Accessoires et notes |
|----------------------------------|---|---------------|-----------------|------------|-------------|---|
| Légumes gratinés |  | - | 3 | 200 | 20-30 | Plaque sur grille |
| Lasagnes et viande |  | Oui | 1-4 | 200 | 50-100* | Grad. 4 : plaque sur grille |
| | | | | | | Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille |
| Viande et pommes de terre |  | Oui | 1-4 | 200 | 45-100* | Grad. 4 : plaque sur grille |
| | | | | | | Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille |
| Poisson et légumes |  | Oui | 1-4 | 175 | 30-50* | Grad. 4 : plaque sur grille |
| | | | | | | Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille |

* Le temps de cuisson est indicatif. Les aliments peuvent être retirés dans des délais différents selon les goûts personnels.

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 "CHALEUR PULSÉE", il est possible de cuire simultanément des aliments différents (par exemple : poisson et légumes) qui nécessitent une température identique, sur plusieurs gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent est sec, cela signifie que 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.
- Pour les pâtisseries avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez 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.

Pizzas

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.

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 veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is 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:

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens installatiewerkzaamheden te verrichten.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Geen enkel deel van het apparaat mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dit specifiek in de gebruikshandleiding is beschreven.
- De voedingskabel moet door een gespecialiseerd elektricien worden vervangen. Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om het apparaat na plaatsing in zijn behuizing op het stopcontact aan te sluiten.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- De elektrische onderdelen mogen na de installatie niet toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het gebruik als huishoudelijk apparaat voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. verwarming van de omgeving). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of hen is geleerd hoe het apparaat veilig moet worden gebruikt en ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht van volwassenen staan.
- De toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat en zorg dat ze er niet mee spelen.
- Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Let erop de verwarmende elementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze altijd onder toezicht staan.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan om brandwonden te voorkomen. Zorg dat het apparaat niet in contact komt met kleding of ander brandbaar materiaal zolang de onderdelen niet voldoende afgekoeld zijn.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Wanneer de deur van het apparaat gesloten is, komt er warme lucht uit 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 dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Blikken of hermetisch afgesloten houders mogen niet in het apparaat verwarmd of bereid worden. Door de zich ophopende druk kan het blik ontploffen en het apparaat beschadigen.
- 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 er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik nooit stoomreinigers.

- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Kinderen moeten tijdens de pyrolysecyclus uit de buurt van de oven worden gehouden (alleen voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik alleen de standaard bijgeleverde of de voor deze oven aanbevolen temperatuurvoeler.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen keukengereedschappen om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat ze krassen in het oppervlak kunnen maken en het glas kunnen doen breken.
- Controleer of het apparaat uitgeschakeld is, voordat u het lampje vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

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 Afdankte 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

- 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.

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.

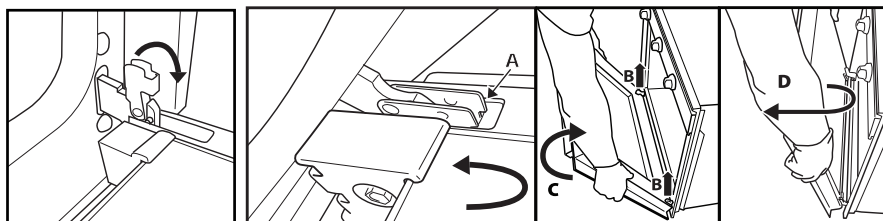


Fig. 1

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.

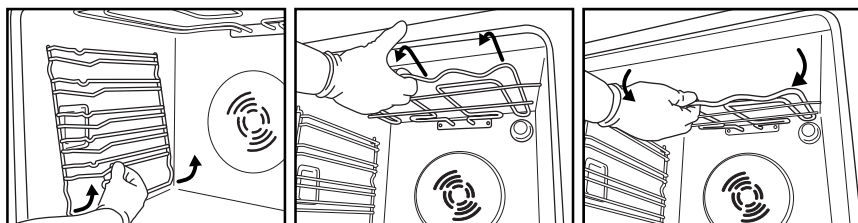


Fig. 3

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.

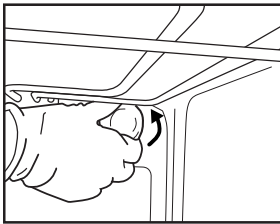


Fig. 6

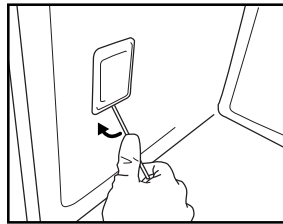


Fig. 7

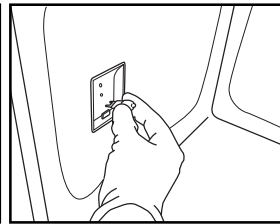


Fig. 8

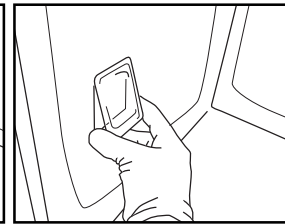


Fig. 9

OPMERKING:

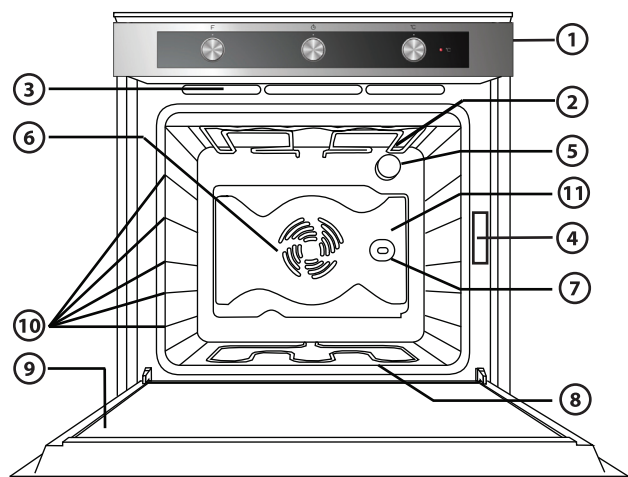
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

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

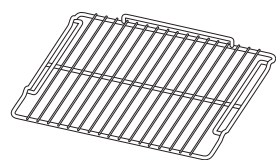


Fig. A

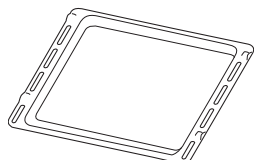


Fig. B

- 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.

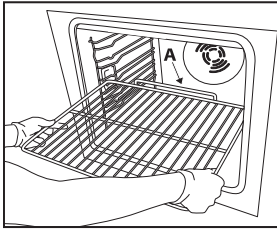


Fig. 1

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).

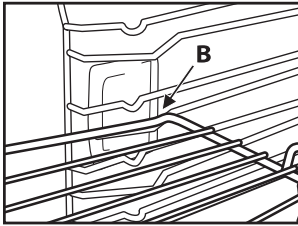


Fig. 2

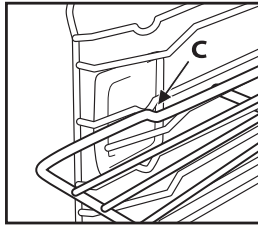
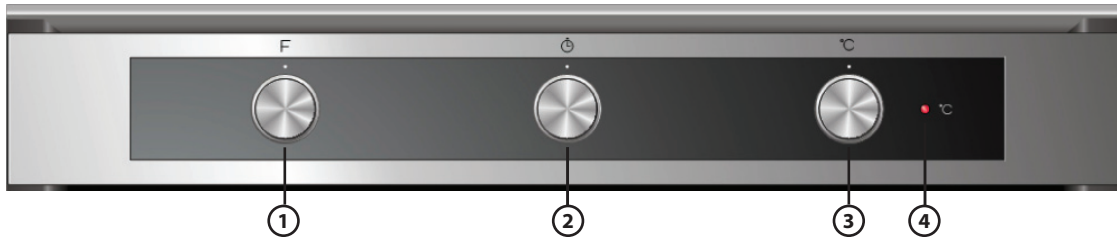


Fig. 3

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



1. Functieknop
2. Programmeerknop bereidingstijd
3. Thermostaatknop

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

4. Thermostaatlampje

DE OVEN GEBRUIKEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie.
Het ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.
Het thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

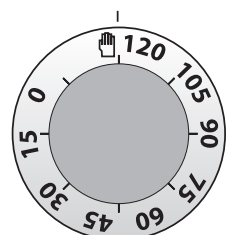
PROGRAMMEERKNOP BEREIDINGSTIJD

Met deze programmeerknop kunt u een bereidingstijd van 1 tot 120 minuten instellen. Om de tijdsduur in te stellen, nadat u de bereidingsfunctie heeft gekozen, draait u de knop helemaal rechtsom, waarna u de knop terug draait naar de gewenste bereidingstijd. Als de bereidingstijd om is, gaat de oven uit en blijft de programmeerknop op "0" staan.

Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u controleren of de programmeerknop op het symbool "☞" staat.

LET OP: als de programmeerknop op "0" staat, gaat de oven niet aan.

Om de oven aan te zetten moet u de programmeerknop op het symbool "☞" zetten, of de bereidingstijd instellen.



TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES



FUNCTIEKNOP

| FUNCTIEKNOP | | |
|--|--------------------------|--|
|  | OFF | Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen. |
|  | LAMP | Om het lampje in de oven in/uit te schakelen. |
|  | CONVENTIONEEL | Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Als het thermostaatlampje uitgaat, kan het gerecht in de oven worden gezet. |
|  | TURBO HETE LUCHT | Voor het bereiden van vlees en taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Met deze functie worden de korst en de bodem gelijkmatig goudbruin en krokant. Gebruik de derde steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor. |
|  | GRILL | Voor het bereiden op de grill van steaks, kebab en saucijzen, het gratineren van groenten en het roosteren van brood. 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. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur 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. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. |
|  | ONTDOOIEN | 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. |
|  | ONDERWARMTE | Gebruik deze functie aan het einde van een bereiding om de bodem van het gerecht een bruin korstje te geven. Plaats het voedsel op de eerste/tweede steunhoogte. De functie kan ook worden gebruikt voor langzame bereidingen, zoals gestoofde vlees- en groentegerechten; gebruik in dit geval de derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
|  | HETE LUCHT | Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het derde niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en vierde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor. |
|  | SPECIALE FUNCTIES |  Deze functie is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte pizza. Gebruik de derde steunhoogte. Verwarm de oven voor door de temperatuurknop op het symbool  te draaien, plaats het voedsel als de ingestelde temperatuur bereikt is. |
| | |  Deze functie is geschikt voor het bakken van zelfgemaakt brood. Gebruik de derde steunhoogte. Verwarm de oven voor door de temperatuurknop op het symbool  te draaien, plaats het voedsel als de ingestelde temperatuur bereikt is. |
| | |  Ideale functie voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv. vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Zet de temperatuurknop op het symbool  . |

BEREIDINGSTABEL

| Recept | Functie | Voorver- warmen | Steun- hoogte (van onder) | Temp. (°C) | Tijd (min) | Accessoires en opmerkingen |
|--|---|--------------------|---------------------------------|---------------|---------------|---|
| Luchtig gebak |  | Ja | 3 | 150-175 | 35-90 | Taartvorm op rooster |
| |  | Ja | 1-4 | 150-170 | 30-90 | Niv. 4: taartvorm op rooster Niv. 1: taartvorm op rooster |
| Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart) |  | Ja | 3 | 150-190 | 30-85 | Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster |
| |  | Ja | 1-4 | 150-190 | 35-90 | Niv. 4: taartvorm op rooster Niv. 1: taartvorm op rooster |
| Koekjes / taartjes |  | Ja | 3 | 160-175 | 20-45 | Opvangbak / bakplaat |
| |  | Ja | 1-4 | 150-175 | 20-45 | Niv. 4: rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat |
| Soesjes |  | Ja | 3 | 175-200 | 30-40 | Opvangbak / bakplaat |
| |  | Ja | 1-4 | 170-190 | 35-45 | Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat |
| Meringues |  | Ja | 3 | 100 | 110-150 | Opvangbak / bakplaat |
| |  | Ja | 1-4 | 100 | 130-150 | Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat |
| Brood / pizza / focaccia |  | Ja | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat |
| |  | Ja | 3 | 250 | 10-30 | Niv. 3: opvangbak / bakplaat |
| Brood |  | Ja | 3 | 200 | 25-55 | Niv. 3: opvangbak / bakplaat |
| Diepvriespizza's |  | Ja | 3 | 250 | 10-15 | Niv. 3: Opvangbak/bakplaat of rooster |
| |  | Ja | 1-4 | 250 | 10-20 | Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche) |  | Ja | 3 | 175-200 | 35-55 | Taartvorm op rooster |
| |  | Ja | 1-4 | 175-190 | 45-60 | Niv. 4: taartvorm op rooster Niv. 1: taartvorm op rooster |
| Pasteitjes / bladerdeeghapjes |  | Ja | 3 | 175-200 | 20-30 | Opvangbak / bakplaat |
| |  | Ja | 1-4 | 175-200 | 25-45 | Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat |
| Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels |  | Ja | 3 | 200 | 45-55 | Ovenschaal op rooster |

| Recept | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (van onder) | Temp. (°C) | Tijd (min) | Accessoires en opmerkingen |
|---|---|---------------|-------------------------|------------|------------|---|
| Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1kg |  | Ja | 3 | 200 | 80-110 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Kip / konijn / eend 1kg |  | Ja | 3 | 200 | 50-100 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Kalkoen / Gans 3kg |  | Ja | 2 | 200 | 80-130 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Vis uit de oven / in folie (filet, heel) |  | Ja | 3 | 175-200 | 40-60 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) |  | Ja | 2 | 175-200 | 50-60 | Ovenschaal op rooster |
| Geroosterd brood |  | Ja | 5 | 200 | 2-5 | Rooster |
| Visfilet / moten vis |  | Ja | 5 | 200 | 20-30 | Niv. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) |
| | | | | | | Niv. 3: opvangbak met water |
| Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers |  | Ja | 5 | 200 | 30-40 | Niv. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) |
| | | | | | | Niv. 4: opvangbak met water |
| Gebraden kip 1 - 1,3 kg |  | - | 2 | 200 | 55-70 | Niv. 2: rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| | | | | | | Niv. 1: opvangbak met water |
| Gebraden kip 1 - 1,3 kg |  | - | 2 | 200 | 60-80 | Niv. 2: draaispit (indien bijgeleverd) |
| | | | | | | Niv. 1: opvangbak met water |
| Rosbief rosé 1kg |  | - | 3 | 200 | 35-45 | Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| Lamsbout / schenkel |  | - | 3 | 200 | 60-90 | Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| Aardappelen uit de oven |  | - | 3 | 200 | 45-55 | Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| Gegratineerde groenten |  | - | 3 | 200 | 20-30 | Ovenschaal op rooster |
| Lasagne en vlees |  | Ja | 1-4 | 200 | 50-100* | Niv. 4: ovenschaal op rooster |
| | | | | | | Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster |

| Recept | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (van onder) | Temp. (°C) | Tijd (min) | Accessoires en opmerkingen |
|-----------------------------|---|---------------|-------------------------|------------|------------|--|
| Vlees en aardappelen |  | Ja | 1-4 | 200 | 45-100* | Niv. 4: ovenschaal op rooster |
| | | | | | | Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster |
| Vis en groente |  | Ja | 1-4 | 175 | 30-50* | Niv. 4: ovenschaal op rooster |
| | | | | | | Niv. 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.

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 "HETE LUCHT" kunt u gelijktijdig verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde temperatuur vereisen, 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

- Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.
- 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 voorzigtiger.
- 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.

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 esistente 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:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- 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 né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente indicato nel manuale dell'uso.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista specializzato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- 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 per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare di ustionarsi. Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. 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 scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. L'accumulo di pressione che si viene a creare all'interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare 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 degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti 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.
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.

- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. I bambini devono essere mantenuti a distanza dal forno durante il ciclo di pirolisi (soltanto per forni con funzione Pirolisi).
- Usare solamente la sonda di temperatura fornita in dotazione o raccomandata per questo forno.
- Non impiegare detergenti abrasivi aggressivi o utensili metallici taglienti per pulire il vetro dello sportello del forno perché possono graffiare la superficie e mandare in frantumi il vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.

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'ideale 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.

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.
- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

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. Spegnerne 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 detergenti 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 detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti 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 detergenti 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.

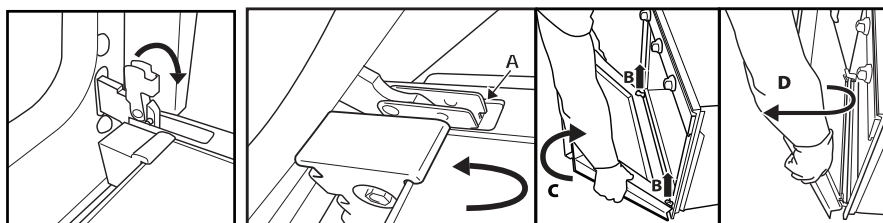


Fig. 1

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.

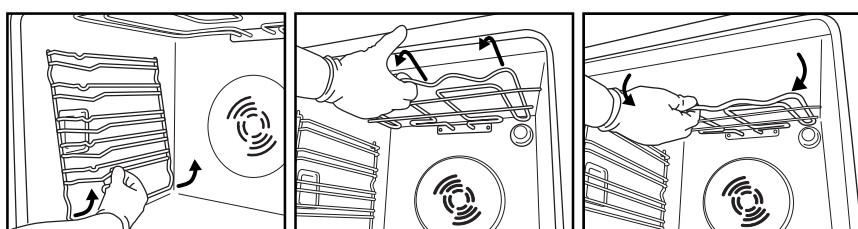


Fig. 3

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.

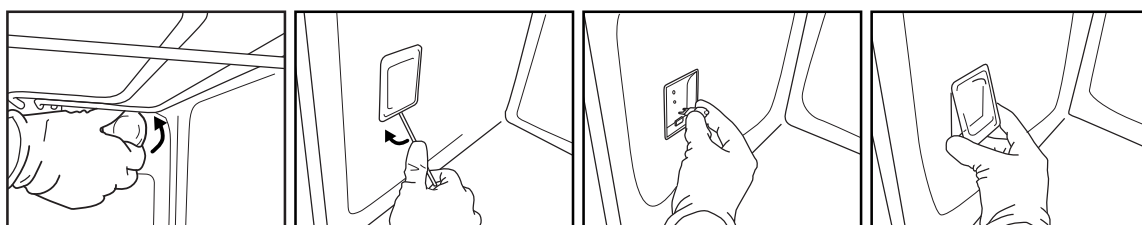


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

NOTA:

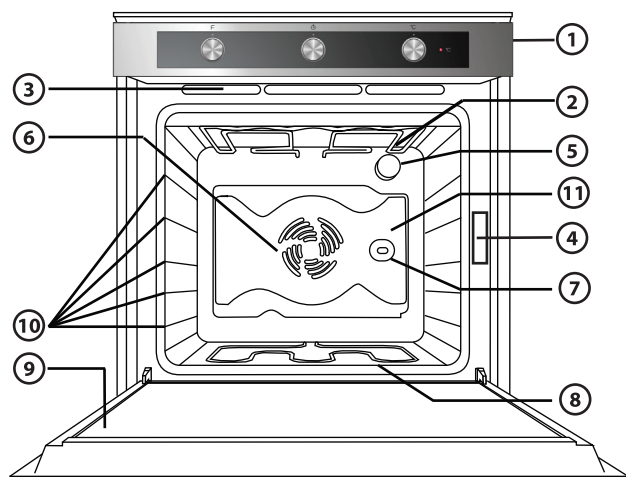
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

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

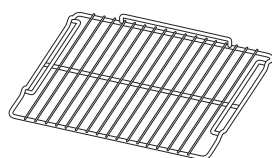


Fig. A

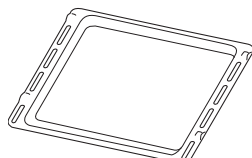


Fig. B

- A. GRIGLIA (2):** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- B. 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.

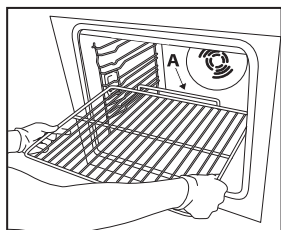


Fig. 1

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).

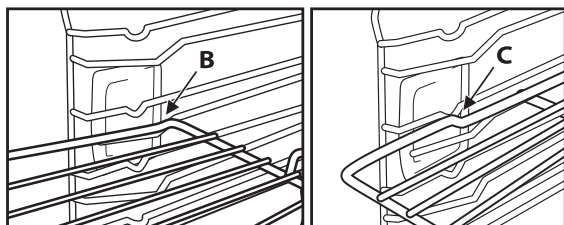


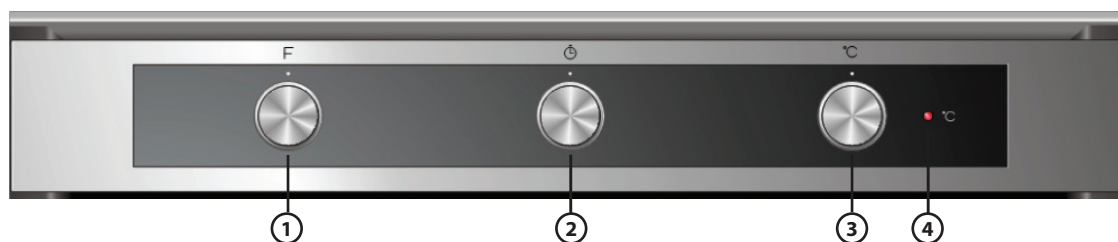
Fig. 2

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



1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola programmatore durata di cottura
3. Manopola termostato

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

4. Spia termostato

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

- Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "0".

PROGRAMMATORE DURATA DI COTTURA

Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 120 minuti. Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario. Allo scadere del tempo di cottura il forno si spegne e il programmatore rimane posizionato sullo "0".

Per l'utilizzo del forno in modalità manuale, senza cioè l'impostazione di un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del programmatore sia posizionata sul simbolo "👉".

ATTENZIONE: quando il programmatore è posizionato sullo "0" il forno non si accende. Per accendere il forno posizionare il programmatore sul simbolo "👉" oppure impostare la durata della cottura.

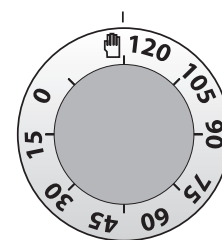


TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

| MANOPOLA FUNZIONI | | |
|---|--------------------------------|---|
|  | OFF | Per interrompere la cottura e spegnere il forno. |
|  | LAMPADINA | Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno. |
|  | STATICO | Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia termostato indica che il forno è pronto per l'inserimento del cibo. |
|  | VENTILATO | Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere superficie e base uniformemente dorate e croccanti. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere. |
|  | GRILL | Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare 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. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. |
|  | TURBO GRILL | Per arrostitire 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. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. |
|  | 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. |
|  | RISCALDAMENTO INFERIORE | Utilizzare questa funzione alla fine di una cottura per dorare il fondo della pietanza. Si consiglia di riporre il cibo sul 1°/2° livello di cottura. La funzione può anche essere utilizzata per cotture lente come stufati di carne e verdure, utilizzare in questo caso il 3° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno. |
|  | TERMOVENTILATO | Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani si consiglia di utilizzare il 1° e 4° livello, preriscaldando il forno prima di cuocere. |
|  | FUNZIONI SPECIALI |  Funzione dedicata per cuocere la pizza fatta in casa. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno posizionando la manopola della temperatura sull'icona  , inserire il cibo al raggiungimento della temperatura impostata. |
| | |  Funzione dedicata per cuocere il pane fatto in casa. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno posizionando la manopola della temperatura sull'icona  , inserire il cibo al raggiungimento della temperatura impostata. |
| | |  Funzione ideale per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es. carni, frittura, sfornati). Posizionare la manopola della temperatura sull'icona  . |

TABELLA DI COTTURA

| Ricetta | Funzione | Preriscaldamento | Livello (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note |
|--|----------|------------------|---------------------|------------|-------------|---|
| Torte a lievitazione | | Sì | 3 | 150-175 | 35-90 | Tortiera su griglia |
| | | Sì | 1-4 | 150-170 | 30-90 | Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia |
| Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta) | | Sì | 3 | 150-190 | 30-85 | Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia |
| | | Sì | 1-4 | 150-190 | 35-90 | Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia |
| Biscotti / Tortine | | Sì | 3 | 160-175 | 20-45 | Leccarda / piastra dolci |
| | | Sì | 1-4 | 150-175 | 20-45 | Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci |
| Bignè | | Sì | 3 | 175-200 | 30-40 | Leccarda / piastra dolci |
| | | Sì | 1-4 | 170-190 | 35-45 | Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci |
| Meringhe | | Sì | 3 | 100 | 110-150 | Leccarda / piastra dolci |
| | | Sì | 1-4 | 100 | 130-150 | Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci |
| Pane / Pizza / Focaccia | | Sì | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci |
| | | Sì | 3 | 250 | 10-30 | Liv. 3: leccarda / piastra dolci |
| Pizza | | Sì | 3 | 250 | 10-30 | Liv. 3: leccarda / piastra dolci |
| Pane | | Sì | 3 | 200 | 25-55 | Liv. 3: leccarda / piastra dolci |
| Pizze surgelate | | Sì | 3 | 250 | 10-15 | Liv. 3: Leccarda / piastra dolci o griglia |
| | | Sì | 1-4 | 250 | 10-20 | Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci |
| Torte salate (torta di verdura, quiche) | | Sì | 3 | 175-200 | 35-55 | Tortiera su griglia |
| | | Sì | 1-4 | 175-190 | 45-60 | Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia | | Sì | 3 | 175-200 | 20-30 | Leccarda / piastra dolci |
| | | Sì | 1-4 | 175-200 | 25-45 | Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci |
| Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati | | Sì | 3 | 200 | 45-55 | Teglia su griglia |

| Ricetta | Funzione | Preriscaldamento | Livello (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note |
|--|---|------------------|---------------------|------------|-------------|---|
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg |  | Sì | 3 | 200 | 80-110 | Leccarda o teglia su griglia |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg |  | Sì | 3 | 200 | 50-100 | Leccarda o teglia su griglia |
| Tacchino / Oca 3 Kg |  | Sì | 2 | 200 | 80-130 | Leccarda o teglia su griglia |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero) |  | Sì | 3 | 175-200 | 40-60 | Leccarda o teglia su griglia |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) |  | Sì | 2 | 175-200 | 50-60 | Teglia su griglia |
| Pane tostato |  | Sì | 5 | 200 | 2-5 | griglia |
| Filetti / Tranci di pesce |  | Sì | 5 | 200 | 20-30 | Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura) |
| | | | | | | Liv. 3: leccarda con acqua |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger |  | Sì | 5 | 200 | 30-40 | Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura) |
| | | | | | | Liv. 4: leccarda con acqua |
| Pollo arrosto 1-1,3 Kg |  | - | 2 | 200 | 55-70 | Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| | | | | | | Liv. 1: leccarda con acqua |
| Pollo arrosto 1-1,3 Kg |  | - | 2 | 200 | 60-80 | Liv. 2: girarrosto (se in dotazione) |
| | | | | | | Liv. 1: leccarda con acqua |
| Roast Beef al sangue 1 Kg |  | - | 3 | 200 | 35-45 | Teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| Cosciotto di agnello / Stinchi |  | - | 3 | 200 | 60-90 | Leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| Patate arrosto |  | - | 3 | 200 | 45-55 | Leccarda / piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| Verdure gratinate |  | - | 3 | 200 | 20-30 | Teglia su griglia |
| Lasagna & Carne |  | Sì | 1-4 | 200 | 50-100* | Liv. 4: teglia su griglia |
| | | | | | | Liv. 1: leccarda o teglia su griglia |
| Carne & Patate |  | Sì | 1-4 | 200 | 45-100* | Liv. 4: teglia su griglia |
| | | | | | | Liv. 1: leccarda o teglia su griglia |
| Pesce & Verdure |  | Sì | 1-4 | 175 | 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 seconda del gusto personale.

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 "TERMOVENTILATO", 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

- Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.
- 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.

Printed in Italy
04/2012

5019 310 01504



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA