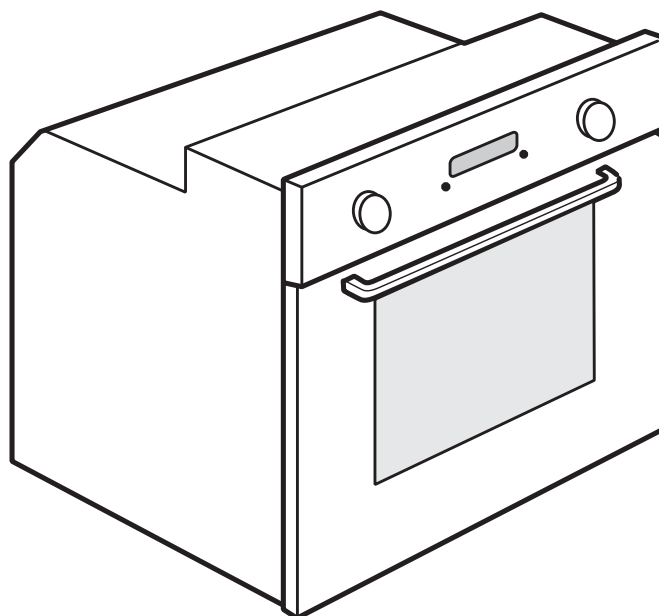


AKZM 752



GB

User and maintenance manual

FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

NL

**Handleiding voor gebruik en
onderhoud**

PL

Instrukcja obsługi i konserwacji


Whirlpool

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:


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

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY C €

- 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.

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CLEANING



WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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.

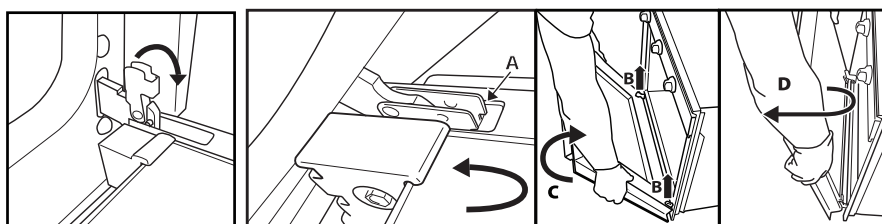


Fig. 1

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.

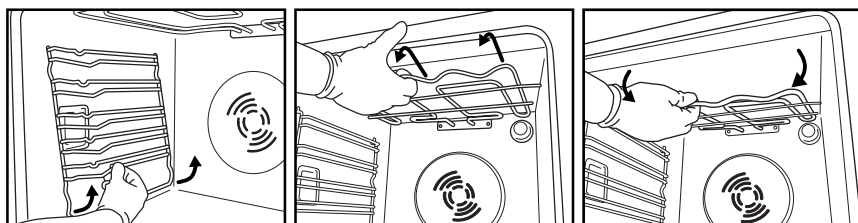


Fig. 3

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.

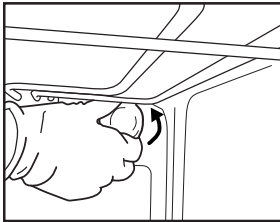


Fig. 6

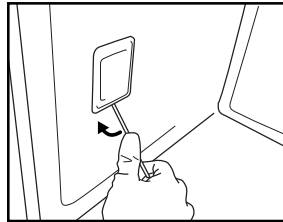


Fig. 7

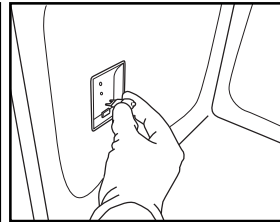


Fig. 8

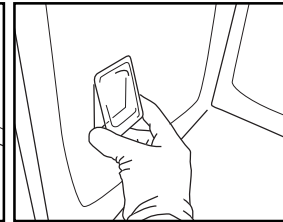


Fig. 9

N.B.:

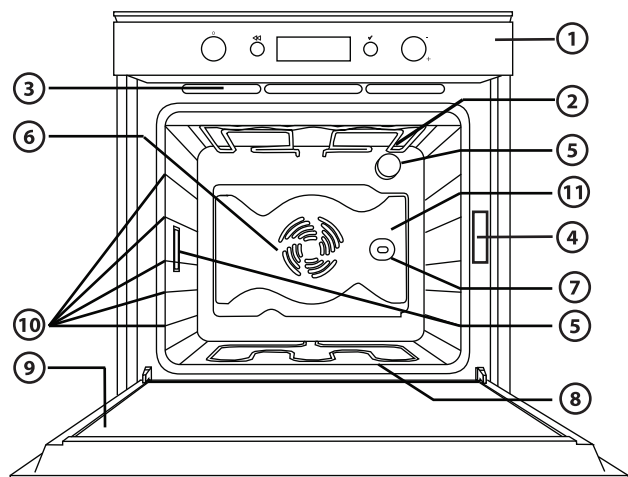
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

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
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

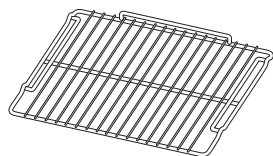


Fig. A

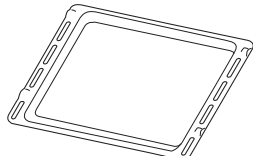


Fig. B

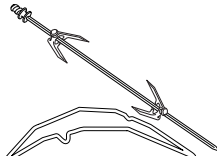


Fig. C

- 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.
- C. TURNSPIT (1):** for even roasting of large pieces of meat and poultry.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

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

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

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

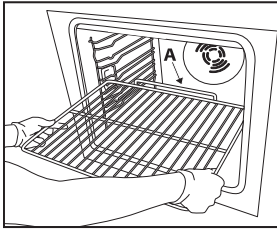


Fig. 1

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

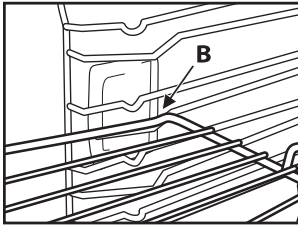


Fig. 2

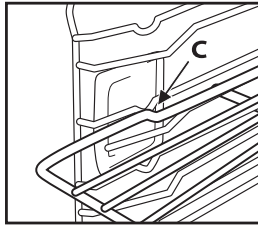


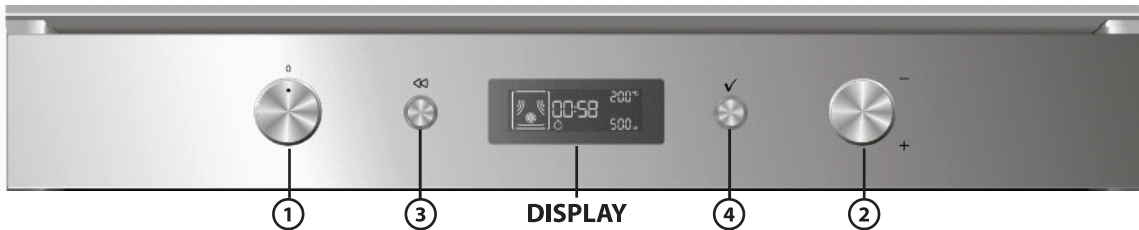
Fig. 3

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

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
3. **BUTTON** ⏪: to return to the previous screen
4. **BUTTON** ✓: to select and confirm settings

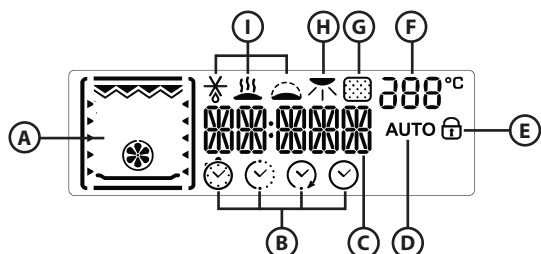
LIST OF FUNCTIONS

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

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

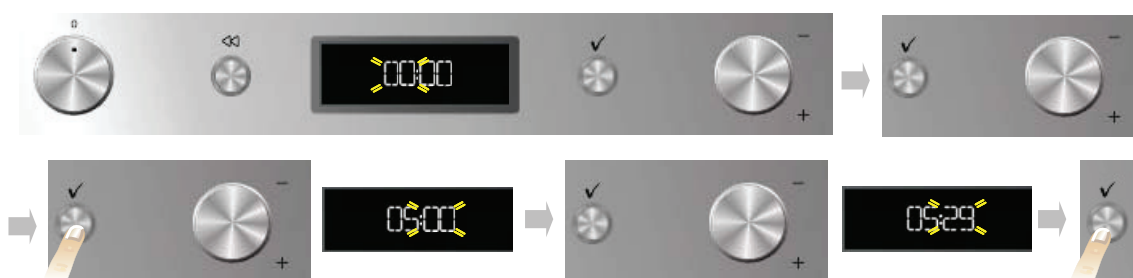
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12.

DESCRIPTION OF DISPLAY



- A.** Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B.** Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C.** Information regarding selected functions
- D.** Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E.** Indication of door locked during automatic cleaning cycle (not available on this model)
- F.** Internal oven temperature
- G.** Pyrolysis function (not available on this model)
- H.** Browning
- I.** Special functions: Defrost, Keep Warm, Rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME



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

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

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

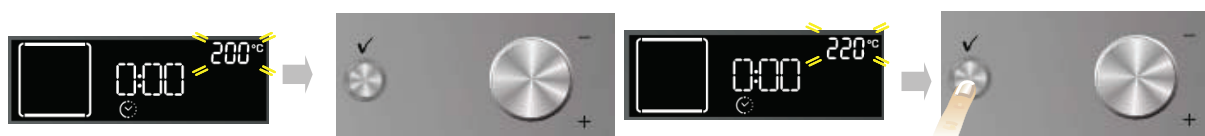
SELECTING COOKING FUNCTIONS



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

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

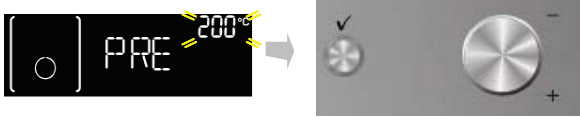
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:



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

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

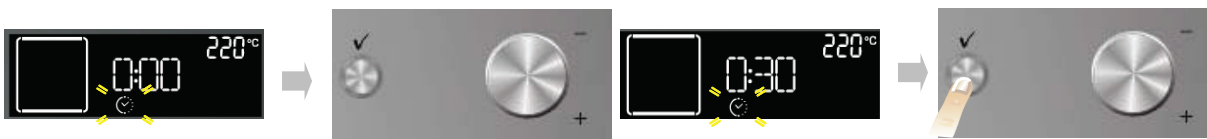
FAST PREHEATING



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

SETTING COOKING TIME

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



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

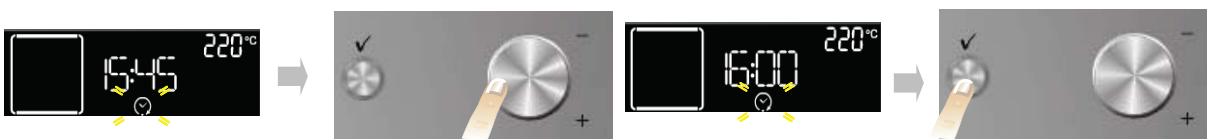
SETTING END OF COOKING TIME/START DELAYED

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

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

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

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



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

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

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

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN





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

TIMER





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

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

KEY-LOCK



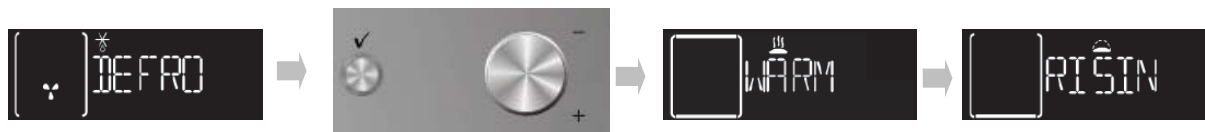
This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.



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

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

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

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



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


BROWNING

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







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

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

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





Bread



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

Pizza




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

SETTING



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

Clock

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



Eco

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

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



Acoustic signal

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













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

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:
















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

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	 DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle level. It is advisable to leave food in its packaging to prevent it from drying on the outside.
	 KEEP WARM	For keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. It is advisable to place food on the middle level. The function will not activate if the compartment temperature is above 65°C.
	 RISING	For optimal proving of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the compartment temperature is above 40°C. Place dough on the 2nd level. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd level. To bake pizzas, savoury pies and cakes with liquid fillings use the 1st or 2nd level. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN	For cooking meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one level only. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. It is advisable to use 2nd level. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to gratinate vegetables and toast bread. Place food on the 4th or 5th level. When grilling meat, it is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large cuts of meat (legs, roast beef, chicken). Position food on the middle levels. It is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function the spit can be used, if the relevant accessory is provided.
	SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of bread and pizza. This function has two programmes with predefined settings. Just indicate the required values (temperature and time) and the oven will automatically manage the optimum cooking cycle. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.

COOKING TABLES













Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2/3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	160-180	30-90	Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)	 GENTLE	Yes	2	160-200	35-90	Drip-tray / baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	160-200	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-45	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160-170	20-45	Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	180-200	30-40	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	35-45	Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	110-150	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	90	130-150	Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	1/2	190-250	15-50	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	190-250	25-50	Shelf 4: pan on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip-tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray



Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Frozen pizzas		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip-tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: pan on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	180-190	40-55	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	190-200	20-30	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	15-40	Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	190-200	45-55	Pan on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	 GENTLE	Yes	2	180-190	80-120	Drip-tray or pan on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	 GENTLE	Yes	3	200-220	50-100	Drip-tray or pan on wire shelf
Turkey / Goose 3 kg		Yes	2	190-200	80-130	Drip-tray or pan on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	180-200	40-60	Drip-tray or pan on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Yes	2	170-190	30-60	Pan on wire shelf
Toast		-	5	3 (High)	3-6	wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	2 (Medium)	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip-tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	2-3 (Medium-High)	15-30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip-tray with water

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2	2 (Medium)	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip-tray with water
		-	2	3 (High)	80-110	Shelf 2: turnspit (if present) Shelf 1: drip-tray with water
Roast Beef rare 1 kg		-	3	2 (Medium)	35-45	Pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Leg of lamb / Knuckle		-	3	2 (Medium)	60-90	Drip-tray or pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Gratinated vegetables		-	3	3 (High)	10-15	Pan on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-4	200	50-100*	Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
						Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
Carne & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100*	Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
						Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-4	180	30-50*	Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
						Level 4: pan on grill (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf

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

Tested Recipes Table (in compliance with regulations IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07)

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

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	3	170	35-45	Drip-tray / baking tray
		Yes	1-4	160	40-50	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray

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

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

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

Energy efficiency class (in accordance with EN 50304)

Use the relevant table to carry out the tests.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, 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

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

Pizza

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

Dough proving function (only in some models)

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

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



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

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

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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


Pendant l'utilisation :

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

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) (C)

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

Veuillez toujours spécifier :

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

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

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

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

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

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'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.

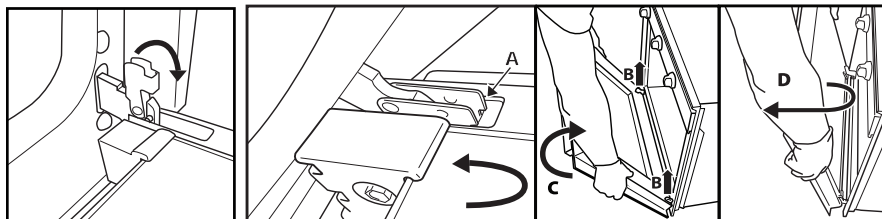


Fig. 1

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.

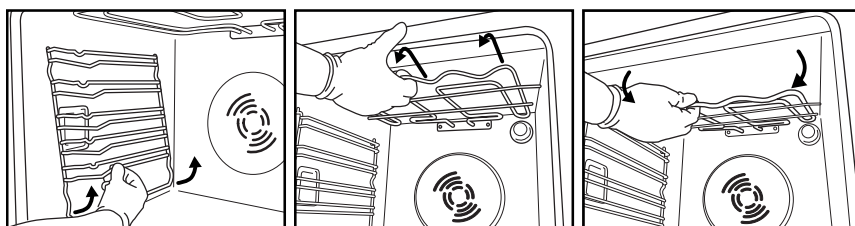


Fig. 3

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.

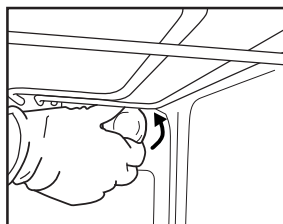


Fig. 6

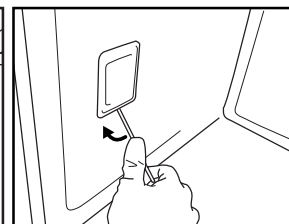


Fig. 7

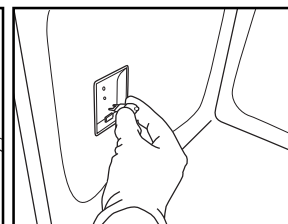


Fig. 8

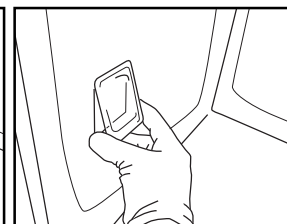


Fig. 9

REMARQUE :

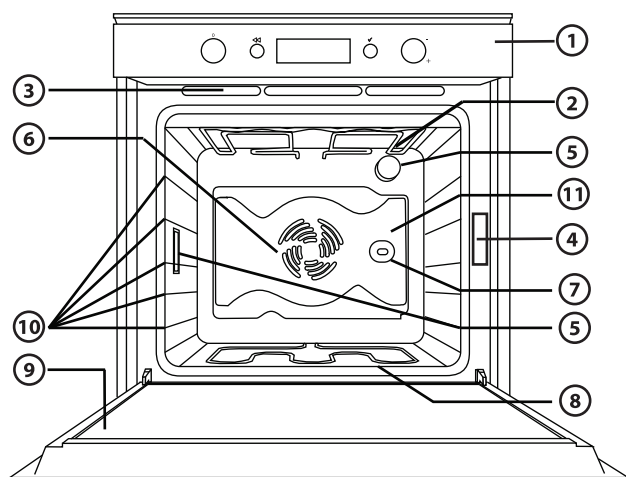
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

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.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilation (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Ventilateur de chaleur pulsée
7. Tournebroche
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
11. Parois arrière

REMARQUE :

- Durant 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'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES

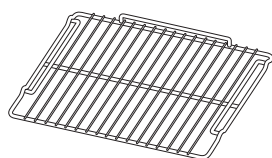


Fig. A

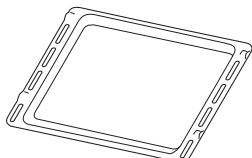


Fig. B

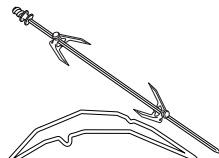


Fig. C

- GRILLE (2) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou en tant que support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.
- TOURNEBROCHE (1) :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

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

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

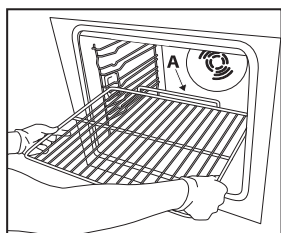


Fig. 1

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

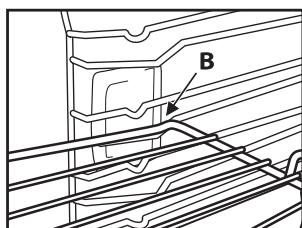


Fig. 2

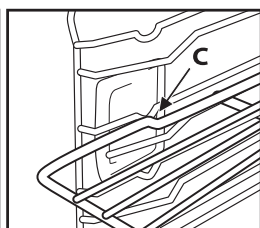


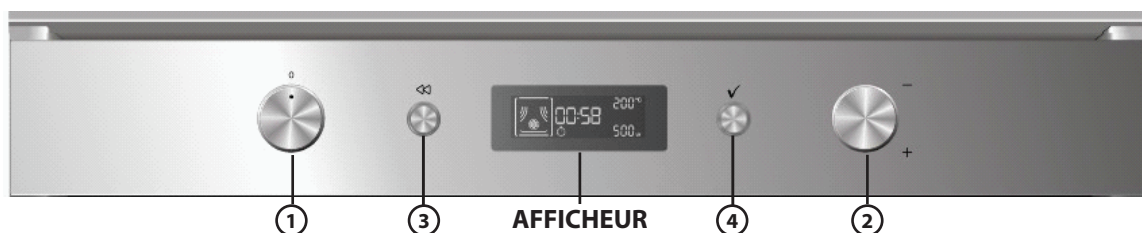
Fig. 3

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

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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites
3. **TOUCHE** ⏪ : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** ✓ : pour sélectionner et confirmer les paramètres

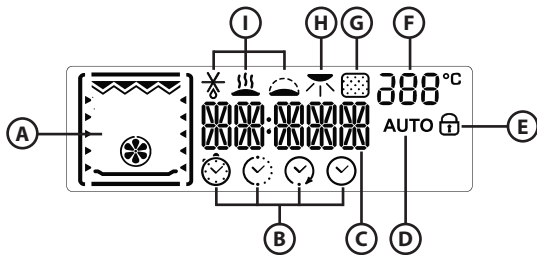
LISTE DES FONCTIONS

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

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

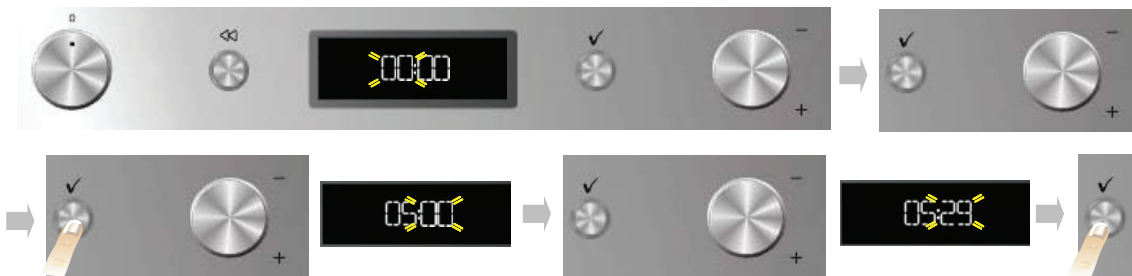
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 31.

DESCRIPTION AFFICHEUR



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

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L'HEURE



Après avoir branché le four au réseau électrique, il est nécessaire de renseigner l'heure courante. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignoteront sur l'afficheur.

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

Pour modifier l'heure courante, par exemple à la suite d'une interruption de l'alimentation électrique, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

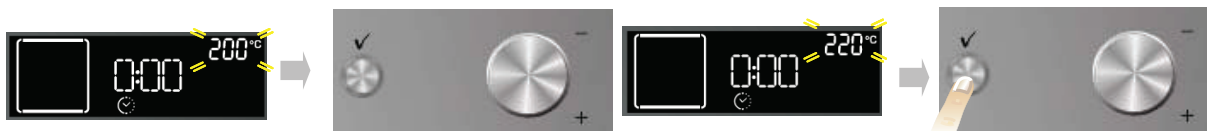
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson apparaissent sur l'afficheur.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux désirés, appuyez sur la touche ✓. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

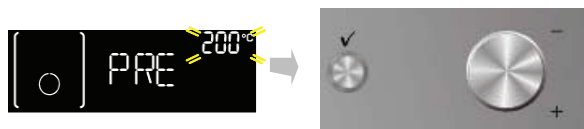
Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :



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

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

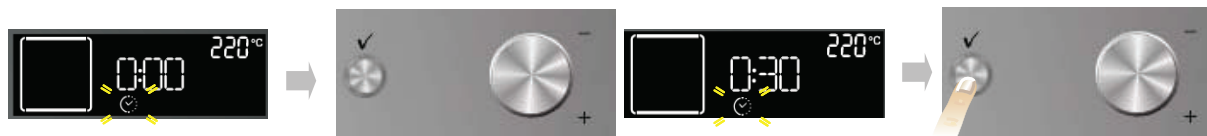
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



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

PARAMÉTRAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée, à la fin duquel le four s'éteint automatiquement.



1. Après avoir confirmé la température, le symbole clignote.
2. Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
3. Confirmez la durée de cuisson avec la touche .

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

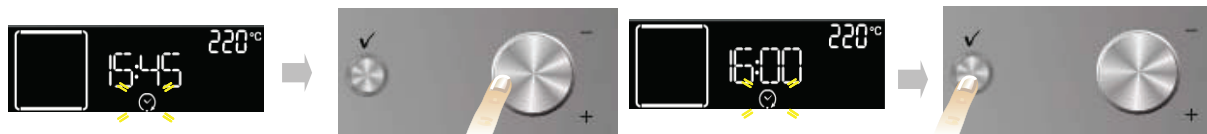
PARAMÉTRAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ

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

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

Il est possible de programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant la mise en marche du four jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes à l'avance. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

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



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

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

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

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de la chambre est supérieure à 50°C, l'afficheur visualise le message « HOT » avec la température instantanée. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50°C, l'afficheur visualise l'heure.

MINUTEUR



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

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

BLOCAGE TOUCHES (KEY-LOCK)

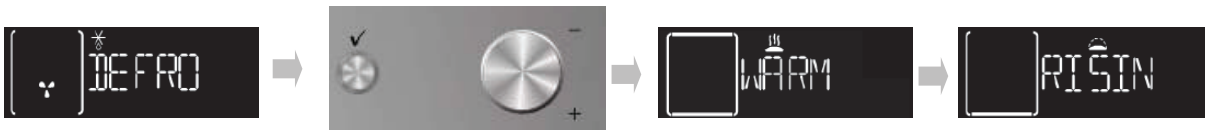


Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches et pendant au moins 3 secondes. Si activée, la fonction des touches résulte bloquée et une clé apparaît sur l'afficheur. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches inséré, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur le 0 (zéro). Cependant dans ce cas, il faut réintroduire la fonction précédemment sélectionnée.

SÉLECTION FONCTIONS SPÉCIALES

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

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



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


DORAGE

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez introduit une durée de cuisson.







Une fois la durée de cuisson écoulée, l'afficheur montre : « PRESS TO BROWN » (appuyez pour dorer). En appuyant sur la touche , le four lance la phase de « Dorage » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être effectuée que deux fois.

SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

En plaçant le repère du bouton « Fonctions » au niveau du symbole  on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».





Pain




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

Pizzas




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

RÉGLAGES



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

Horloge

Tournez le bouton « Fonctions » à la hauteur du symbole  : le message CLOCK (horloge) apparaît sur l'afficheur. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE).



Éco

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

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

Signal sonore

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

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

Luminosité

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















1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « BRIGHTNESS ».
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 apparaît sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .

















TABLEAU DESCRIPTION DES FONCTIONS
















BOUTON FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
 FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 65°C.
	 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE DÉLICATE - GENTLE FAN	Cuisson des viandes, des tourtes fourrées (cheese cake, strudels, tartes aux fruits) et des légumes farcis sur une seule plaque. Cette fonction permet une ventilation discontinue et délicate qui évite le dessèchement des aliments. Il est conseillé d'utiliser le 2e gradin. Préchauffez le four avant la cuisson.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).







BOUTON FONCTIONS (Suite)

	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (horloge, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2° niveau après préchauffage.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAUX DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		Oui	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)	 GENTLE	Oui	2	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160-200	35-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartes		Oui	3	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Choux à la crème		Oui	3	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	90	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	190-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10-15	Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-4	250	10-20	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie



Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (légumes, quiches)		Oui	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	180-190	40-55	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au vent / Feuilletés		Oui	3	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	15-40	Grad. 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelonis / gâteau de pâtes		Oui	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 Kg	 GENTLE	Oui	2	180-190	80-120	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet, lapin, canard 1 Kg	 GENTLE	Oui	3	200-220	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde/oie 3 Kg		Oui	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Oui	2	170-190	30-60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
Filets / Tranches de poisson		-	4	2 (Moyenne)	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	5	2-3 (Moyen-Haut)	15-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	2 (Moyenne)	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson)
			-	2	3 (Haut)	80-110
Rosbif saignant 1 Kg		-	3	2 (Moyenne)	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gigot d'agneau / Jarret		-	3	2 (Moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	3	2 (Moyenne)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	3 (Haut)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viande		Oui	1-4	200	50-100*	Grad. 4 : plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et Pommes de terre		Oui	1-4	200	45-100*	Grad. 4 : plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes		Oui	1-4	180	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

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

RECETTES TESTÉES conformément à la norme IEC 50304/60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:0)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	3	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2/3	185	55-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)**		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	3 (Haut)	18-30	Grad. 5 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	50-60	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Grad. 3 : grille Grad. 2 : lèchefrite avec eau (remplir si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
DIN 3360-12:07 annex C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	3	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	40-50	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite

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

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

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

Classe d'efficacité énergétique (norme EN 50304)

Pour les tests, utilisez le tableau spécial.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson se réfèrent à l'introduction du plat à cuire dans le four, sans compter le préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passez à celles plus élevées. Nous conseillons 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 présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Gâteaux

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction statique sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhérents, 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, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche

Cet accessoire sert à 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'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons 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 plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.


Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

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

 Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

 **GEVAAR** Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.

 **WAARSCHUWING** Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.

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

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

- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als u voor het roosteren van vlees, of bakken van taarten alcoholische dranken toevoegt (bijv. rum, cognac, wijn) moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

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

INSTALLATIE

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

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

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

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

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


Tijdens het gebruik:

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

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.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

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

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

Vermeld altijd:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

REINIGING



WAARSCHUWING

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

Buitenkant van de oven

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

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

Binnenkant van de oven

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

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

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

Accessoires:

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

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

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

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

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

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

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

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

De deur weer terugplaatsen:

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

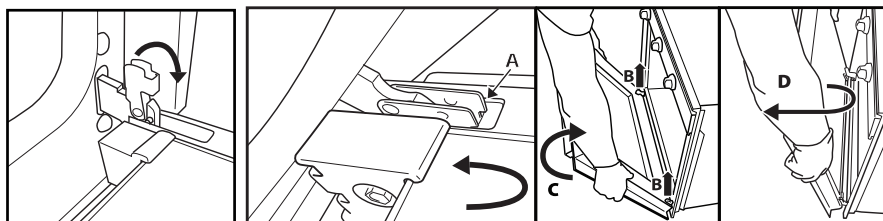


Fig. 1

Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT

(ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

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

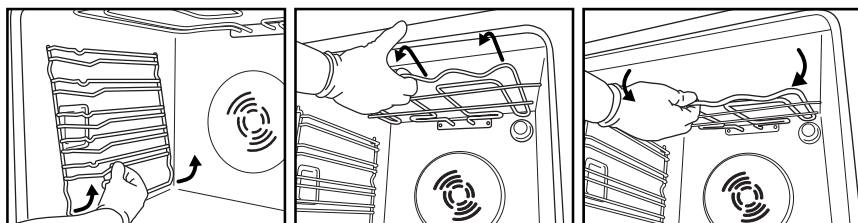


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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

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

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

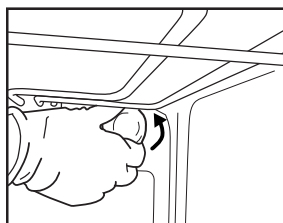


Fig. 6

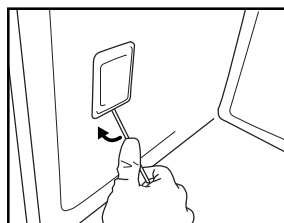


Fig. 7

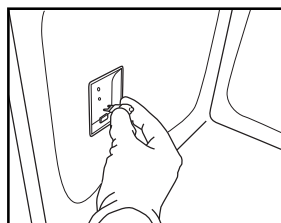


Fig. 8

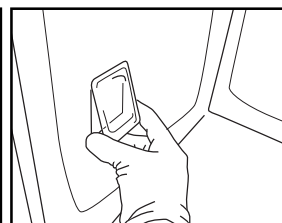


Fig. 9

OPMERKING:

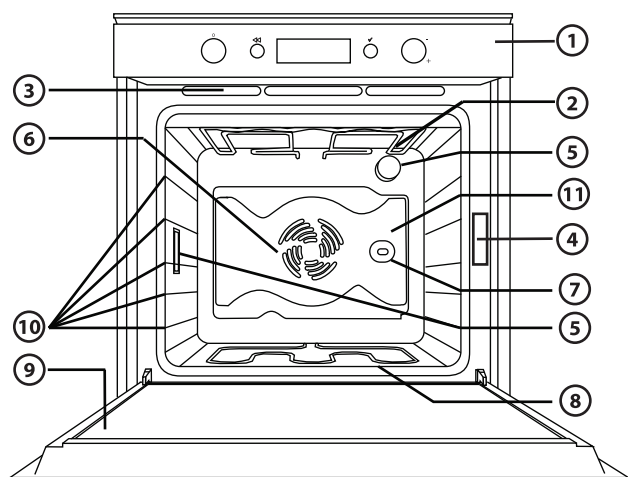
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

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

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilator
7. Draaispit
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

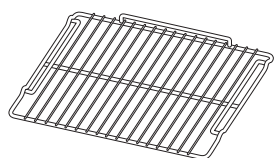


Fig. A

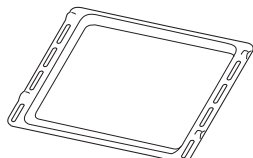


Fig. B

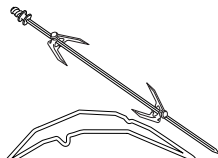


Fig. C

- 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.
- C. DRAAISPIJT (1):** te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

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

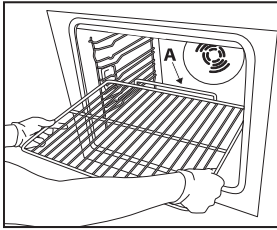


Fig. 1

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

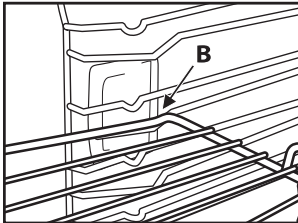


Fig. 2

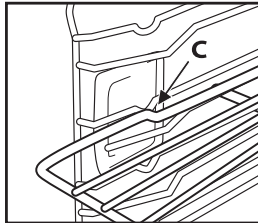


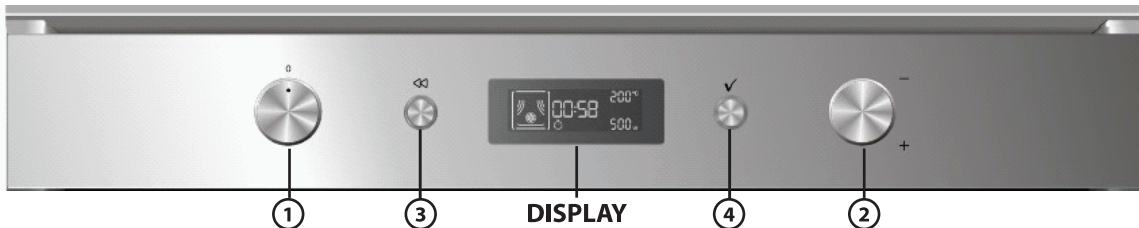
Fig. 3

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

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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIE



1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
2. **NAVIGATIEKNOP:** navigatie door de menu's, regeling van te voren ingestelde waarden
3. **TOETS** (↔): om terug te keren naar het vorige scherm
4. **TOETS** (✓): om de instellingen te selecteren en te bevestigen

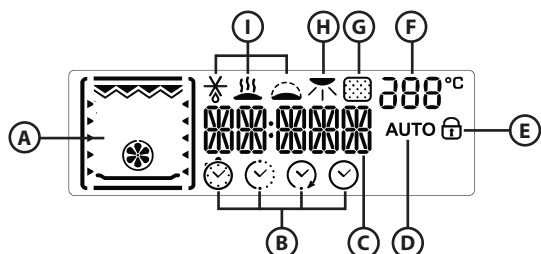
OVERZICHT FUNCTIES

Als de knop "Functies" in willekeurig welke stand gezet wordt, wordt de oven ingeschakeld: op het display worden de bijbehorende functies of submenu's weergegeven.

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

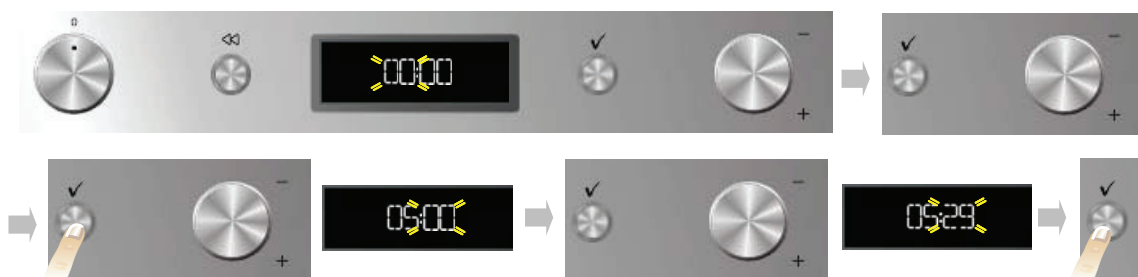
OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 52.

BESCHRIJVING DISPLAY



- A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
- B. Symbolen met betrekking tot de regeling van de tijd: timer, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
- C. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
- D. Automatische functie BROOD/PIZZA gekozen
- E. Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (niet aanwezig op dit model)
- F. Binnentemperatuur oven
- G. Pyrolysefunctie (niet aanwezig op dit model)
- H. Bruin korstje geven
- I. Speciale functies: Ontdooien, Warmhouden, Rijzen

INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING HUIDIG TIJDSTIP



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

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

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

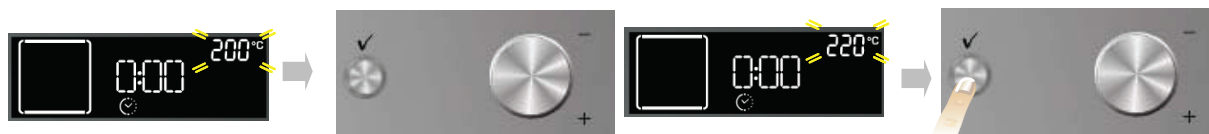
KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



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

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN

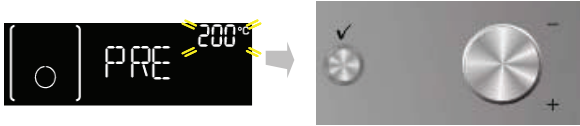
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:



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

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

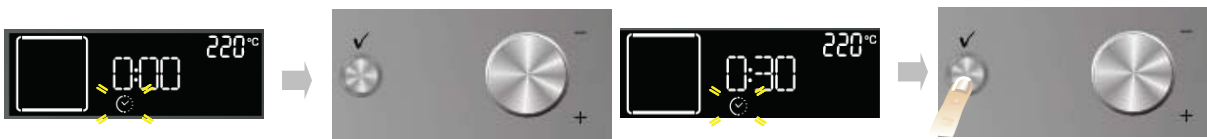
SNEL VOORVERWARMEN



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

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

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



1. Nadat u de temperatuur bevestigd heeft, gaat het symbool knipperen.
 2. Draai aan de knop Instelling tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
 3. Bevestig de bereidingsduur door op de toets te drukken.
- De oven bevestigt de keuze automatisch nadat er 10 seconden zijn verstreken na de laatste handeling.

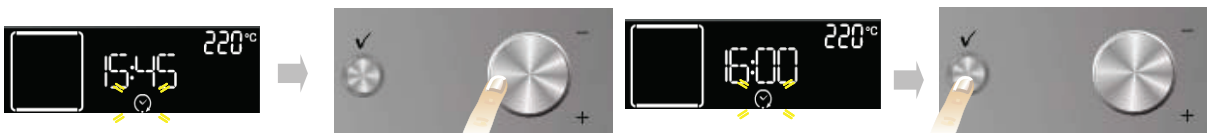
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

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

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

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

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



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

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

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

INDICATIE VAN DE RESTWARMTE BINNENIN DE OVEN





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

KOOKWEKKER





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

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


TOETSENBLOKKERING (KEY-LOCK)



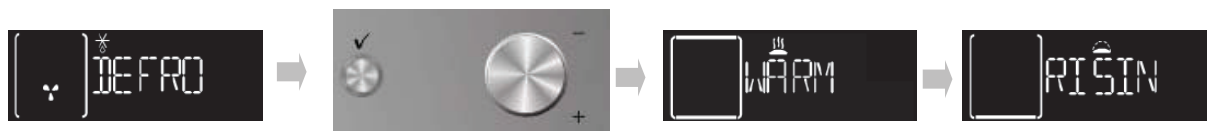
Met deze functie kunt u de toetsen en de knoppen op het bedieningspaneel blokkeren.



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

SELECTIE SPECIALE FUNCTIES

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

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






1. Draai de knop "Functies" op het symbool : op het display wordt "DEFROST" en het symbool dat bij deze functie hoort weergegeven.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om de lijst met functies te doorlopen; hun naam is in het Engels vermeld: DEFROST (ontdooien), KEEP WARM (warmhouden), RISING (laten rijzen).
3. Druk op de toets  om te bevestigen.


EEN BRUIN KORSTJE GEVEN

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







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

SELECTIE FUNCTIE BROOD/PIZZA

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





Brood




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

Pizza




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

INSTELLINGEN



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

Klok

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



Eco

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

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



Geluidssignaal

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










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


Helderheid

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

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
















TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES








FUNCTIEKNOP			
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.	
	LAMP	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.	
	SPECIALE FUNCTIES	 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.
		 WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bv. vlees, gefrituurde gerechten of ovenschotels) Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65°C is.
		 RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40°C is. Zet het gerecht op de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.	
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik het derde niveau voor bereidingen op één steunhoogte en het eerste en vierde niveau voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.	
	HETELUCHT VOORZICHTIG - GENTLE FAN	Voor de bereiding van vlees, gevulde taarten (kwarktaart, strudel, vruchtentaart) en gevulde groenten op een enkele steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van een discontinue en behoedzame ventilatie, die voorkomt dat de gerechten te veel uitdrogen. Aanbevolen wordt de 2 ^e steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.	
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente of 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. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.	
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.	

FUNCTIEKNOP (Vervolg)		
	INSTELLINGEN	Voor het instellen van het display (tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	BROOD/PIZZA	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen.

BEREIDINGSTABEL













Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	2/3	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160-180	30-90	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appel-taart)	 GENTLE	Ja	2	160-200	35-90	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-4	160-200	35-90	Niv. 4: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160-170	20-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	3	180-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	35-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	3	90	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	90	130-150	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	190-250	25-50	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Brood	 (Brood)	Ja	2	180-220	30-50	Opvangbak/bakplaat of rooster
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Opvangbak / bakplaat



Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Diepvriespizza's		Ja	3	250	10-15	Niv. 3: opvangbak / bakplaat of rooster
		Ja	1-4	250	10-20	Niv. 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidings-tijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	3	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	180-190	40-55	Niv. 4: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidings-tijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	190-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	15-40	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	3	190-200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1kg	 GENTLE	Ja	2	180-190	80-120	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1kg	 GENTLE	Ja	3	200-220	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3kg		Ja	2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	3	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Ja	2	170-190	30-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		-	5	3 (Hoog)	3-6	Rooster
Visfilet / moten vis		-	4	2 (Gemiddeld)	20-30	Niv. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	5	2-3 (Gemiddeld-Hoog)	15-30	Niv. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 4: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	2 (Gemiddeld)	55-70	Niv. 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
		-	2	3 (Hoog)	80-110	Niv. 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1kg		-	3	2 (Gemiddeld)	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	2 (Gemiddeld)	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Aardappelen uit de oven		-	3	2 (Gemiddeld)	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	3 (Hoog)	10-15	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-4	200	50-100*	Niv. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-4	200	45-100*	Niv. 4: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		Ja	1-4	180	30-50*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						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.

GETESTE RECEPTEN (in overeenstemming met de norm IEC 50304/60350:2009-03 en DIN 3360-12:07:07)

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

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		Ja	3	170	35-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160	40-50	Niv. 4: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1 opvangbak

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

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

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

Energieklasse (volgens de norm EN 50304)

Gebruik voor het uitvoeren van de tests de speciale tabel.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

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

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Met de functie "TURBO 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

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

Vlees

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

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

Draaispit

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

Pizza

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

Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszystkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.

- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeśli do pieczonych potraw dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (min. 90 °C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.


Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszac żadnych przedmiotów na uchwyty.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000



Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

- ! OSTRZEŻENIE**
- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
 - Czyszczenie przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne.
 - Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych

(jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik na temperaturę 200°C w funkcji Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

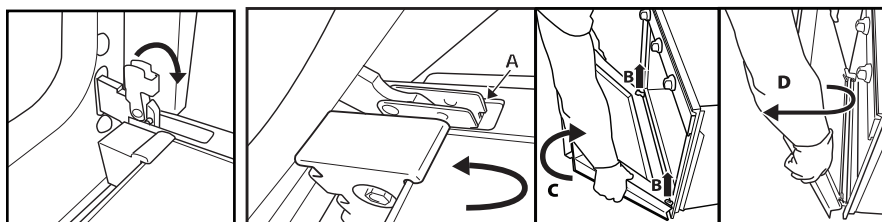
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić dwa zaczepy.
4. Zamknąć drzwi.

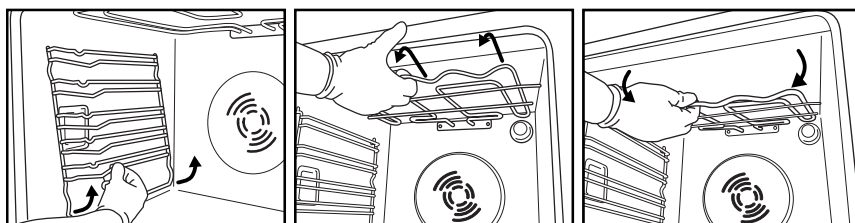


Rys. 1

Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5

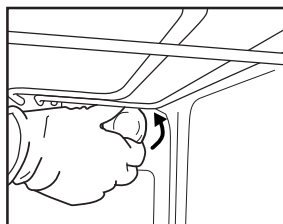
WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

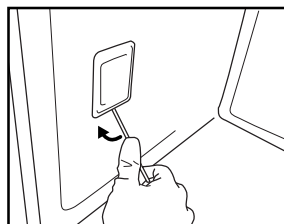
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

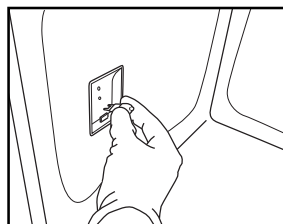
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (Rys. 3).
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (Rys. 7).
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (Rys. 9).
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



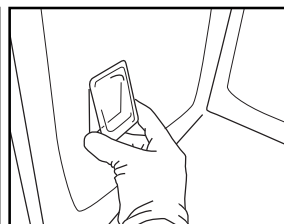
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

UWAGA:

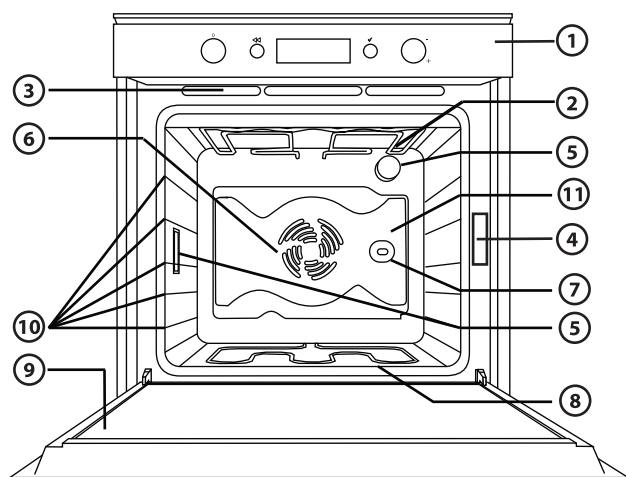
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

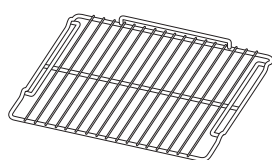


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Wentylator
7. Rożen
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
11. Ścianka tylna

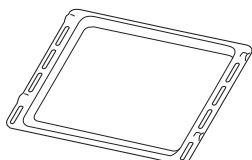
UWAGA:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

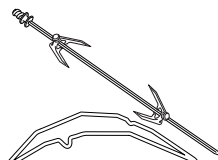
AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A



Rys. B



Rys. C

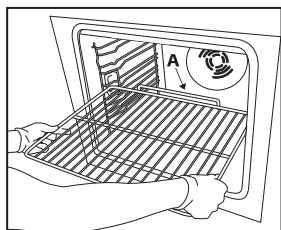
- A. RUSZT (2):** służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy lub inne naczynia przystosowane do pieczenia w piekarniku.
- B. OCIEKACZ (1):** służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.
- C. ROŻEN (1):** do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu; umożliwia ich równomierne dopieczenie.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

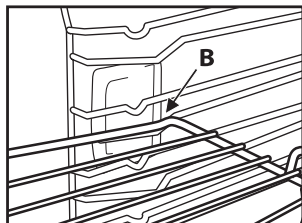
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt oraz inne akcesoria są wyposażone w system blokad, który zapobiega ich przypadkowemu wyjściu.

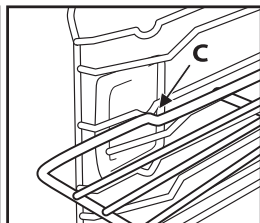


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (Rys. 1).
2. Przechylić ruszt przy blokadzie "B" (Rys. 2).



Rys. 2

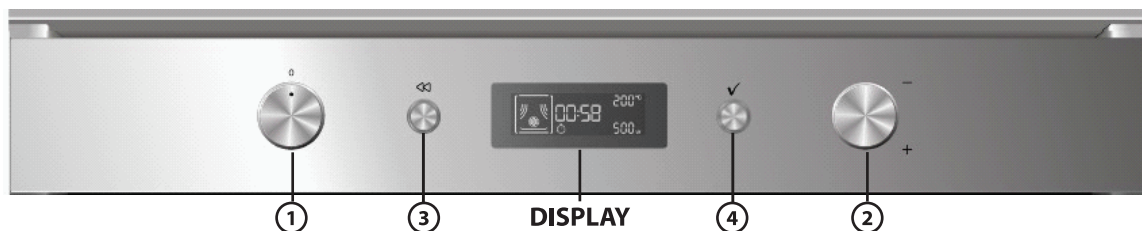


Rys. 3

3. Ustawić ruszt z powrotem poziomo i wsunąć do końca - "C" (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Włożenie innych akcesoriów, np. ociekacza, blachy do pieczenia ciast, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** włączanie/wyłączanie i wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu, regulacja ustawionych wartości
3. **PRZYCIISK** ⏪: powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCIISK** ✓: wybór oraz potwierdzenie ustawień

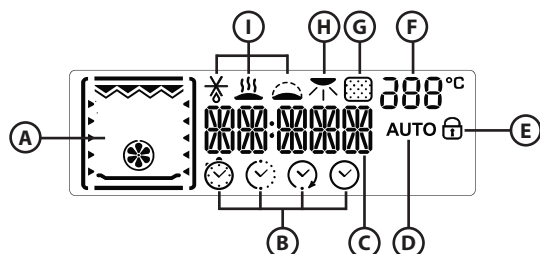
LISTA FUNKCJI

Po ustawieniu pokręta wyboru funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik; na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.

Podmenu są dostępne i można je wybrać po ustawieniu pokręta na funkcjach, GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA.

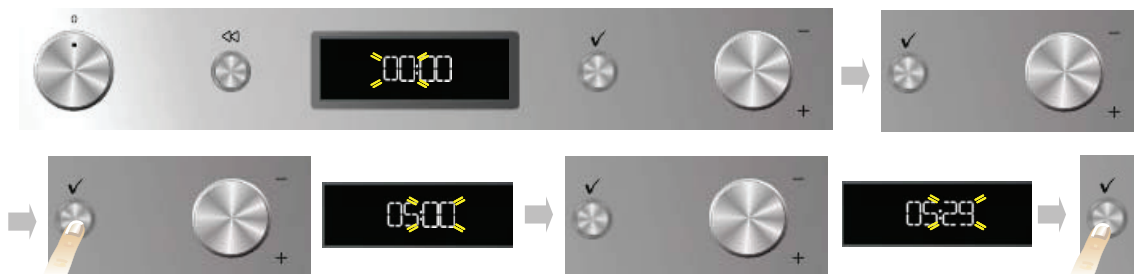
UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 73.

OPIS WYŚWIETLACZA



- A. Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
- B. Symbole zarządzania czasem: timer, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, aktualna godzina
- C. Informacje o fabrycznie ustawionych funkcjach
- D. Wybrana funkcja automatyczna PIZZA/CHLEB
- E. Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas funkcji automatycznego czyszczenia (pirolizy) (nieдоступnej w tym modelu)
- F. Wewnętrzna temperatura piekarnika
- G. Funkcja automatycznego czyszczenia (pirolizy) (nieдоступnej w tym modelu)
- H. Przyrumienienie
- I. Funkcje specjalne: Rozmrażanie, Utrzym. w ciepłe, Wyrastanie

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA - USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY



Po podłączeniu piekarnika do zasilania elektrycznego należy ustawić bieżącą godzinę. Na wyświetlaczu migają dwie cyfry godzinowe.

1. Pokrętleń nawigacji ustawić prawidłową godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby zatwierdzić ustawienie; na wyświetlaczu migają cyfry minutowe.
3. Pokrętleń nawigacji ustawić prawidłową wartość minut.
4. Wcisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić ustawienie.

Aby zmienić bieżącą godzinę, np. po przerwie w dostawie prądu, patrz następny rozdział (USTAWIENIA).

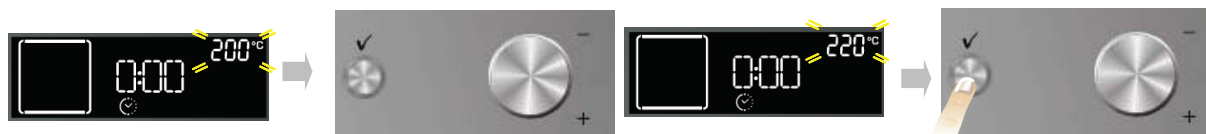
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Ustawić pokrętleń wyboru funkcji na żądaną funkcję; na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia.
2. Jeśli zaproponowane parametry odpowiadają żądanym, nacisnąć przycisk ✓. Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA

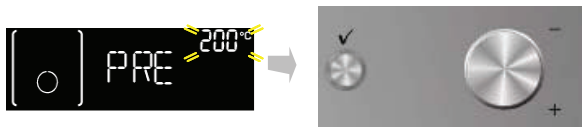
Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:







1. Ustawić żądaną wartość pokrętleń nawigacji.
2. Wcisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić ustawienie.

Piekarnik automatycznie potwierdzi wybór po upływie 10 sekund od ostatniej czynności.

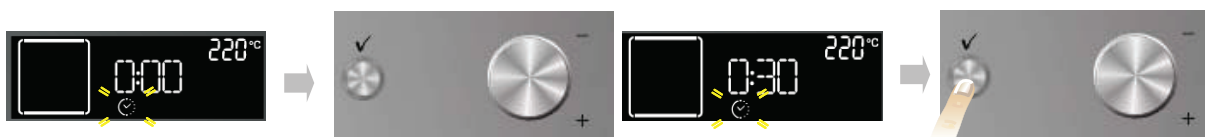
SZYBKE NAGRZEWANIE





1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania, ustawiając pokrętko wyboru funkcji na symbol .
2. Potwierdzić przyciskiem : ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.
3. Jeśli zaproponowana temperatura jest odpowiednia, nacisnąć przycisk . Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **PRE**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zostanie on zastąpiony odpowiednią wartością (np. 200°) oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego . W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy skorzystać z pokrętki wyboru funkcji.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas, od minimum 1 minuty do maksimum dozwolonego w zależności od wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.



1. Po potwierdzeniu temperatury miga symbol .
2. Pokrętkiem regulacji ustawić żądany czas pieczenia.
3. Potwierdzić czas pieczenia przyciskiem .


Piekarnik automatycznie potwierdzi wybór po upływie 10 sekund od ostatniej czynności.

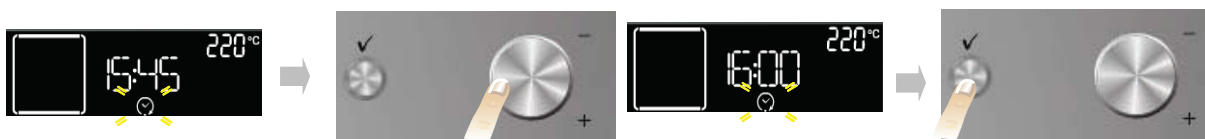
USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU

WAŻNE: Dla następujących funkcji nie można ustawić opóźnienia rozpoczęcia programu: SZYBKE NAGRZEWANIE, CHLEB/PIZZA, DELIKATNY TERMOOBIEG.


UWAGA: W tym ustawieniu wybrana temperatura jest osiągnięta stopniowo, przez co czasy pieczenia wydłużają się nieco w porównaniu do wartości podanych w tabeli pieczenia.

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksimum 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia.

Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 15:45) i miga symbol .



Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:

1. Ustawić pokrętkiem nawigacji godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć (np. 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem : migają dwa punkty godziny zakończenia, informując, że ustawienie zostało przeprowadzone prawidłowo.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia w taki sposób, aby zakończyć je o ustawionej godzinie.

W każdym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia), wracając przyciskiem , zmieniając wartości pokrętkiem nawigacji oraz potwierdzając przyciskiem .

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO W PIEKARNIKU





Po zakończeniu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika, jeżeli w jego komorze panuje temperatura powyżej 50°C, na wyświetlaczu pojawia się komunikat HOT ze wskazaniem aktualnej temperatury. Gdy ciepło resztkowe osiągnie poziom 50°C, na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

MINUTNIK





Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 23 godziny i 59 minut.


1. Gdy pokrętko wyboru funkcji jest na zero, wybrać żądany czas pokrętkiem nawigacji.
2. Wcisnąć przycisk , aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się "0:00" i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk  (na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina).

BLOKADA PRZYCISKÓW

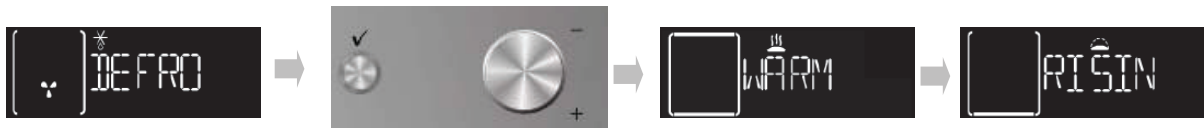




Funkcja ta umożliwia zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania. Aby ją włączyć, należy jednocześnie wcisnąć przyciski  oraz  i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się klucz. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przycisków jest włączona, piekarnik można wyłączyć, ustawiając pokrętko na 0 (zero). W takiej sytuacji należy jednak ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję.

WYBÓR FUNKCJI SPECJALNYCH

Po ustawieniu pokrętkła wyboru funkcji na symbolu  wchodzi się do podmenu trzech funkcji specjalnych.

Aby je przejrzeć, wybrać jedną z nich i ją uruchomić, należy:






1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "DEFROST" (Rozmrażanie) oraz symbol tej funkcji.
2. Obrócić pokrętko nawigacji, aby przejrzeć listę funkcji; ich nazwy są w języku angielskim: DEFROST (rozmrażanie), KEEP WARM (utrzymywanie w ciepłe), RISING (wyrastanie).
3. Wcisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienie.

PRZYRUMIENIANIE

Po zakończeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.







Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat: "PRESS  TO BROWN" (Naciśnij , aby przyrumienić). Po naciśnięciu przycisku  piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

WYBÓR FUNKCJI PIZZA/CHLEB

Po ustawieniu pokrętki wyboru funkcji na symbolu  wchodzi się do podmenu dwóch automatycznych funkcji pieczenia - "pizza" oraz "chleb".





Chleb



1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "PIZZA" oraz komunikat AUTO.
2. Wcisnąć , aby wybrać funkcję.
3. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (między 180°C a 220°C) i potwierdzić przyciskiem .
4. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć , aby pieczenie się rozpoczęło.

Pizza




1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "BREAD" (Chleb). Aby wybrać funkcję "PIZZA", należy:
2. Obrócić pokrętkę nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się "PIZZA".
3. Wcisnąć , aby wybrać funkcję.
4. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (między 220°C a 250°C) i potwierdzić przyciskiem .
5. Pokrętkiem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć , aby pieczenie się rozpoczęło.

USTAWIENIA



Po ustawieniu pokrętki wyboru funkcji na symbolu  wchodzi się do podmenu czterech ustawień wyświetlacza, które można zmieniać.

Zegar

Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się komunikat CLOCK (Zegar). Aby zmienić godzinę, patrz poprzedni rozdział (USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY).



Eko

Jeśli włączony jest tryb Eko (ON), wyświetlacz gaśnie, gdy piekarnik jest w trybie czuwania lub gdy upłynęło 5 minut od zakończenia pieczenia. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk lub obrócić którymkolwiek pokrętkiem.

1. Obrócić pokrętkę nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "ECO".
2. Nacisnąć przycisk , aby wejść do ustawień (ON/OFF) (Włączony/Wyłączony).
3. Pokrętkiem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem .

Sygnal dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obrócić pokrętkę nawigacji w taki sposób, aby pojawił się komunikat "SOUND" (Dźwięk).
2. Nacisnąć przycisk , aby wejść do ustawień (ON/OFF) (Włączony/Wyłączony).
3. Pokrętkiem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem .

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:












1. Obrócić pokrętkę nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "BRIGHTNESS" (Jasność).
2. Wcisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawi się numer 1.
3. Pokrętkiem nawigacji zwiększyć lub zmniejszyć jasność i potwierdzić przyciskiem .

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI			
	OFF	Do przerywania pieczenia i wyłączenia piekarnika.	
	KONTROLKA	Do włączania i wyłączenia oświetlenia wewnątrz piekarnika.	
	SPECJALNE	 ROZMRAŻANIE	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
		 UTRZYM. W CIEPLE	Służy do utrzymywania ciepła i świeżości przyrządzonych potraw (np: mięsa, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
		 WYRASTANIE	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze przekracza 40°C. Umieścić ciasto na drugim poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3-go poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1-go lub 2-go. Nagrząć wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy.	
	PIECZ. KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonnych i słodkich), pizzy na jednej półce. Z funkcji tej można również korzystać podczas pieczenia na dwóch półkach. Zmienić pozycji potrawy, aby zapewnić jej równomierne upieczenie. Korzystać z 3. poziomu, gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, a z 1-go i 4-go poziomu, gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach. Nagrząć piekarnik przed rozpoczęciem pieczenia.	
	DELIKATNY TERMOOBIEG - GENTLE FAN	Do pieczenia mięs, ciast z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) oraz nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje delikatny termoobieg działający z przerwami, który zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw. Zaleca się używanie półki na drugim poziomie. Nagrząć piekarnik przed rozpoczęciem pieczenia.	
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania pieczywa. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.	
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć ociekacz na poziom 1. lub 2., wlewając do niego około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, pod warunkiem że dostępne są odpowiednie akcesoria.	

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (Cd.)

























	USTAWIENIA	Do regulacji ustawień wyświetlacza (godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, oszczędność energii).
	CHLEB/PIZZA	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzać wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2.
	SZYBKIE NAGRZEWANIE	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.

TABELA PIECZENIA













Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		Tak	2/3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	160-180	30-90	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)	 GENTLE	Tak	2	160-200	35-90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	160-200	35-90	Poz. 4: tortownica na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		Tak	3	170-180	15-45	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	160-170	20-45	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast
Ptyxie		Tak	3	180-200	30-40	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	180-190	35-45	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast
Bezy		Tak	3	90	110-150	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	90	130-150	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast
Chleb / Pizza / Focaccia		Tak	1/2	190-250	15-50	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	190-250	25-50	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast
Chleb	 (Chleb)	Tak	2	180-220	30-50	Ociekacz/blacha do ciast lub ruszt
Pizza	 (Pizza)	Tak	2	220-250	15-30	Ociekacz/blacha do ciast
Mrożone pizze		Tak	3	250	10-15	Poz. 3: ociekacz/blacha do ciast lub ruszt
		Tak	1-4	250	10-20	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast



Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Tarta warzywa+mięso (tarty warzywne, quiche)		Tak	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	180-190	40-55	Poz. 4: tortownica na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: tortownica na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		Tak	3	190-200	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	180-190	15-40	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast
Lasagne/Zapiekanymakaron/Canneloni/Zapiekanka		Tak	3	190-200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	 GENTLE	Tak	2	180-190	80-120	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1kg	 GENTLE	Tak	3	200-220	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3kg		Tak	2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	3	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)	 GENTLE	Tak	2	170-190	30-60	Blacha na ruszcie
Chleb tostowy		-	5	3 (Wysoka)	3-6	Ruszt
Filety / kawałki ryb		-	4	2 (Średnia)	20-30	Poz. 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		-	5	2-3 (Średnia-Wysoka)	15-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	2 (Średnia)	55-70	Poz. 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)
		-	2	3 (Wysoka)	80-110	Poz. 1: ociekacz napełniony wodą Poz. 2: rożen (jeśli jest w zestawie) Poz. 1: ociekacz napełniony wodą

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	2 (Średnia)	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	2 (Średnia)	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	2 (Średnia)	45-55	Ociekacz / blacha do ciasta (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	3 (Wysoka)	10-15	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1-4	200	50-100*	Poz. 4: blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1-4	200	45-100*	Poz. 4: blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		Tak	1-4	180	30-50*	Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie

* Czas pieczenia jest orientacyjny. Potrawy wyjmuje się w różnym czasie w zależności od osobistych preferencji.

LISTA SPRAWDZONYCH PRZEPISÓW zgodnie z normami IEC 50304/60350:2009-03 i DIN 3360-12:07:07

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Herbatniki kruche (Shortbread)		Tak	3	170	15-25	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	160	25-35	Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Ciasteczka (Small cakes)		Tak	3	170	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	160	25-35	Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy (Fatless sponge cake)		Tak	2	170	30-40	Tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dwa jabłeczki (Two apple pies)		Tak	2/3	185	55-75	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	175	75-95	Poz. 4: tortownica na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tosty (Toast)**		-	5	3 (Wysoka)	3-6	Ruszt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)**		-	5	3 (Wysoka)	18-30	Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poz. 4: ociekacz napełniony wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Szarlotka, ciasto drożdżowe w formie (Apple cake, yeast tray cake)		Tak	3	180	30-40	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	160	50-60	Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: ociekacz
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Poz. 3: ruszt
						Poz. 2: ociekacz napełniony wodą (uzupełnić wodę w razie potrzeby)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
DIN 3360-12:07 Załącznik C						
Placek (Flat cake)		Tak	3	170	35-45	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-4	160	40-50	Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) Poz. 1: ociekacz

W poniższej tabeli przedstawione zostały zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów. W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu do pieczenia na jednym poziomie zaleca się umieszczenie potrawy na trzeciej półce i ustawienie tej samej temperatury, która zalecana jest w przypadku opcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" na kilku poziomach.

** W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi przedniej rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie.

Wskazania w tabeli dotyczą stosowania akcesoriów bez wysuwanych prowadnic.

Klasa energetyczna (zgodnie z normą EN 50304)

Aby przeprowadzić testy, należy skorzystać z odnośnej tabeli.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" można równocześnie piec na kilku poziomach różne potrawy (np. ryby i warzywa) wymagające tej samej temperatury. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto "opada" podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu i delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięsa

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia nieco rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka), i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ścianie piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce ociekacza, do którego należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętko, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

Printed in Italy
02/2012

5019 310 01393



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA