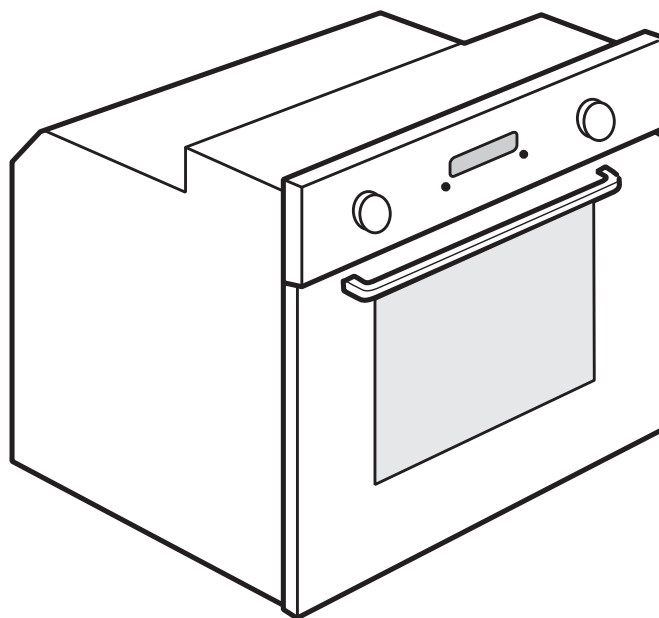


AKZM 830



- GB** **User and maintenance manual**
- FR** **Manuel d'utilisation et d'entretien**
- NL** **Handleiding voor gebruik en onderhoud**
- ES** **Manual del Usuario y de Mantenimiento**
- PT** **Manual do utilizador e de manutenção**

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the word "Whirlpool" in a bold, sans-serif font. A thin, curved line loops around the bottom right of the word.

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.
- Ensure the levelness of the oven support surface.
- 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.

DECLARATION OF CONFORMITY C E

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The door will not open:

- 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 cleaners.**
- **Clean the appliance when it is cold.**
- **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 it immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If very dirty, add a few drops of neutral detergent to the water. Dry with a dry cloth.



Oven interior: STARCLEAN™ cleaning cycle

IMPORTANT: Do not use corrosive or abrasive detergents. Do not use abrasive sponges, metal scrapers or scouring pads different from the sponge provided. Their use could eventually ruin the enamelled surfaces. Only use non-abrasive sponges to clean the door glass.

The cavity of this oven is coated with a special formula enamel (nickel-free) enabling easily cleaning using just water and the cellulose cloth provided. The cellulose cloth is washable and reusable until worn, and can be purchased from the Customer Care Service. Washing the cloth in a washing-machine and drying it in a dryer is inadvisable.

STARCLEAN™ cleaning cycle

To keep the oven in best condition, carry out the **STARCLEAN™** cleaning cycle after each use. The cycle takes 35 minutes, including a cooling stage, and must be carried out as follows:

1. Proceed with oven cold.
2. Wet the cellulose cloth provided under running water and wring it out so that it does not drip.
3. Open the oven door and remove the enamelled accessories.
4. Cover the bottom of the oven completely with the cellulose cloth.
5. Distribute 350 ml of water evenly on the cellulose cloth. A smaller or greater amount of water could compromise proper functioning of the cycle.
6. Close the oven door.
7. Select the symbol  with the functions knob: the word **STARCLEAN™** appears on the display.
8. Press button  to confirm the choice and start the cleaning cycle. To prevent steam coming out, do not open the door during the cycle.
9. At the end of the cycle, remove the cellulose cloth and eliminate any residual water in the oven.
10. Then start cleaning using the sponge provided, moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Particularly stubborn grime

To eliminate particularly stubborn grime, repeat the **STARCLEAN™** cycle and add a few drops of neutral detergent while removing the grime.

Cleaning inside glass

The inside surface of the door glass has a special coating that makes it easy to cleaning.

To keep the door glass in best condition, after every **STARCLEAN™** cleaning cycle, clean the glass using just water and a non-abrasive sponge.

Add a few drops of neutral detergent to the water to eliminate any greasy residuals.

NOTES:

- The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered to clean the roof of the appliance.
- **During prolonged cooking of foods containing lots of water (e.g. pizza, vegetables, etc.), condensation may form inside the door and on the seal. Dry with a cloth or sponge when the oven is cold.**

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be removed using a suitable brush or sponge.
- Do not put the enamelled accessories in a dishwasher. The harsh detergents normally used in dishwashers can permanently damage the enamel.

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.

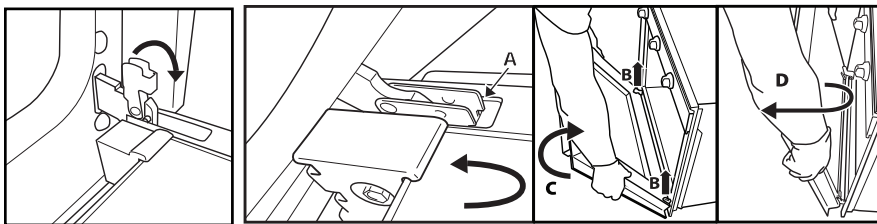


Fig. 1

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.

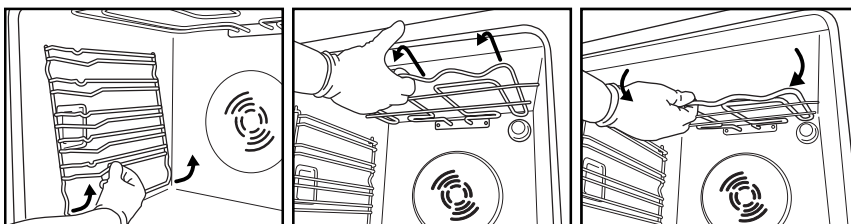


Fig. 3

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.

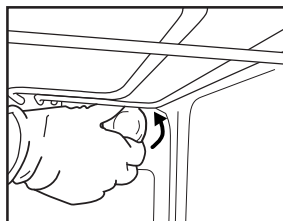


Fig. 6

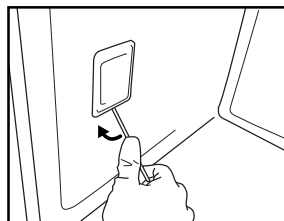


Fig. 7

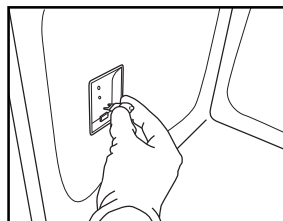


Fig. 8

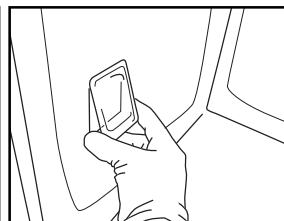


Fig. 9

N.B.:

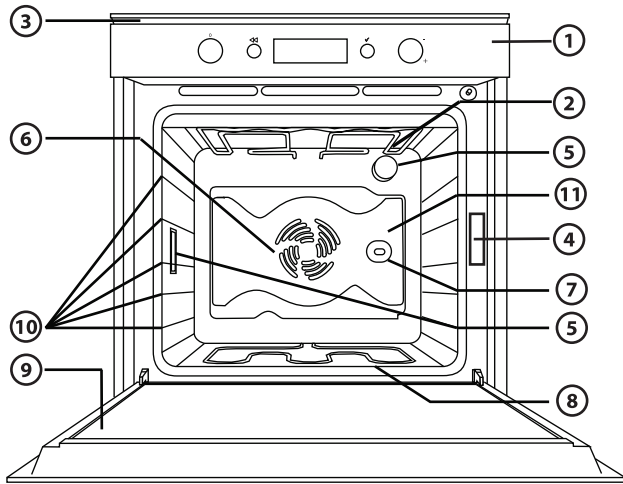
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

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 (not visible)
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 has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

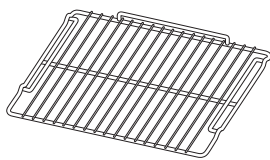


Fig. A

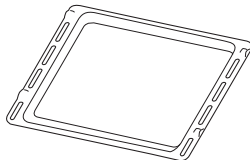


Fig. B

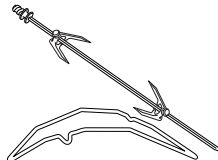


Fig. C



Fig. D

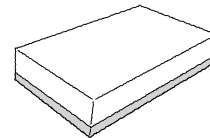


Fig. E

- 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 uniform roasting of large pieces of meat and poultry.
- D. CELLULOSE CLOTH (1):** to be used for the STARCLEAN™ cleaning cycle.
IMPORTANT: Only use the cellulose cloth provided.
- E. SPONGE:** to be used for removing grime in the cavity

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 unintentional removal.

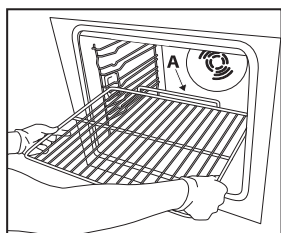


Fig. 1

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

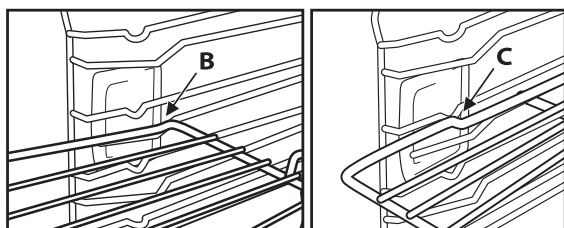


Fig. 2

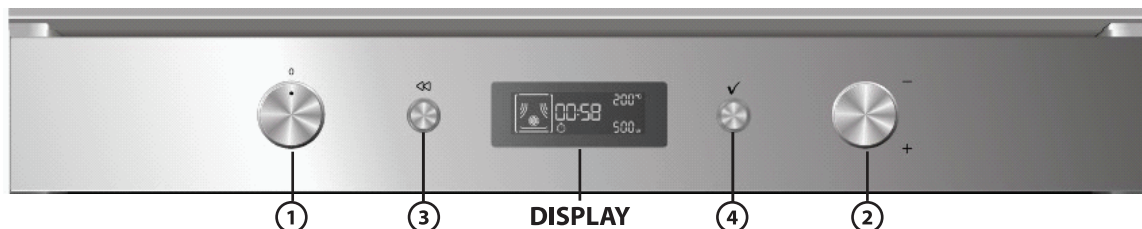
Fig. 3

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

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



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

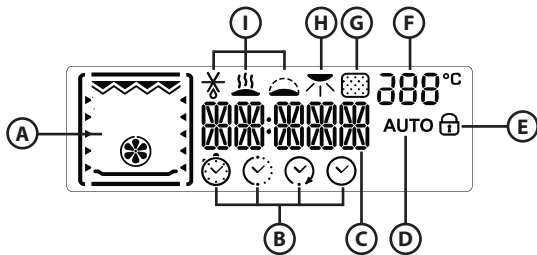
LIST OF FUNCTIONS

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

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

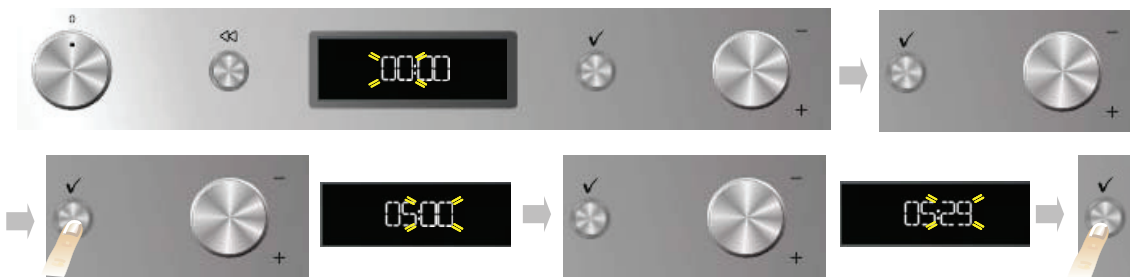
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 14.

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 (if present)
- F. Internal oven temperature
- G. Pyrolysis function (if present)
- 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).

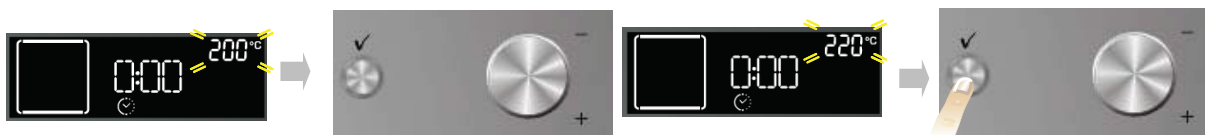
SELECTING COOKING FUNCTIONS



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

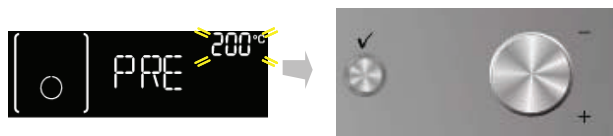
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:







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

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

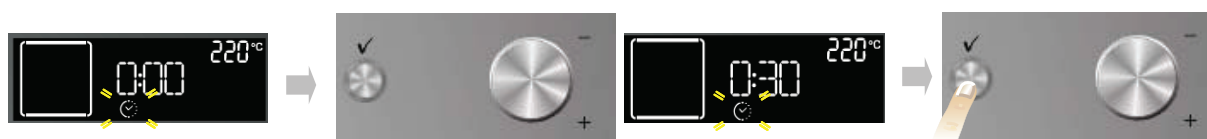
FAST PREHEATING





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.

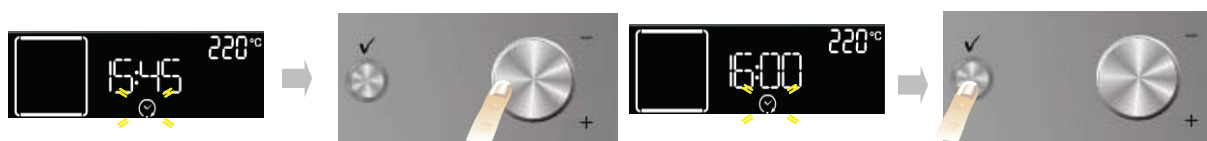
SETTING END OF COOKING TIME/START DELAYED

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 PRESENT)



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is high, the display on some models shows the message **HOT** together with the current temperature. Once the oven chamber has cooled down, the display shows the current time again.

TIMER



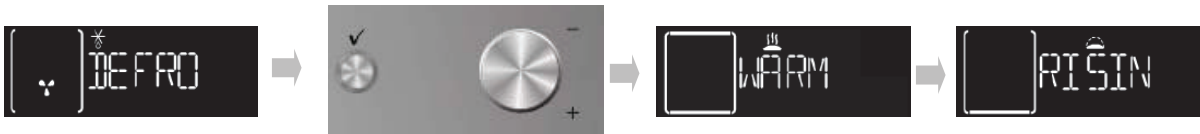
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

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 "0:00" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button (the time of day appears on the display).

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 "Functions" knob indicator to the symbol to access a submenu containing two automatic cooking functions for "bread" and "pizza".





Bread



1. Turn the "Functions" knob to symbol : the display shows "BREAD" and AUTO at the side.
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 Functions knob to 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.

SETTINGS



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 .

N.B.: when set to off, the following signals remain nonetheless active: timer end, preheating end, cooking end.

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display "BRIGHTNESS".
2. Press button : the display shows LOW, MID or HIGH depending on the level currently set.
3. Turn the "Browse" knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing .

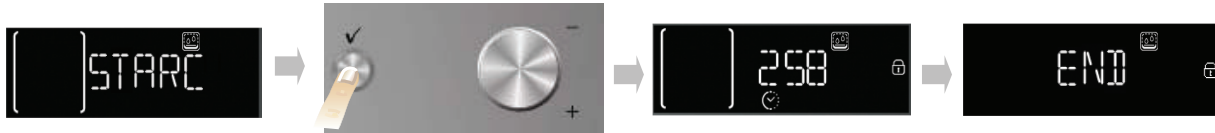
STARCLEAN™ CLEANING CYCLE



To keep the oven in best condition, carry out the **STARCLEAN™** cleaning cycle after each use. The cycle takes 35 minutes, including a cooling stage, and must be carried out as follows:

For the description of this function, see the section **CLEANING** and the functions table on page 14.

1. Proceed with oven cold.
2. Wet the cellulose cloth provided under running water and wring it out so that it does not drip.
3. Open the oven door and remove the enamelled accessories.
4. Cover the bottom of the oven completely with the cellulose cloth.
5. Distribute 350 ml of water evenly on the cellulose cloth. A smaller or greater amount of water could compromise proper functioning of the cycle.
6. Close the oven door.

IMPORTANT: To prevent steam coming out, do not open the door during the cycle.



7. Select the symbol  with the functions knob: the word **STARCLEAN™** appears on the display.
8. Press button  to confirm the choice and start the cleaning cycle. To prevent steam coming out, do not open the door during the cycle.
9. At the end of the cycle, remove the cellulose cloth and eliminate any residual water in the oven.
10. Then start cleaning using the sponge provided, moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).



Particularly stubborn grime

To eliminate particularly stubborn grime, repeat the **STARCLEAN™** cycle and add a few drops of neutral detergent while removing the grime.












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.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

















FUNCTIONS KNOB			
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.	
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.	
	SPECIALS	 DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
		 KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
		 RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. 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 cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.	
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.	
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.	
	SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).	






FUNCTIONS KNOB (Continued)

	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	STARCLEAN™	To eliminate the dirt created by cooking by means of a low temperature cycle. The combined action of the special enamel and the water released by the cellulose cloth during the cycle facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.

COOKING TABLE
















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	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheese-cake, strudel, fruit 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	Shelf 4: wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	90	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	1/2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	190-250	25-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray / baking tray

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		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	15-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg	 GENTLE	Yes	2	180-190	80-120	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg	 GENTLE	Yes	3	200-220	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Yes	2	170-190	30-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	3 (High)	3-6	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	2 (Medium)	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
					20-30	Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	2-3 (Medium-High)	15-30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	2	3 (High)	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	2 (Medium)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	2 (Medium)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	3	3 (High)	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagne & Meat		Yes	1-4	200	50-100*	Shelf Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100*	Shelf Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-4	180	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

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

Table of Tested Recipes (in compliance with 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	20-30	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		Yes	2/3	185	55-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	3 (High)	3-6	Wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	3 (High)	20-30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
		-	5	3 (High)	20-30	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		-	2	170	110-150	Shelf 2: drip tray
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 advises the ideal function and temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "CONVECTION BAKE" function on more than one shelf.

The indications in the table are without use of the runners. Do the tests without the runners.

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

Energy efficiency class (according to EN50304)

To do the test, use the dedicated table.

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 preheating (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 turnspit 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.

Rising function

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.
- Vérifiez que la surface d'appui du four est parfaitement plane.
- 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.

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.

La porte est bloquée :

- 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.

Veillez toujours spécifier :

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

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- **Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four ait refroidi avant de le nettoyer.**
- **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 liquide à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.



Enceinte du four : CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Les éponges abrasives, les pailles de fer ou les grattoirs métalliques sont à proscrire. Ils risquent à la longue d'abîmer les surfaces émaillées. Nettoyez la vitre de la porte uniquement à l'aide d'une éponge non abrasive.

La surface de la cavité du four est recouverte d'un émail sans nickel qui, grâce à sa formule particulière, se lave facilement à l'eau et à l'aide du tissu cellulose fourni. Le tissu cellulose peut être lavé et réutilisé jusqu'à usure complète ; vous pouvez vous le procurer auprès du Service Après-vente. Il est déconseillé de laver et de sécher le tissu en machine.

Cycle de nettoyage STARCLEAN™

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions, après chaque utilisation, lancez le cycle de nettoyage **STARCLEAN™**. Le cycle dure 35 minutes et inclut une phase de refroidissement. Procédez comme suit :

1. Attendez que le four soit froid.
2. Mouillez le tissu cellulose fourni à l'eau courante et essorez pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et extrayez les accessoires émaillés.
4. Disposez le tissu cellulose sur la sole du four de façon à la recouvrir complètement.
5. Répartissez 350 ml d'eau sur le tissu cellulose de façon uniforme. Une quantité inférieure ou supérieure peut nuire au bon résultat de l'opération.
6. Fermez la porte du four.
7. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : le mot **STARCLEAN™** s'affiche à l'écran.
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse. N'ouvrez pas la porte pendant le déroulement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe.
9. Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le tissu cellulose et éliminez l'eau résiduelle éventuellement présente dans le four.
10. Commencez le nettoyage à l'aide de l'éponge fournie imbibée d'un peu d'eau chaude (un nettoyage retardé de plus de 15 minutes peut compromettre le bon résultat de celui-ci).

Salissures tenaces

En cas de salissures particulièrement tenaces, répétez le cycle **STARCLEAN™** et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre pendant la phase d'élimination des salissures.

Nettoyage de la vitre intérieure

La surface interne de la vitre intérieure de la porte est dotée d'un revêtement particulier qui facilite son nettoyage.

Pour conserver la vitre dans les meilleures conditions, après chaque cycle de nettoyage **STARCLEAN™**, nettoyez-la uniquement à l'eau et à l'aide d'une éponge non abrasive.

Pour éliminer les éventuelles graisses résiduelles, versez quelques gouttes de détergent neutre dans l'eau.

NOTES :

- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Il est possible d'abaisser la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN), pour nettoyer la partie supérieure de l'intérieur du four.
- **Pendant la cuisson prolongée d'aliments à forte teneur en eau (ex. 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 liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. 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.
- Ne lavez pas les accessoires émaillés au lave-vaisselle. Les détergents agressifs généralement utilisés dans les lave-vaisselle risquent d'endommager l'émail de façon irréversible.

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.

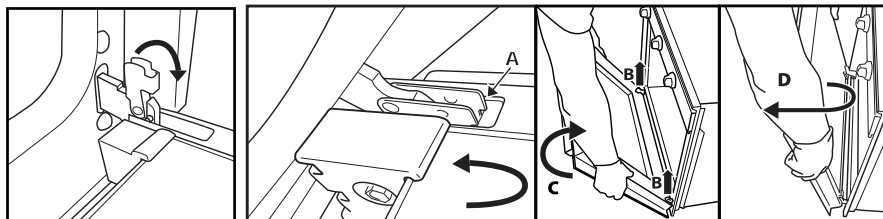


Fig. 1

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.

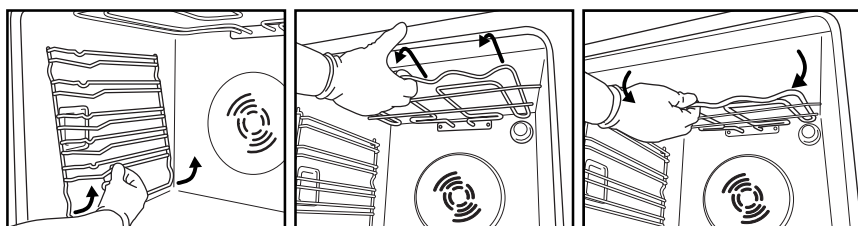


Fig. 3

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.

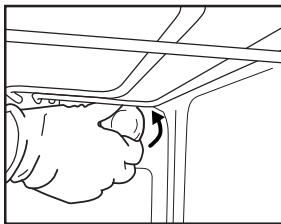


Fig. 6

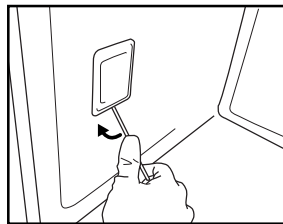


Fig. 7

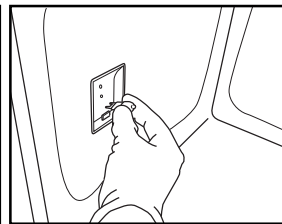


Fig. 8

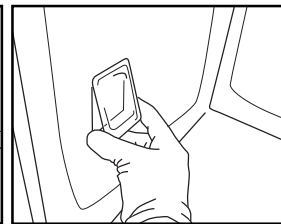


Fig. 9

REMARQUE :

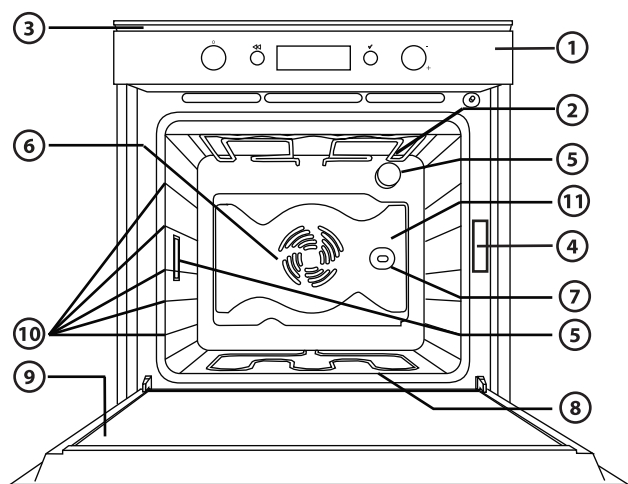
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

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

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

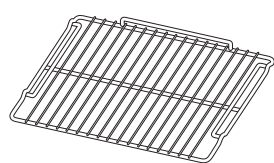


Fig. A

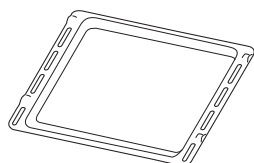


Fig. B

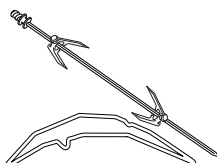


Fig. C



Fig. D

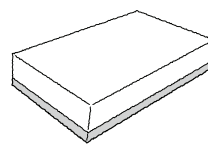


Fig. E

- A. GRILLE (2) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. TOURNEBROCHE (1) :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.
- D. TISSU CELLULOSE (1) :** à utiliser pour le cycle de nettoyage STARCLEAN™.
REMARQUE IMPORTANTE : utilisez uniquement le tissu cellulose fourni.
- E. ÉPONGE :** à utiliser pour éliminer les salissures présentes dans la cavité.

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 évite leur extraction involontaire.

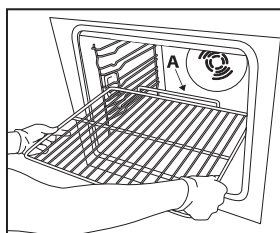


Fig. 1

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

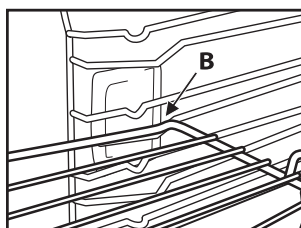


Fig. 2

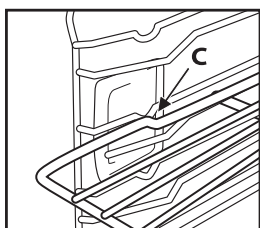


Fig. 3

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

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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



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

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

3. **TOUCHE** (icône de retour) : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** (icône de validation) : pour sélectionner et confirmer les réglages

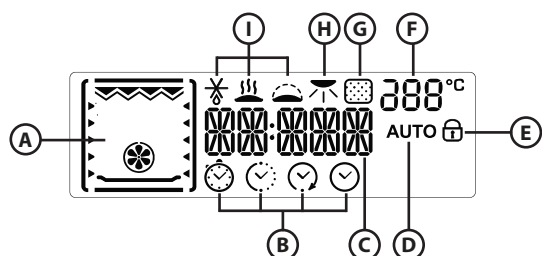
LISTE DES FONCTIONS

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

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

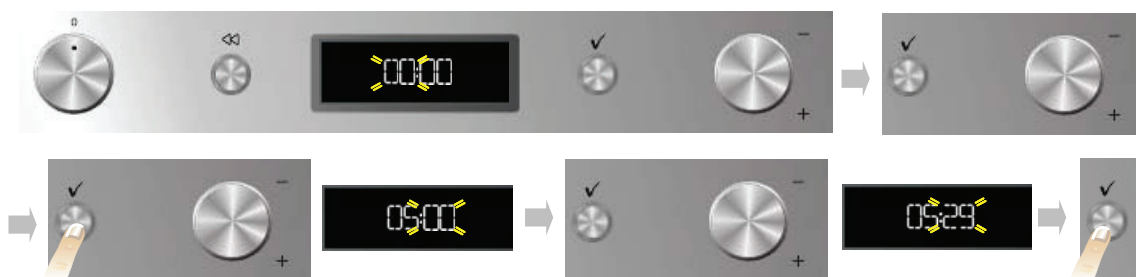
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 35.

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



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

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L’HEURE



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

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

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

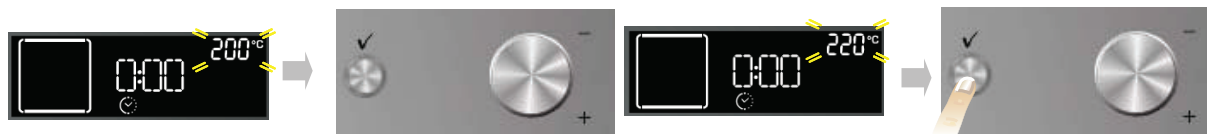
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

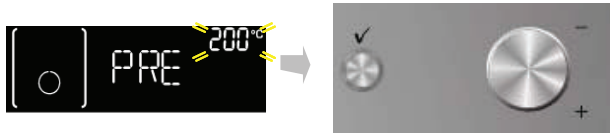
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :







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

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

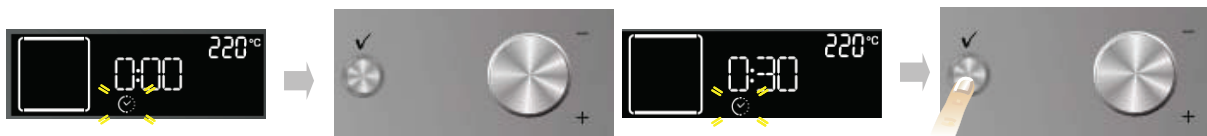
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE





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

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

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



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


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

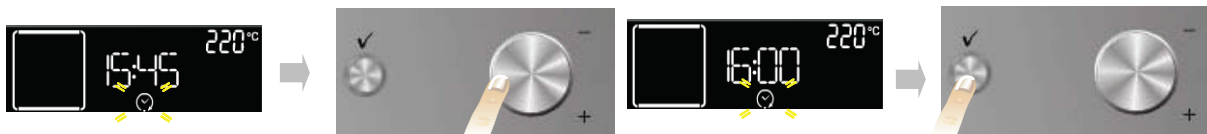
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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



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

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

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

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR (SI DISPONIBLE)



À la fin de chaque cuisson ou à l'extinction du four, si la température dans l'enceinte de cuisson est élevée, sur certains modèles l'affichage visualise le message HOT avec la température présente à ce moment-là. Lorsque l'intérieur du four est refroidi, l'affichage visualise l'heure.


MINUTEUR



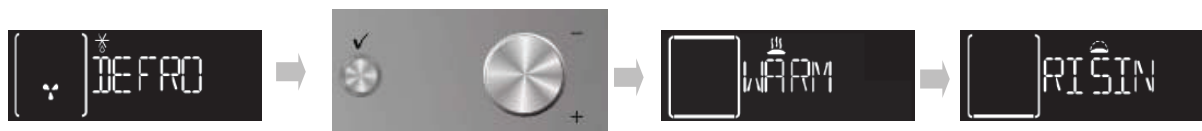
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.


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

SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

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

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



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


DORAGE

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







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

SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

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





Pain




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

Pizzas




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

RÉGLAGES



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

Horloge

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



Eco

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

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

Signal sonore



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

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

REMARQUE : lorsque le réglage est sur OFF, les signaux suivants restent toutefois actifs : fin de minuteur, fin de préchauffage, fin de cuisson

Luminosité

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « BRIGHTNESS » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : LOW, MID ou HIGH s'affichent en fonction du niveau réglé à ce moment-là.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .

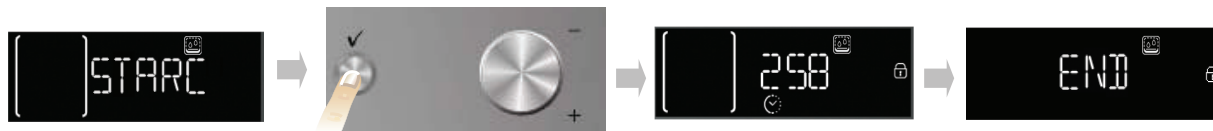
CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™



Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions, après chaque utilisation, lancez le cycle de nettoyage **STARCLEAN™**. Le cycle dure 35 minutes et inclut une phase de refroidissement. Procédez comme suit :

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 35.

1. Attendez que le four soit froid.
2. Mouillez le tissu cellulose fourni à l'eau courante et essorez pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et extrayez les accessoires émaillés.
4. Disposez le tissu cellulose sur la sole du four de façon à la recouvrir complètement.
5. Répartissez 350 ml d'eau sur le tissu cellulose de façon uniforme. Une quantité inférieure ou supérieure peut nuire au bon résultat de l'opération.
6. Fermez la porte du four.

REMARQUE IMPORTANTE : n'ouvrez pas la porte pendant le déroulement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe.



7. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : le mot **STARCLEAN™** s'affiche à l'écran.
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse. N'ouvrez pas la porte pendant le déroulement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe.
9. Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le tissu cellulose et éliminez l'eau résiduelle éventuellement présente dans le four.
10. Commencez le nettoyage à l'aide de l'éponge fournie imbibée d'un peu d'eau chaude (un nettoyage retardé de plus de 15 minutes peut compromettre le bon résultat de celui-ci).

Salissures tenaces

En cas de salissures particulièrement tenaces, répétez le cycle **STARCLEAN™** et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre pendant la phase d'élimination des salissures.

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

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DES FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
		 MAINTIEN AU CHAUD Pour maintenir les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65°C.
		 LEVAGE DE LA PÂTE Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température de la cavité est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2e 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 3e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux avec une farce liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e 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, strüdel, 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 des entrecôtes, des brochettes, des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e ou le 5e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1er/2e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.

BOUTON DES FONCTIONS (Suite)











	RÉGLAGES	Pour régler l'affichage (heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur le 2e gradin après le préchauffage du four.
	STARCLEAN™	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de l'eau qui s'évapore du tissu cellulosé au cours du cycle facilite l'élimination des salissures. Activez la fonction lorsque le four est froid.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU 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	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)	 GENTLE	Oui	2	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-4	160-200	35-90	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		Oui	3	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160-170	20-45	Gradin 4 : grille Gradin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	35-45	Gradin 4 : plaque sur grille Gradin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	90	130-150	Gradin 4 : plaque sur grille Gradin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	190-250	25-45	Gradin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 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	Gradin 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-4	250	10-20	Gradin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie



Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	180-190	40-55	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	190-200	15-40	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	20-40	Gradin 4 : plaque sur grille Gradin 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		Oui	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	 GENTLE	Oui	2	180-190	80-120	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	 GENTLE	Oui	3	200-220	50-100	Lèche-frite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	2	190-200	80-130	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	3	180-200	40-60	Lèche-frite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Oui	2	170-190	30-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	2 (Moyenne)	20-30	Gradin 4 : grille (tourner les aliments à mi-cuisson)
					20-30	Gradin 3 : lèche-frite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburgers		-	5	2-3 (Moyen-Haut)	15-30	Gradin 5 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Gradin 4 : lèche-frite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Moyenne	55-70	Gradin 2 : grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson)
		-	2	3 (Haut)	60-80	Gradin 2 : tournebroche (si présent)
Rosbif saignant 1 kg		-	3	2 (Moyenne)	35-45	Plaque sur grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	3	2 (Moyenne)	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	2 (Moyenne)	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Légumes gratinés		-	3	3 (Haut)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-4	200	50-100*	Gratin 4 : plaque sur grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-4	200	45-100*	Gratin 4 : plaque sur grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	1-4	180	30-50*	Gratin 4 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille

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

Tableau des recettes testées (conformément aux normes IEC 50304/60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:07)

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	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 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	20-30	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 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	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 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)	20-30	Gratin 5 : grille (tourner les aliments à mi-cuisson)
		-	5	3 (Haut)	20-30	Gratin 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	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	2	170	110-150	Gratin 2 : lèchefrite

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

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour effectuer une cuisson en convection forcée sur un seul gratin, il est conseillé d'utiliser le troisième gratin et la température conseillée pour le "CONVECTION FORCÉE" sur plusieurs gradins.

Les indications du tableau s'entendent sans utilisation des guides coulissants. Procédez aux essais sans les guides coulissants.

* Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres par rapport au bord avant de la grille pour faciliter l'extraction.

Classe d'efficacité énergétique (selon la norme EN50304)

Pour procéder à l'essai, utilisez le tableau dédié.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

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

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon 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 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux 2/3 de la cuisson.

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

Tournebroche

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

Pizzas

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


Fonction levage de la pâte

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

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

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

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

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

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

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

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

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

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

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

INSTALLATIE

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

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Verzeker u ervan dat het oppervlak waar de oven op gezet wordt horizontaal is.
- 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.

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 deur is geblokkeerd:

- 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 neutraal reinigingsmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven Reinigingscyclus STARCLEAN™



BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuursponsjes, pannensponzen of metalen schrapers die anders zijn dan de bijgeleverde spons. Hierdoor kunnen de geëmailleerde oppervlakken, in de loop van de tijd, beschadigd raken. Maak het glas van de deur alleen schoon met niet schurende sponsjes.

Het oppervlak van deze ovenruimte is voorzien van een geëmailleerde laag, die geen nikkel bevat, op basis van een speciale formule waardoor de ovenruimte makkelijk gereinigd kan worden met alleen water en het bijgeleverde cellulosedoekje. Het cellulosedoekje kan gewassen en opnieuw gebruikt worden tot het versleten is en is verkrijgbaar bij de Klantenservice. Het wordt afgeraden het doekje in de wasmachine te wassen en in de wasdroger te drogen.

Reinigingscyclus STARCLEAN™

Om de oven in de beste staat te houden, na elk gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren. De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een afkoelingsfase, en wordt als volgt uitgevoerd:

1. Ga te werk met een koude oven.

2. Maak het bijgeleverde cellulosedoekje nat met stromend water en knijp het uit tot er geen druppels meer afvallen.
3. Open de deur van de oven en haal alle geëmailleerde accessoires eruit.
4. Leg het cellulosedoekje op de bodem van de oven, zodat deze helemaal bedekt wordt.
5. Verdeel gelijkmatig 350 ml water over het cellulosedoekje. Een kleinere of grotere hoeveelheid kan de goede werking van de cyclus in gevaar brengen.
6. Sluit de ovendeur.
7. Selecteer met de functieknop het symbool : het woord **STARCLEAN™** verschijnt op het display.
8. Druk op toets  om uw keuze te bevestigen en de reinigingscyclus te starten. De deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.
9. Als de cyclus voltooid is, de deur openen, het cellulosedoekje uit de oven halen en eventueel restwater verwijderen.
10. Reinig de oven nu met de bijgeleverde, met warm water bevochtigde spons (als u meer dan 15 minuten wacht met het reinigen kan het goede resultaat negatief beïnvloed worden).

Buitengewoon hardnekkig vuil

Om buitengewoon hardnekkig vuil te verwijderen, de cyclus **STARCLEAN™** herhalen en enkele druppels neutraal reinigingsmiddel toevoegen tijdens de fase waarin u het vuil verwijderd.

Reinigen ruit aan de binnenkant

Het oppervlak van de binnenruit van de oven is bedekt met een speciale bekleding, waardoor de ruit makkelijk schoongemaakt kan worden.

Om de ruit van de ovendeur in de beste staat te houden, na ieder gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren, maak de ruit alleen schoon met met water en een niet schurende spons.

Om eventuele vetresten te verwijderen, kunt u enkele druppels neutraal reinigingsmiddel aan het water toevoegen.

OPMERKINGEN:

- 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 om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.
- **Tijdens langdurige bereidingen van levensmiddelen met een hoog watergehalte (bijv. pizza, groenten, enz.) kan zich aan de binnenkant van de deur en op de afdichting condens vormen. 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.
- Was de geëmailleerde accessoires niet af in de afwasmachine. De agressieve reinigingsmiddelen die gewoonlijk in afwasmachines gebruikt worden kunnen het email onherstelbaar beschadigen.

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.

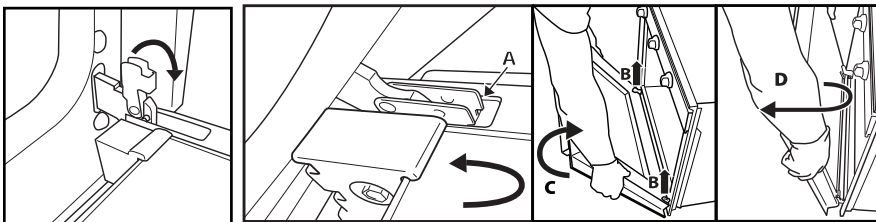


Fig. 1

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.

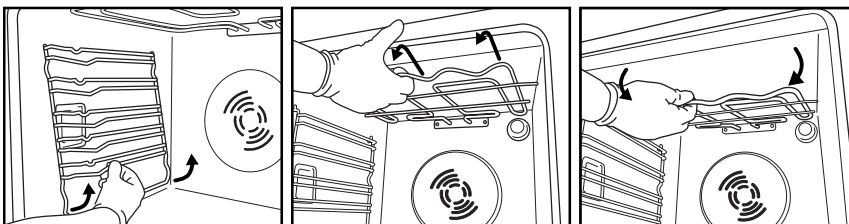


Fig. 3

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.

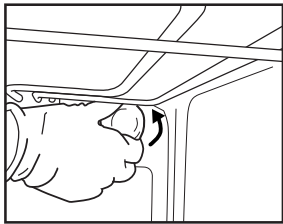


Fig. 6

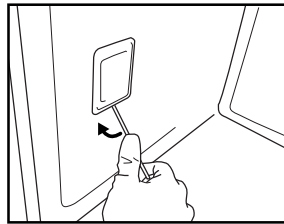


Fig. 7

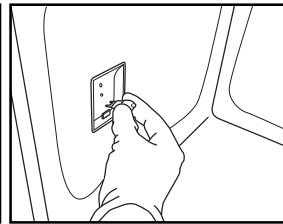


Fig. 8

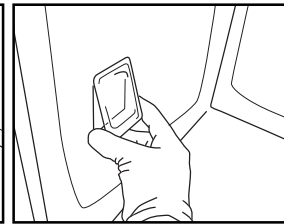


Fig. 9

OPMERKING:

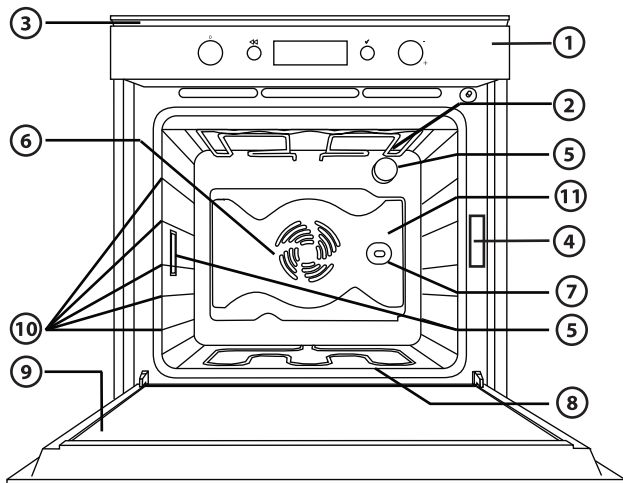
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

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.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

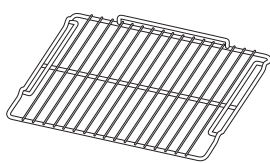


Fig. A

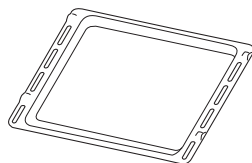


Fig. B

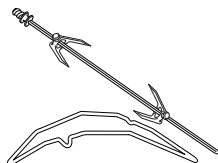


Fig. C

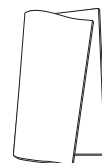


Fig. D

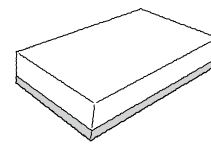


Fig. E

- A. ROOSTER (2):** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenvaste schalen.
- 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. DRAAISPIT (1):** te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.
- D. CELLULOSEDOEKJE (1):** kan gebruikt worden voor de reinigingscyclus STARCLEAN™.
BELANGRIJK: gebruik alleen het bijgeleverde cellulosedoekje.
- E. SPONS:** kan gebruikt worden om het vuil uit de ovenruimte te verwijderen

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.

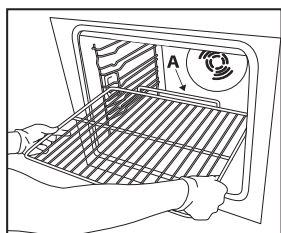


Fig. 1

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).

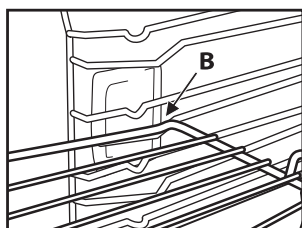


Fig. 2

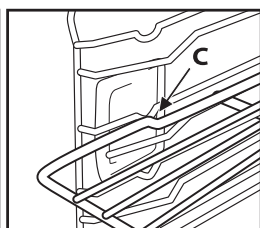


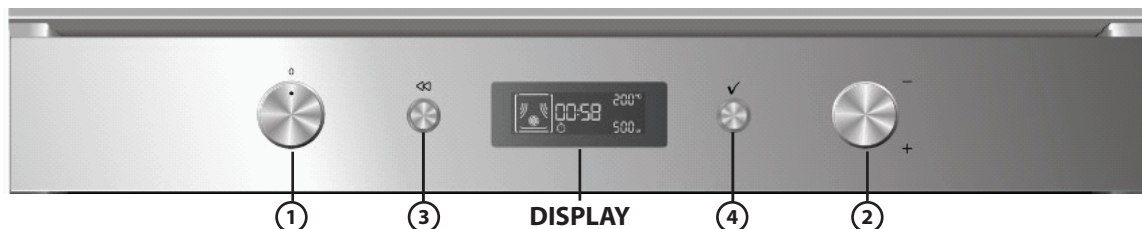
Fig. 3

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
- OPMERKING: de twee knoppen zijn verzonken knoppen. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.**
3. **TOETS** ⏪: om terug te keren naar het vorige scherm
 4. **TOETS** ✓: om de instellingen te selecteren en te bevestigen

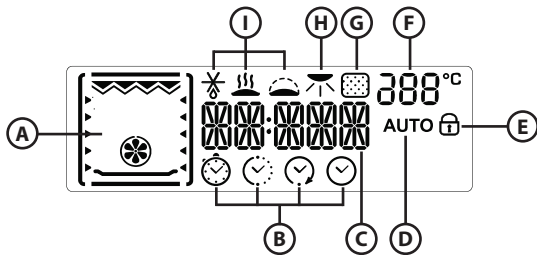
OVERZICHT FUNCTIES

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.

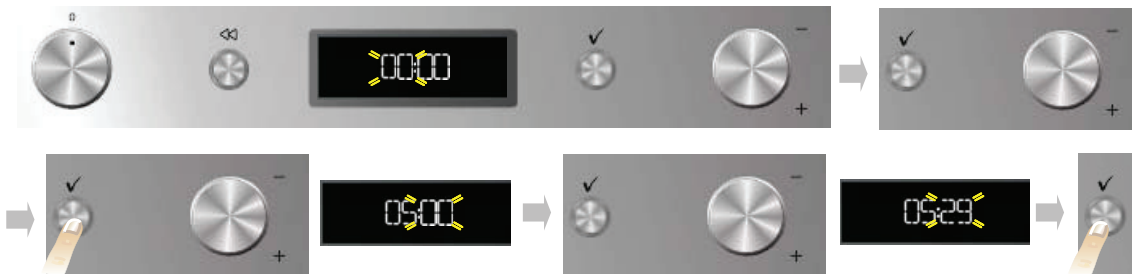
OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 58.

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 (indien aanwezig)
- F. Binnentemperatuur oven
- G. Pyrolysefunctie (indien aanwezig)
- 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 knipperen de twee cijfers die het uur angeven.

1. Draai de knop "Navigatie" tot het juiste uur wordt weergegeven.
2. Druk op de toets om te bevestigen; op het display knipperen de twee cijfers 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).

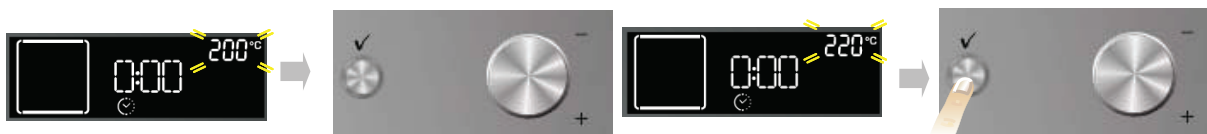
KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



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

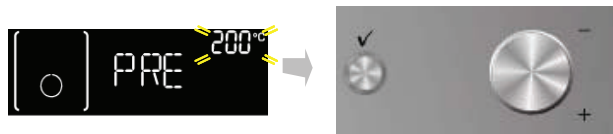
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:







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.

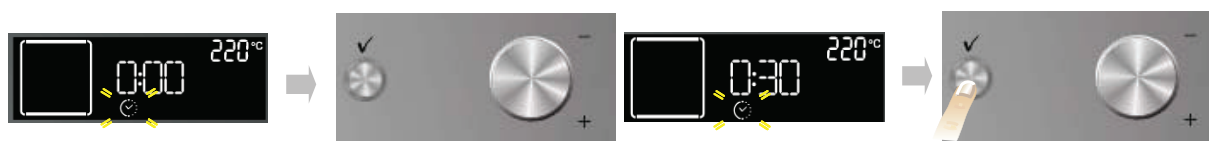
SNEL VOORVERWARMEN





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.

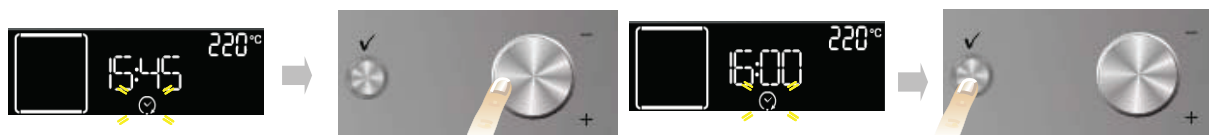
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

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 (INDIEN AANWEZIG)



Na afloop van elke bereiding, of na het uitschakelen van de oven, verschijnt, als de temperatuur in de oven hoog is, op het display de melding HOT met de temperatuur van dat moment. Wanneer de binnenkant van de oven afgekoeld is, verschijnt op het display weer het huidige tijdstip.


KOOKWEKKER



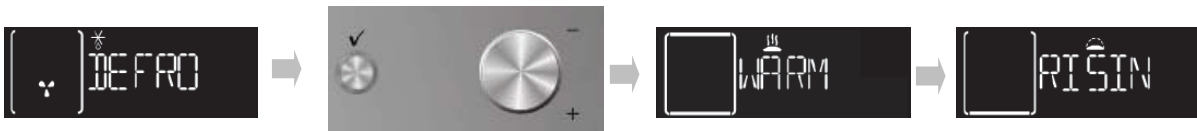
Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.


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).

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), WARM KEEPING (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 achter elkaar 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 .

OPMERKING: als deze is ingesteld op off, blijven de volgende signalen toch actief: einde kookwekker, einde voorverwarming, einde bereiding.

Helderheid

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

1. Draai de knop "Navigatie" tot "BRIGHTNESS" wordt weergegeven.
2. Druk op toets ✓: op het display verschijnen LOW, MID of HIGH afhankelijk van het op dat moment ingestelde niveau.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de helderheid te verminderen of te vermeerderen en bevestig dit met de toets ✓.

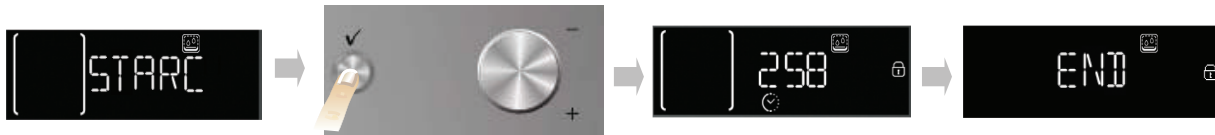
REINIGINGSCYCLUS STARCLEAN™


Om de oven in de beste staat te houden, na elk gebruik, de reinigingscyclus **STARCLEAN™** uitvoeren. De cyclus duurt 35 minuten, inclusief een afkoelingsfase, en wordt als volgt uitgevoerd:

Zie voor de beschrijving van de functie, het hoofdstuk REINIGING en de functietabel op pagina 58.

1. Ga te werk met een koude oven.
2. Maak het bijgeleverde cellulosedoekje nat met stromend water en knijp het uit tot er geen druppels meer afvallen.
3. Open de deur van de oven en haal alle geëmailleerde accessoires eruit.
4. Leg het cellulosedoekje op de bodem van de oven, zodat deze helemaal bedekt wordt.
5. Verdeel gelijkmatig 350 ml water over het cellulosedoekje. Een kleinere of grotere hoeveelheid kan de goede werking van de cyclus in gevaar brengen.
6. Sluit de ovendeur.

BELANGRIJK: de deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.



7. Selecteer met de functieknop het symbool : het woord **STARCLEAN™** verschijnt op het display.
8. Druk op toets ✓ om uw keuze te bevestigen en de reinigingscyclus te starten. De deur tijdens de werking van de cyclus niet openen om te voorkomen dat er damp ontsnapt.
9. Als de cyclus voltooid is, de deur openen, het cellulosedoekje uit de oven halen en eventueel restwater verwijderen.
10. Reinig de oven nu met de bijgeleverde, met warm water bevochtigde spons (als u meer dan 15 minuten wacht met het reinigen kan het goede resultaat negatief beïnvloed worden).



Buitengewoon hardnekkig vuil

Om buitengewoon hardnekkig vuil te verwijderen, de cyclus **STARCLEAN™** herhalen en enkele druppels neutraal reinigingsmiddel toevoegen tijdens de fase waarin u het vuil verwijdert.

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.

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 de derde steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en vierde steunhoogte 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° 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, rosbeef, 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)

	MAXI COOKING	Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.
	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.
	STARCLEAN™	Om het vuil dat ontstaan is tijdens de bereiding te verwijderen met behulp van een cyclus op lage temperatuur. De gecombineerde werking van het speciale email en het water uit het cellulosedoekje tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van het vuil. Schakel de functie in als de oven koud is.
	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	Niv. 4: 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)
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	3	180-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	3	90	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	90	130-150	Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	190-250	25-45	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
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 bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat



Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
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 bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	190-200	15-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: ovenschaal op rooster Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	3	190-200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	 GENTLE	Ja	2	180-190	80-120	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg	 GENTLE	Ja	3	200-220	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	3	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	 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)
					20-30	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
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	Gemiddeld	55-70	Niv. 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
		-	2	3 (Hoog)	60-80	Niv. 2: draaispit (indien bijgeleverd)

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Rosbief rosé 1 kg		-	3	2 (Gemiddeld)	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	2 (Gemiddeld)	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
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 aard- appelen		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*	Niv. 4: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

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

Tabel Geteste recepten (in overeenstemming met de norm IEC 50304/60350:2009-03:08 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	20-30	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)	20-30	Niv. 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
		-	5	3 (Hoog)	20-30	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)		-	2	170	110-150	Niv. 2 opvangbak

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.

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

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

Energieklasse (volgens de norm EN50304)

Gebruik voor het uitvoeren van de test 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 gelijktijdige 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

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas y no utilizarlo con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar el ambiente). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada en el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No colocar material inflamable dentro o cerca del horno ya que: Dicho material podría incendiarse si el aparato se pusiera en funcionamiento inadvertidamente.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados prenden fuego fácilmente. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No descuidar el aparato mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recordar que el alcohol se evapora a temperaturas altas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de desechos. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de los electrodomésticos, ponerse en contacto con la autoridad local pertinente, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde se adquirió el producto.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, comprobar que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realizar todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retirar por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Comprobar la horizontalidad de la superficie de apoyo del horno.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruir la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quitar las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Sacar los accesorios del horno y calentarlo a 200 °C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de la grasa protectora y los materiales aislantes.

Durante el uso:

- No colocar objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No apoyarse sobre la puerta ni colgar objetos del asa.
- No cubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Comprobar que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a los agentes atmosféricos.


CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

- El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si esto se especifica en la receta o en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si el aparato está muy sucio, utilizar una solución de agua con unas gotas de detergente neutro. Secar con un paño seco.



Interior del horno: Ciclo de limpieza STARCLEAN™

IMPORTANTE: No utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. No utilizar esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Utilizar sólo la esponja suministrada en dotación. Con el tiempo podrían arruinar las superficies esmaltadas. Limpiar el vidrio de la puerta sólo con esponjas no abrasivas.

La superficie de la cavidad de este horno está revestida en esmalte sin níquel, elaborado con una fórmula especial que lo hace fácil de limpiar, sólo con agua y con el paño de celulosa suministrado en dotación. El paño de celulosa es lavable y reutilizable hasta el desgaste, y se puede adquirir en el Servicio de Asistencia al Cliente. No lavar el paño en la lavadora ni secarlo en la secadora.

Ciclo de limpieza STARCLEAN™

Para mantener el horno en las mejores condiciones, después de cada uso hay que ejecutar un ciclo de limpieza **STARCLEAN™**. El ciclo dura 35 minutos, incluyendo una fase de enfriamiento, y se debe ejecutar de la siguiente manera:

1. El horno debe estar frío.
2. Mojar con agua corriente el paño de celulosa suministrado en dotación y estrujarlo para que no gotee.
3. Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios esmaltados.
4. Extender el paño de celulosa sobre el fondo del horno cubriéndolo por completo.
5. Distribuir 350 ml de agua uniformemente sobre el paño de celulosa. No utilizar cantidades de agua inferiores o superiores, ya que se puede perjudicar el funcionamiento del ciclo.
6. Cerrar la puerta del horno.
7. Poner el selector de funciones en el símbolo : aparece **STARCLEAN™** en pantalla.
8. Pulsar la tecla  para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de limpieza. No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.
9. Terminado el ciclo, abrir la puerta, sacar el paño de celulosa y eliminar el agua residual del horno.
10. Comenzar la limpieza utilizando la esponja suministrada en dotación humedecida con agua caliente (una espera de 15 minutos puede comprometer el buen resultado de la limpieza).

Suciedad particularmente persistente

Para eliminar la suciedad particularmente persistente, repetir el ciclo **STARCLEAN™** y añadir unas gotas de detergente neutro durante la limpieza.

Limpieza del vidrio interior

La superficie interna del vidrio interior de la puerta tiene un revestimiento especial que la hace fácil de limpiar.

Para conservar el vidrio en las mejores condiciones, después de cada ciclo **STARCLEAN™**, limpiarlo sólo con agua y una esponja no abrasiva.

Para eliminar los residuos grasos añadir al agua unas gotas de detergente neutro.

NOTAS:

- Para facilitar la limpieza es posible desmontar la puerta (ver MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (ver MANTENIMIENTO) se puede bajar para limpiar el techo interior del horno.
- **Durante las cocciones prolongadas de alimentos ricos en agua (ej. pizza, verduras, etc.), podría formarse condensado en el interior de la puerta y sobre la junta. Cuando el horno esté frío, secarlo con un paño o una esponja.**

Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.
- No lavar los accesorios esmaltados en el lavavajillas. Los detergentes agresivos que normalmente se utilizan en el lavavajillas pueden dañar el esmalte de manera irreparable.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

- **Utilice guantes de seguridad.**
- **Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje las dos palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta.

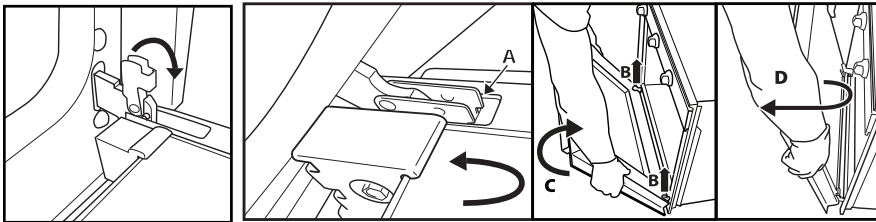


Fig. 1

Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

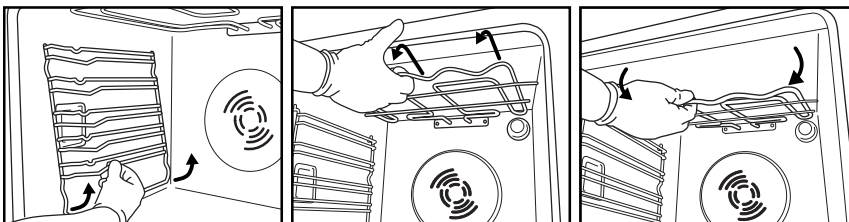


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la tapa.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las rejillas laterales de soporte de los accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Haga palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Sustituya la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Monte las rejillas laterales de soporte de los accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

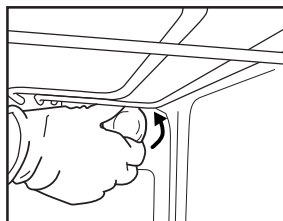


Fig. 6

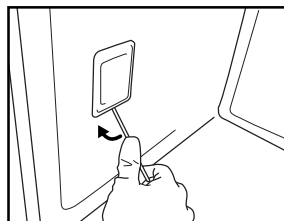


Fig. 7

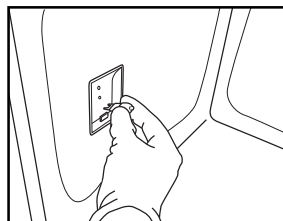


Fig. 8

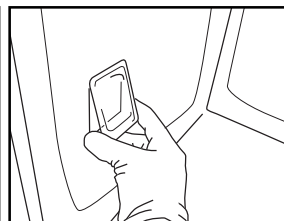


Fig. 9

NOTA:

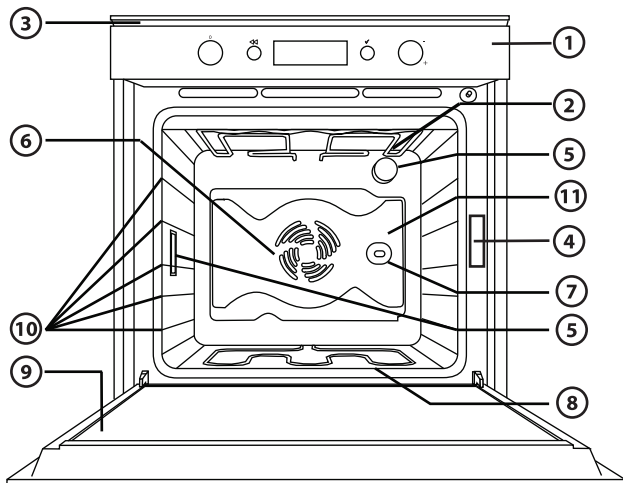
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombillas
6. Ventilador
7. Asador rotativo
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Niveles (el número de nivel se indica en la parte frontal del horno)
11. Pared posterior

NOTA:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active a intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado lapso de tiempo.
- Al abrir la puerta durante la cocción, las resistencias se desactivan.

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

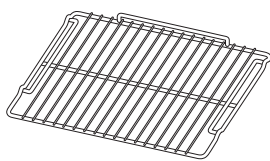


Fig. A

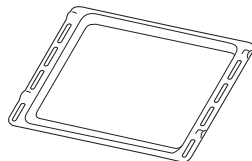


Fig. B

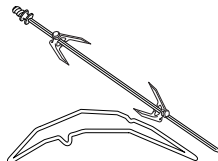


Fig. C

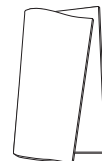


Fig. D

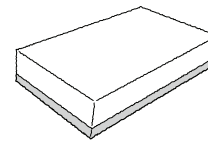


Fig. E

- A. PARRILLA (2):** se utiliza para cocinar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- B. GRASERA (1):** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.
- C. ASADOR ROTATIVO (1):** para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.
- D. PAÑO DE CELULOSA (1):** para utilizar durante el ciclo de limpieza STARCLEAN™.
IMPORTANTE: Utilizar sólo el paño de celulosa suministrado en dotación.
- E. ESPONJA:** para eliminar la suciedad en el horno.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

A través del Servicio de Asistencia al Cliente puede adquirir otros accesorios.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

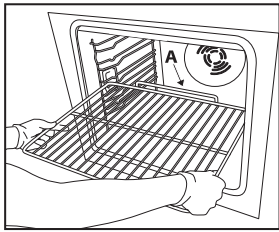


Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Inclíne la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).

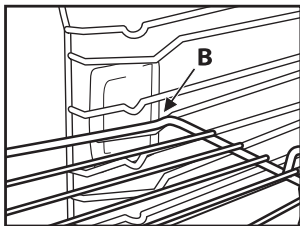


Fig. 2

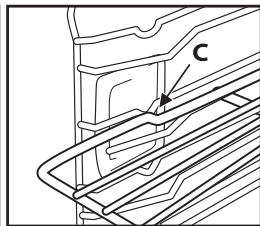
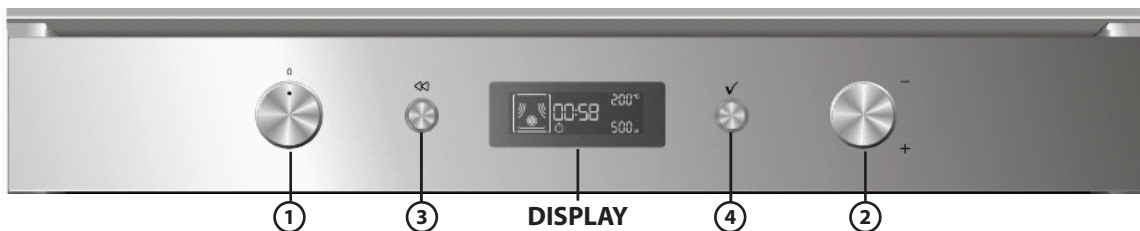


Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empujela hasta el fondo "C" (Fig. 3).
 4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.
- Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
 2. **MANDO DE DESPLAZAMIENTO:** navegación por el menú, configuración de valores
- NOTA: los dos selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.**
3. **TECLA** ⏪: para volver a la pantalla anterior
 4. **TECLA** ✓: para seleccionar y confirmar los ajustes

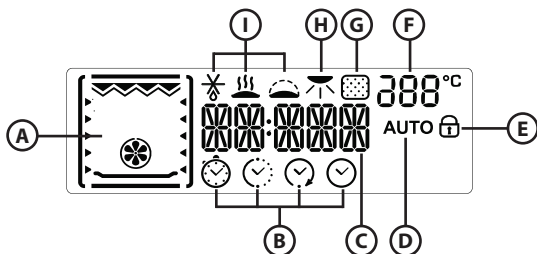
LISTA DE FUNCIONES

Al situar el selector de funciones en cualquier posición, el horno se activa y en la pantalla aparecen las funciones o los submenús asociados a cada una de ellas.

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES, PAN/PIZZA.

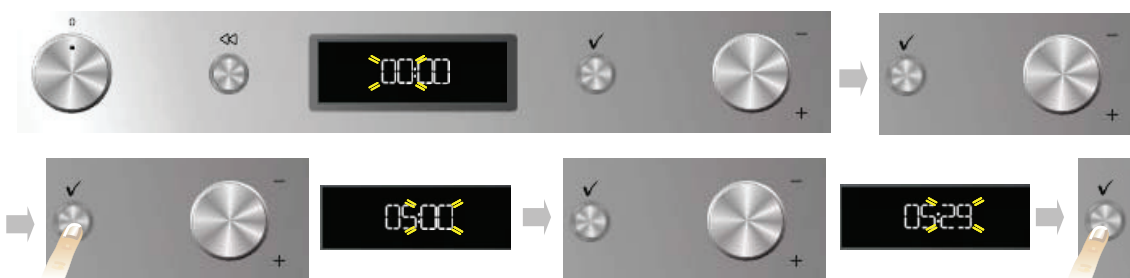
NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 80.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
- B. Símbolos relacionados con el tiempo: temporizador, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones elegidas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (si lo hay)
- F. Temperatura interna del horno
- G. Función pirólisis (si la hay)
- H. Gratinado
- I. Funciones especiales: Descongelar, Mantener caliente, Fermentar masas

ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DE LA HORA ACTUAL



Después de conectar el horno a la red eléctrica es necesario ajustar la hora actual. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

1. Gire el selector de Navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulse la tecla ✓ para confirmar; en la pantalla parpadean las dos cifras que corresponden a los minutos.
3. Gire el selector de Navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse la tecla ✓ para confirmar.

Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consulte el apartado siguiente (AJUSTES).

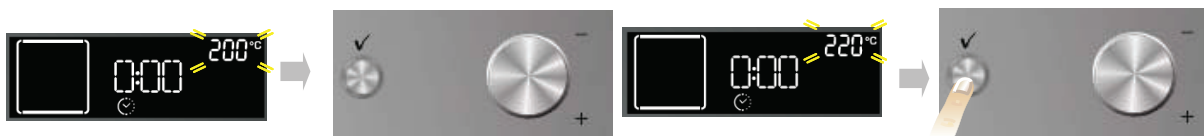
SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Gire el selector de Funciones a la función deseada: los ajustes de cocción aparecen en la pantalla.
2. Si los parámetros propuestos son correctos, pulse la tecla ✓. Para modificarlos, vea las indicaciones siguientes.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL

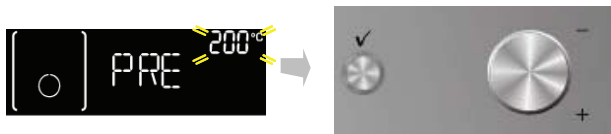
Para modificar la temperatura o la potencia del grill:







1. Gire el selector de Navegación hasta ver el valor deseado.
2. Pulse la tecla ✓ para confirmar.

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

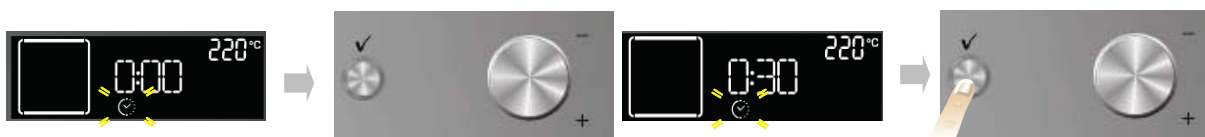
PRECALENTADO RÁPIDO





1. Seleccione la función de precalentado rápido girando el selector de Funciones al símbolo .
2. Confirme con la tecla : los ajustes aparecen en la pantalla.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulse la tecla . Para modificarla seguir las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece **PRE**. Al alcanzar la temperatura programada, aparece el valor correspondiente (por ej. 200°), acompañado de una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional . Introduzca los alimentos e inicie la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de Funciones y seleccione la función deseada.

SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.




1. Confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
2. Gire el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado.
3. Pulse la tecla  para confirmar.

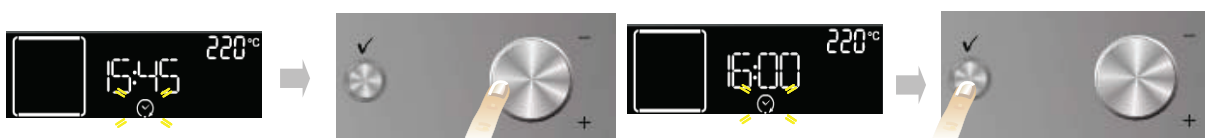
El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO


IMPORTANTE: el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: **PRECALENT. RÁPIDO, PAN/PIZZA, CONVECCIÓN DELICADO.**

NOTA: con este ajuste, la temperatura seleccionada se alcanza de manera gradual y los tiempos de cocción indicados en la tabla se prolongan.

La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. Una vez programada la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo  parpadea.



Para retardar el fin de cocción postergando la activación del horno:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver la hora a la que se desea terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Para confirmar el valor seleccionado, pulse la tecla : los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado.
3. El horno retarda el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

En cualquier momento se pueden cambiar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción), utilizando la tecla  para volver atrás, el selector de Navegación para modificarlos y la tecla  para confirmar.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DENTRO DEL HORNO (SI LO HAY)



Al final de cada cocción o al apagar el horno, si la temperatura dentro del horno es elevada, la pantalla de algunos modelos indica HOT y el valor de la temperatura de ese momento. Al bajar la temperatura, la pantalla vuelve a indicar la hora actual.

CUENTAMINUTOS



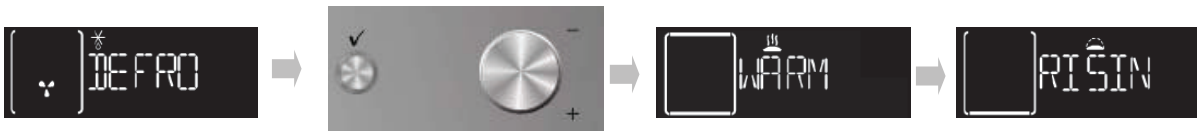
Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

1. Con el selector de Funciones en cero, gire el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulse la tecla ✓ para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "0:00" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse la tecla ✓ (en la pantalla aparece la hora actual).

SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo ☞ para entrar en el submenú de las tres funciones especiales.

Para explorar, seleccionar e iniciar una de estas funciones:



1. Sitúe el selector de Funciones en ☞: la pantalla muestra "DEFROST" y el símbolo asociado a esta función.
2. Gire el selector de Navegación para ver las funciones; el nombre está en inglés: DEFROST (descongelar), WARM KEEPING (mantener caliente), RISING (fermentar masas).
3. Pulse la tecla ✓ para confirmar.


GRATINADO

Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.







Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: "PRESS ✓ TO BROWN" (pulse ✓ para gratinar). Pulsando la tecla ✓, el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces seguidas.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

Sitúe el selector de Funciones en el símbolo  para acceder al submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.





Pan




1. Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : la pantalla muestra "BREAD" (pan) y a su lado AUTO.
2. Pulse  para seleccionar la función.
3. Gire el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 180°C y 220°C) y confirme con la tecla .
4. Gire el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulse  para dar inicio a la cocción.

Pizza




1. Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : la pantalla muestra "BREAD" (pan). Para seleccionar la función "PIZZA":
2. Gire el selector de Navegación: la pantalla indica "PIZZA".
3. Pulse  para seleccionar la función.
4. Gire el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 220°C y 250°C) y confirme con la tecla .
5. Gire el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulse  para dar inicio a la cocción.

AJUSTES



Sitúe el selector de Funciones en el símbolo  para acceder al submenú de los cuatro ajustes de pantalla.

Reloj

Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : aparece CLOCK (reloj) en la pantalla. Para modificar la hora, consulte el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).



Eco

Con la modalidad ECO activa (ON) la pantalla se apaga cuando el horno está en standby o si han transcurrido 5 minutos desde el fin de la cocción. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar una de las teclas o girar uno de los selectores.

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "ECO".
2. Pulse la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirme con la tecla .

Señal acústica



Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "SOUND".
2. Pulse la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirme con la tecla .

NOTA: Si está en off, se mantienen activas las señales: fin cuentaminutos, fin precalentado, fin cocción.

Brillo

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "BRIGHTNESS".
2. Pulsar la tecla : en pantalla aparecen LOW, MID o HIGH según el nivel ajustado.
3. Girar el selector de Navegación para aumentar o reducir el brillo y confirmar con la tecla .

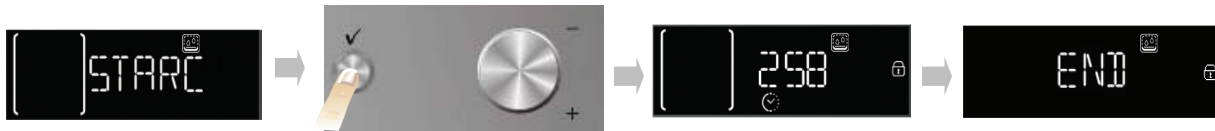
CICLO DE LIMPIEZA STARCLEAN™



Para mantener el horno en las mejores condiciones, después de cada uso hay que ejecutar un ciclo de limpieza **STARCLEAN™**. El ciclo dura 35 minutos, incluyendo una fase de enfriamiento, y se debe ejecutar de la siguiente manera:

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 80.

1. El horno debe estar frío.
2. Mojar con agua corriente el paño de celulosa suministrado en dotación y estrujarlo para que no gotee.
3. Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios esmaltados.
4. Extender el paño de celulosa sobre el fondo del horno cubriéndolo por completo.
5. Distribuir 350 ml de agua uniformemente sobre el paño de celulosa. No utilizar cantidades de agua inferiores o superiores, ya que se puede perjudicar el funcionamiento del ciclo.
6. Cerrar la puerta del horno.

IMPORTANTE: No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.



7. Poner el selector de funciones en el símbolo : aparece **STARCLEAN™** en pantalla.
8. Pulsar la tecla  para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de limpieza. No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.
9. Terminado el ciclo, abrir la puerta, sacar el paño de celulosa y eliminar el agua residual del horno.
10. Comenzar la limpieza utilizando la esponja suministrada en dotación humedecida con agua caliente (una espera de 15 minutos puede comprometer el buen resultado de la limpieza).

Suciedad particularmente persistente

Para eliminar la suciedad particularmente persistente, repetir el ciclo **STARCLEAN™** y añadir unas gotas de detergente neutro durante la limpieza.

BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)



Esta función permite bloquear las teclas y los selectores del panel de mandos.



Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas  y  durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece una llave. Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Con el bloqueo de las teclas activado, es posible apagar el horno girando el selector a 0 (cero). Sin embargo, en este caso se deberá reprogramar la función seleccionada anteriormente.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR DE FUNCIONES			
	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.	
	LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.	
	ESPECIALES	 DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
		 MANTENER CALIENTE	Función adecuada para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (ej., carne, fritos, budines) Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.
		 FERMENTAR MASAS	Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Sitúe la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 3° nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.	
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.	
	CONVECCIÓN DELICADO - GENTLE FAN	Para cocinar carnes o tartas con relleno (cheese cake, strudel, tarta de fruta) y verduras rellenas en un solo nivel. Esta función utiliza una ventilación discontinua y delicada, que previene la deshidratación excesiva de los platos. Se recomienda utilizar el 2° nivel. Precaliente el horno antes de cocinar.	
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° ó 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.	
	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela el 1° o 2° nivel con medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.	
	MAXI-COCCIÓN	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque en exceso.	
	AJUSTES	Para ajustar la pantalla (hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).	

SELECTOR DE FUNCIONES (Continuación)

























	PAN/PIZZA	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.
	STARCLEAN™	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte y del agua soltada por el paño de celulosa durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Activar la función con el horno frío.
	PRECALENT. RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez.

TABLA DE COCCIÓN
















Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	2/3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)	 GENTLE	Sí	2	160-200	35-90	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-200	35-90	Nivel 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	3	170-180	15-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	3	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	90	130-150	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	1/2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	190-250	25-45	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan	 (Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
Pizza	 (Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera
Pizzas congeladas		Sí	3	250	10-15	Nivel 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-4	250	10-20	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	180-190	40-55	Nivel 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	190-200	15-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	3	190-200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	 GENTLE	Sí	2	180-190	80-120	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 kg	 GENTLE	Sí	3	200-220	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 kg		Sí	2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/ en papillote (lomo, entero)		Sí	3	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	 GENTLE	Sí	2	170-190	30-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	4	2 (Medio)	20-30	Nivel 4: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción)
					20-30	Nivel 3: grasera con agua
Chorizos, pinchos, costillas, hamburguesas		-	5	2-3 (Medio-Alto)	15-30	Nivel 5: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	Medio	55-70	Nivel 2: parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción)
		-	2	3 (Alto)	60-80	Nivel 2: asador rotativo (si lo incluye)
Rosbif poco hecho 1 kg		-	3	2 (Medio)	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	2 (Medio)	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Patatas asadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	3 (Alto)	10-15	Bandeja sobre parrilla
Lasaña y carne		Sí	1-4	200	50-100*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carne y patatas		Sí	1-4	200	45-100*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras		Sí	1-4	180	30-50*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla

* El tiempo de cocción es indicativo. El momento de retirar las comidas depende del gusto personal.

RECETAS PROBADAS según las normas IEC 50304/60350:2009-03 y DIN 3360-12:07:07

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Galletas de pastaflora (Shortbread)		Sí	3	170	15-25	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	25-35	Nivel 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pasteles (Small cakes)		Sí	3	170	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	20-30	Nivel 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Bizcocho sin grasa (Fatless sponge cake)		Sí	2	170	30-40	Molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dos tortas de miel (Two apple pies)		Sí	2/3	185	55-75	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	175	75-95	Nivel 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pan tostado (Toast)**		-	5	3 (Alto)	3-6	Parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburguesas (Burgers)**		-	5	3 (Alto)	20-30	Nivel 5: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción)
		-	5	3 (Alto)	20-30	Nivel 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarta de manzana, tarta en molde (Apple cake, yeast tray cake)		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	50-60	Nivel 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo (Roast pork)		-	2	170	110-150	Nivel 2: grasera
DIN 3360-12:07 anexo C						
Tarta plana (Flat cake)		Sí	3	170	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	40-50	Nivel 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera

La tabla de cocción indica cuáles son las funciones y las temperaturas más adecuadas para obtener óptimos resultados al utilizar las recetas. Si se desea efectuar una cocción por convección en un solo nivel, utilizar el tercer nivel y la temperatura recomendada para "HORNO DE CONVECCIÓN" en varios niveles.

Las indicaciones de la tabla no consideran el uso de las guías correderas. Realizar las pruebas sin las guías correderas.

** Al cocer alimentos a la parrilla, dejar 3-4 cm libres a partir del borde frontal de la parrilla para poder extraerla con facilidad.

Clase de eficiencia energética (según la norma EN 50304)

Para realizar la prueba utilizar la tabla correspondiente.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

Utilizando la función "HORNO DE CONVECCIÓN", es posible cocinar simultáneamente varios alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), en distintos niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho "se desinfla" durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta es excesivamente jugoso, baje el nivel y extienda pan rallado o galletas trituradas en la base antes de añadir el relleno.

Carnes

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10-15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Invierta la carne a dos tercios de la cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador rotativo

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene una asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza a dos tercios de la cocción.


Función de fermentación

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio con respecto al leudado a temperatura ambiente (20-25°C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

 Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o utilizador ou para terceiros.

Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

 **PERIGO** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

 **ADVERTÊNCIA** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho.

Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente indicado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à tomada de corrente.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve colocar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm. entre os contactos.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para o desligar da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Não toque no aparelho com partes do corpo húmidas nem o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer o ambiente). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho não se destina a ser utilizados por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, pode incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.

- Se para grelhar ou cozer doces se acrescentam bebidas alcoólicas (por ex. rum, cognac, vinho etc.), tenha presente que o álcool evapora com altas temperaturas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de o eliminar, inutilize-o cortando o cabo de alimentação.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Garantir que a superfície de apoio do forno está na horizontal.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-os a 200°C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras de protecção.

Durante a utilização:


- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste painéis e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻). Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo  no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (CE)

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o número de Assistência (é o número que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000



Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).



ADVERTÊNCIA

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente neutro. Termine a limpeza com um pano seco.



Interior do forno: Ciclo de limpeza STARCLEAN™

IMPORTANTE: Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Não utilize esponjas abrasivas, esfregões ou raspadores metálicos diferentes da esponja fornecida. Utilizar estes materiais poderá, com o tempo, danificar as superfícies de esmalte. Limpe o vidro da porta apenas com esponjas não abrasivas.

A superfície da cavidade deste forno está coberta por esmalte, sem níquel, com uma fórmula especial que facilita a sua limpeza apenas com água e o pano de celulose fornecido. O pano de celulose pode ser lavado e reutilizado até ao seu desgaste e pode ser adquirido no Serviço Pós-Venda. Não é aconselhável lavar o pano na máquina de lavar roupa e secá-lo na máquina de secar roupa.

Ciclo de limpeza STARCLEAN™

Para manter o forno nas melhores condições, após cada utilização, realize o ciclo de limpeza **STARCLEAN™**. O ciclo dura 35 minutos, inclui uma fase de arrefecimento e é realizado como se segue:

1. Opere com o forno frio.
2. Humedeça o pano de celulose fornecido com água e esprema-o bem.
3. Abra a porta do forno e retire os acessórios de esmalte.
4. Coloque o pano de celulose no fundo do forno de forma a cobri-lo completamente.
5. Distribua uniformemente no pano de celulose 350 ml de água. Uma quantidade inferior ou superior pode prejudicar o bom funcionamento do ciclo.
6. Feche a porta do forno.
7. Seleccione com o botão de funções o símbolo : a indicação **STARCLEAN™** surge no visor.
8. Prima a tecla  para confirmar a escolha e iniciar o ciclo de limpeza. Não abra a porta durante o funcionamento do ciclo para evitar a saída do vapor.
9. Quando o ciclo terminar, abra a porta, retire o pano de celulose e eventuais resíduos de água do forno.
10. Inicie a limpeza utilizando a esponja fornecida, humedecida em água quente (limpezas após mais de 15 minutos podem comprometer o seu êxito).

Sujidade particularmente difícil

Para eliminar sujidade particularmente difícil, repita o ciclo **STARCLEAN™** e adicione algumas gotas de detergente neutro durante a fase de remoção do mesmo.

Limpeza do vidro interior

A superfície interior do vidro interior da porta possui um revestimento especial que facilita a sua limpeza. Para conservar o vidro da porta nas melhores condições, após cada ciclo de limpeza **STARCLEAN™**, limpe o vidro apenas com água e um esponja não abrasiva.

Para eliminar eventuais resíduos de gordura, acrescente à água alguns pingos de detergente neutro.

NOTA:

- A porta pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada para limpar o tecto do aparelho.
- **Durante a cozedura prolongada de alimentos ricos em água (ex. pizza, legumes, etc.), é possível a formação de condensação no interior da porta e na vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.**

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.
- Não lave os acessórios de esmalte na máquina de lavar loiça. Os detergentes agressivos normalmente utilizados na máquina de lavar loiça podem danificar o esmalte irreversivelmente.

MANUTENÇÃO

AVISO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (Fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

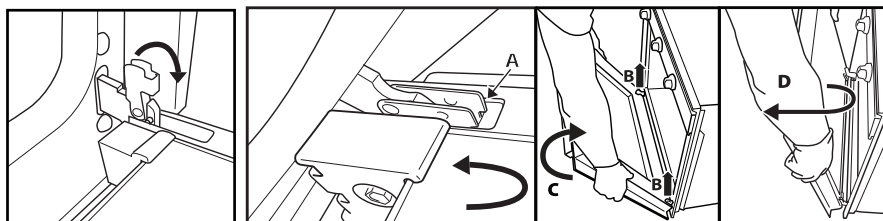


Fig. 1

Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

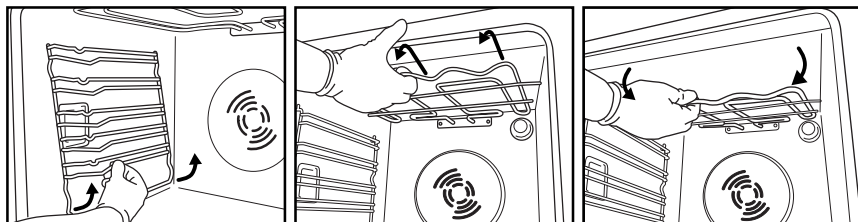


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

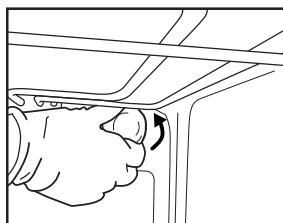


Fig. 6

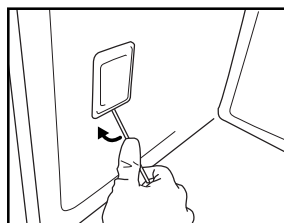


Fig. 7

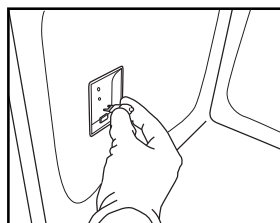


Fig. 8

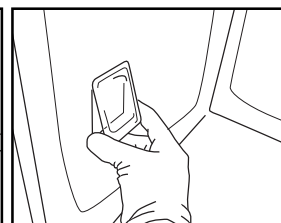


Fig. 9

NOTA:

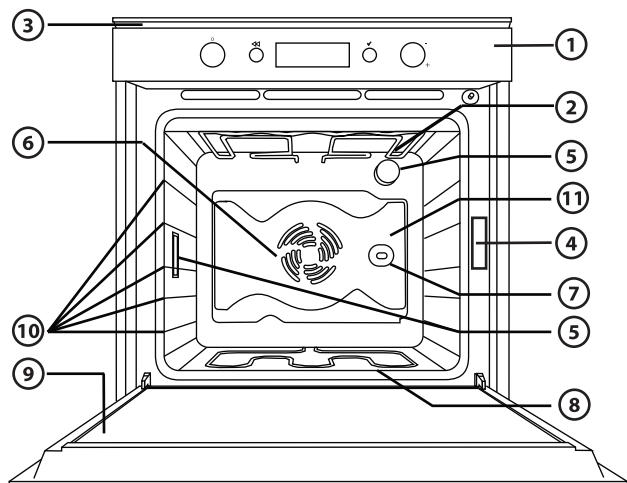
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Ventilador
7. Espeto
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
11. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante a cozedura desactiva as resistências.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

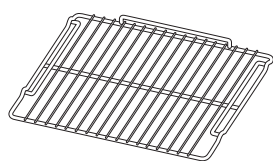


Fig. A

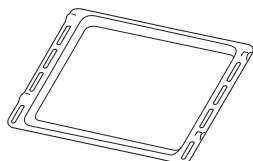


Fig. B

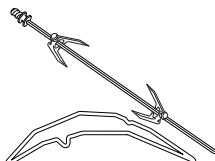


Fig. C



Fig. D

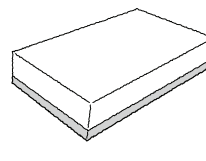


Fig. E

- A. GRELHA (2):** usar para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
- B. PINGADEIRA (1):** deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.
- C. ESPETO (1):** para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.
- D. PANO DE CELULOSE (1):** a utilizar no ciclo de limpeza STARCLEAN™.
IMPORTANTE: Utilizar apenas o pano de celulose fornecido.
- E. ESPONJA:** para remover a sujidade no compartimento.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

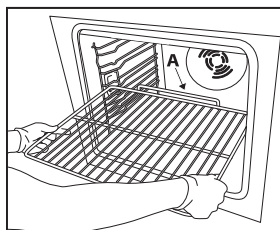


Fig. 1

1. Introduza a grelha na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Incline a grelha em correspondência com a posição de bloqueio "B" (Fig. 2).

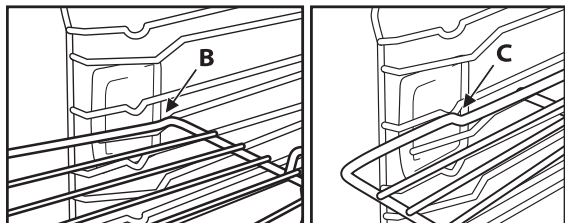


Fig. 2

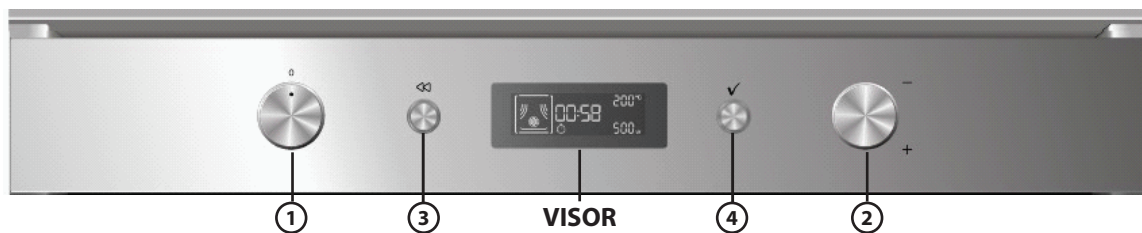
Fig. 3

3. Coloque a grelha na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (Fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **BOTÃO FUNÇÕES:** ligar/desligar e selecção de funções
 2. **BOTÃO NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos
- NOTA: Os dois botões são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.**
3. **TECLA** ⏪: para regressar ao ecrã anterior
 4. **TECLA** ✓: para seleccionar e confirmar as definições

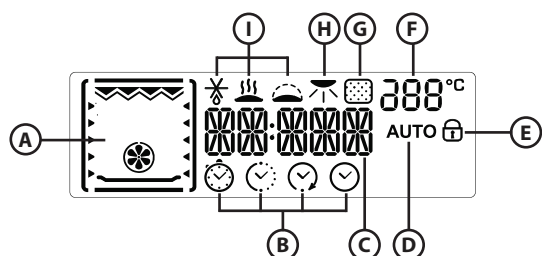
LISTA DE FUNÇÕES

Para activar o forno, rode o botão "Funções" para uma posição qualquer: o visor exibe as funções ou os submenus associados.

Os submenus ficam disponíveis e podem ser seleccionados colocando o botão nas funções GRELHADOR, FUNÇÕES ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/PIZZA.

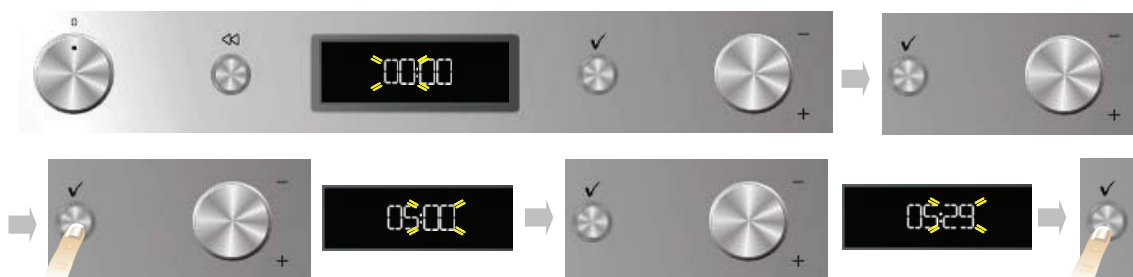
NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 101.

DESCRIÇÃO DO VISOR



- A.** Visualização das resistências activas para diversas funções
- B.** Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora actual.
- C.** Informações relacionadas com as funções pré-seleccionadas
- D.** Função automática PÃO/PIZZA seleccionada
- E.** Indicação porta do forno fechada durante o ciclo de limpeza automática (se presente)
- F.** Temperatura interna do forno
- G.** Função pirolítica (se presente)
- H.** Aloirar
- I.** Funções Especiais: Descongelação, Manutenção do calor, Levedura

ACTIVAÇÃO DO FORNO - PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL



Após ligar o forno à rede eléctrica é necessário programar a hora actual. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correcta.
2. Prima a tecla (✓) para confirmar. No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos correctos.
4. Prima a tecla (✓) para confirmar.

Para modificar a hora actual, por exemplo após uma falha de energia eléctrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

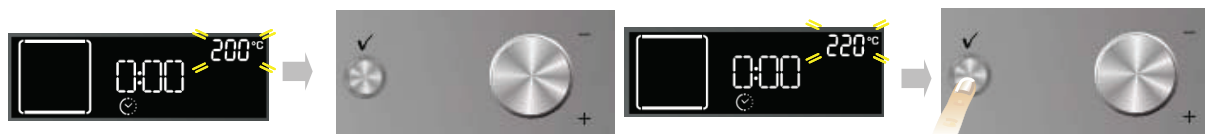
SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Rode o botão "Funções" para a função pré-seleccionada: as definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima a tecla (✓). Para os modificar, proceda conforme se segue.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

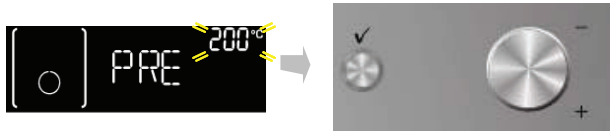
Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:







1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima a tecla (✓) para confirmar.

O forno confirma automaticamente a selecção após 10 segundos da última operação.

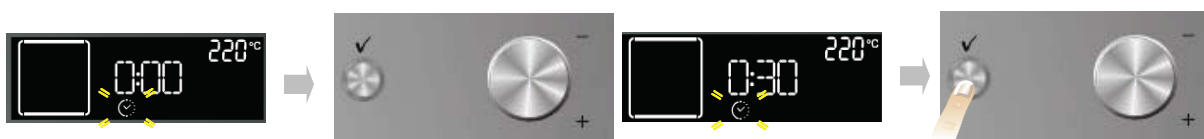
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO





1. Selecione a função pré-aquecimento rápido colocando o botão "Funções" em correspondência com o símbolo .
2. Confirme com a tecla : as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla . Para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. No visor surge a indicação **PRE**. Ao atingir a temperatura definida, esta será substituída pelo respectivo valor (ex. 200°), acompanhado por um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função estática . Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e selecione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.



1. Após confirmar a temperatura, o símbolo  pisca.
2. Rode o botão de regulação até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo a tecla .


O forno confirma automaticamente a selecção após 10 segundos da última operação.

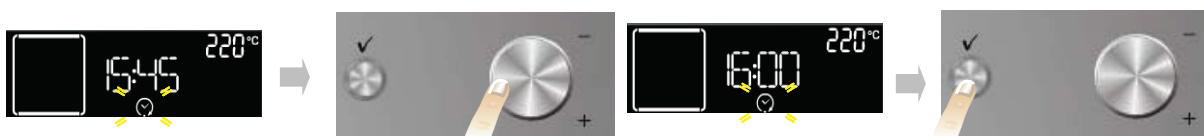
DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

IMPORTANTE: A programação de início atrasado não se encontra disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUEC. RÁPIDO, PÃO/PIZZA, COZEDURA CONVECÇÃO DELICADA.


NOTA: com esta programação, a temperatura seleccionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.

Pode definir a hora final de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.

Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo  pisca.



Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até surgir a hora em que pretende que a cozedura finalize (por exemplo 16:00).
2. Confirmar o valor pré-seleccionado com a tecla : os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada correctamente.
3. O forno atrasará o início automaticamente de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.

Em qualquer momento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), utilizando as teclas  para retroceder, o botão "Navegação" para modificar os valores e a tecla  para confirmar.

INDICAÇÃO DO CALOR RESIDUAL NO INTERIOR DO FORNO (SE PRESENTE)



No final de cada cozedura ou ao desligar o forno, se a temperatura no interior do compartimento for elevada, no visor de alguns modelos, surgirá a indicação HOT, com a indicação da temperatura actual. Quando o interior do forno arrefecer, o visor regressa à hora actual.


TEMPORIZADOR



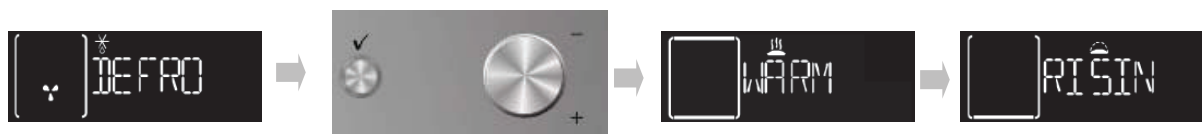
Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.


1. Com o botão "Funções" no zero, rode o botão "Navegação" até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima a tecla ✓ para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "0:00". Para o interromper, prima a tecla ✓ (no visor surgirá a hora actual).

SELECIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém três funções especiais.

Para explorar e seleccionar uma função, proceda como se segue:



1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DEFROST" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista de funções; o nome destas está em inglês: DEFROST (descongelação), WARM KEEPING (manutenção do calor), RISING (a levedar).
3. Prima a tecla ✓ para confirmar.


ALOIRAR

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de alourar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.







Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exhibe: "PRESS ✓ TO BROWN" (premir ✓ para alourar). Se premir a tecla ✓, o forno inicia a fase "alourar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes consecutivamente.

SELECÇÃO FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".





Pão




1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : o visor exibe "BREAD" (pão) e ao lado a indicação AUTO.
2. Prima  para seleccionar a função.
3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180°C e 220°C) e confirme com a tecla .
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima  para dar início à cozedura.

Pizza




1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : o visor exibe "BREAD" (pão). Para seleccionar a função "PIZZA", proceda como se segue:
2. Rode o botão "Navegação": No visor surge "PIZZA".
3. Prima  para seleccionar a função.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 220°C e 250°C) e confirme com a tecla .
5. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima  para dar início à cozedura.

DEFINIÇÕES



Ao colocar o índice do botão "Funções" em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém quatro definições do visor que se podem modificar.

Relógio

Coloque o botão "Funções" em correspondência com o símbolo : surge no visor a indicação CLOCK (relógio). Para modificar a hora, consulte o parágrafo anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL).



Eco

Com o modo ECO activo (ON), o visor desliga-se quando o forno estiver em espera ou após 5 minutos do final da cozedura. Para visualizar as informações no visor, prima uma teclas ou rode um botão.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "ECO".
2. Prima a tecla  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla .

Sinal sonoro



Para activar ou desactivar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "SOUND".
2. Prima a tecla  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla .

NOTA: Quando definido em off, os seguintes sinais permanecem activos: final do temporizador, final do pré-aquecimento, final da cozedura.

Luminosidade

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceder como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "BRIGHTENESS".
2. Prima a tecla : no visor surge LOW, MID ou HIGH, segundo o nível programado nesse momento.
3. Rode o botão "Navegação" para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme com a tecla .

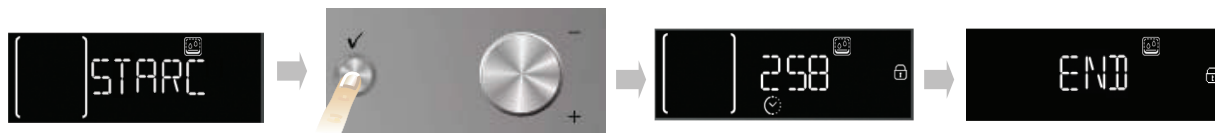
CICLO DE LIMPEZA STARCLEAN™



Para manter o forno nas melhores condições, após cada utilização, realize o ciclo de limpeza **STARCLEAN™**. O ciclo dura 35 minutos, inclui uma fase de arrefecimento e é realizado como se segue:

Para a descrição desta função, consulte o capítulo "LIMPEZA" e a tabela das funções na página 101.

1. Opere com o forno frio.
2. Humedeça o pano de celulose fornecido com água e esprema-o bem.
3. Abra a porta do forno e retire os acessórios de esmalte.
4. Coloque o pano de celulose no fundo do forno de forma a cobri-lo completamente.
5. Distribua uniformemente no pano de celulose 350 ml de água. Uma quantidade inferior ou superior pode prejudicar o bom funcionamento do ciclo.
6. Feche a porta do forno.

IMPORTANTE: Não abra a porta durante o funcionamento do ciclo para evitar a saída do vapor.



7. Seleccione com o botão de funções o símbolo : a indicação **STARCLEAN™** surge no visor.
8. Prima a tecla  para confirmar a escolha e iniciar o ciclo de limpeza. Não abra a porta durante o funcionamento do ciclo para evitar a saída do vapor.
9. Quando o ciclo terminar, abra a porta, retire o pano de celulose e eventuais resíduos de água do forno.
10. Inicie a limpeza utilizando a esponja fornecida, humedecida em água quente (limpezas após mais de 15 minutos podem comprometer o seu êxito).

Sujidade particularmente difícil

Para eliminar sujidade particularmente difícil, repita o ciclo **STARCLEAN™** e adicione algumas gotas de detergente neutro durante a fase de remoção do mesmo.

BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)



Esta função permite bloquear a utilização das teclas e dos botões no painel de controlo.



Para a activar, prima em simultâneo as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. Se estiver activada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma chave. Esta função pode ser activada também durante a cozedura. Para a desactivar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado activo, pode desligar o forno rodando o botão para o 0 (zero). Neste caso, porém, deve voltar a definir a função anteriormente seleccionada.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
	OFF	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
	 DESCONGELAÇÃO	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	 MANUTENÇÃO DO CALOR	Para manter quentes e crocantes os alimentos depois de cozinhados (ex: carnes, fritos, desenformados). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65°C.
	 LEVEDURA	Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da levedação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 40°C. Coloque a massa no 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3º nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 3º nível para cozinhar numa única calha, o 1º e 4º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO DELICADA - GENTLE FAN	Para cozinhar carne, bolos com recheio (cheese cake, strudel, bolo de frutas) e legumes num único nível. Esta função utiliza uma ventilação descontínua e delicada que previne a excessiva desidratação dos alimentos. É aconselhável utilizar o segundo nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4º ou 5º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3º/4º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1º/2º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar espeto, caso o respectivo acessório esteja presente.
	MAXI COZEDURA	Para cozer carne de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível com base na dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É preferível humedecê-la de vez em quando para que não seque excessivamente.

BOTÃO DE FUNÇÕES (Continuação)











	DEFINIÇÕES	Para definir o visor (hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	PÃO/PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2º nível depois de aquecer previamente o forno.
	STARCLEAN™	Para eliminar a sujidade criada durante a cozedura através de um ciclo de baixa temperatura. A acção combinada do esmalte especial e da água libertada pelo pano de celulose durante o ciclo facilita a remoção da sujidade. Active a função com o forno frio.
	PRÉ-AQUEC. RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente.

TABELA DE COZEDURA
















Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Bolos com fermento		Sim	2/3	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)	 GENTLE	Sim	2	160-200	35-90	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		Sim	1-4	160-200	35-90	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		Sim	3	170-180	15-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160-170	20-45	Nível 4: grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Éclairs		Sim	3	180-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	180-190	35-45	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Merengue		Sim	3	90	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	90	130-150	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Pão/Pizza/Pãezinhos		Sim	1/2	190-250	15-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	190-250	25-45	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Pão	 (Pão)	Sim	2	180-220	30-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
Pizza	 (Pizza)	Sim	2	220-250	15-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
Pizza congelada		Sim	3	250	10-15	3: Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-4	250	10-20	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	3	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	180-190	40-55	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nível 1: forma para assar na grelha
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	190-200	15-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	180-190	20-40	Nível 4: forma para assar na grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro para bolos
Lasanha/Massa no forno/Cannelloni/Desenformados		Sim	3	190-200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/vitela/vaca/porco 1kg	 GENTLE	Sim	2	180-190	80-120	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/pato 1kg	 GENTLE	Sim	3	200-220	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 kg		Sim	2	190-200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	3	180-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)	 GENTLE	Sim	2	170-190	30-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	2 (Medio)	20-30	Nível 4: grelha (vire os alimentos a meio da cozedura)
					20-30	Nível 3: pingadeira com água
Salsichas/espetas/costeletas/hambúrgueres		-	5	2-3 (Medio-Alto)	15-30	Nível 5: grelha (vire os alimentos a meio da cozedura)
						Nível 4: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	Medio	55-70	Nível 2: grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura)
		-	2	3 (Alto)	60-80	Nível 2: girarrosto (se in dotazione)
Rosbife mal passado 1 kg		-	3	2 (Medio)	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Perna de borrego/ pernis		-	3	2 (Medio)	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Gratinado de legumes		-	3	3 (Alto)	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-4	200	50-100*	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-4	200	45-100*	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-4	180	30-50*	Nível 4: forma para assar na grelha
						Nível 1: pingadeira ou forma para assar na grelha

* O tempo de cozedura é indicativo. Os alimentos devem ser retirados em tempos distintos consoante o gosto pessoal.

RECEITAS TESTADAS em conformidade com a norma IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscoitos (Shortbread)		Sim	3	170	15-25	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	25-35	Nível 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pequenos doces (Small cakes)		Sim	3	170	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	20-30	Nível 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pão-de-ló sem gordura (Fatless sponge cake)		Sim	2	170	30-40	Forma para assar na grelha
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Duas tartes de maçã (Two apple pies)		Sim	2/3	185	55-75	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	175	75-95	Nível 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tostas (Toast)**		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hambúrgueres (Burgers)**		-	5	3 (Alto)	20-30	Nível 5: grelha (vire os alimentos a meio da cozedura)
		-	5	3 (Alto)	20-30	Nível 4: pingadeira com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte de maçã, tarte no tabuleiro de assar (Apple cake, yeast tray cake)		Sim	3	180	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	50-60	Nível 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo assado (Roast pork)		-	2	170	110-150	Nível 2: pingadeira
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado (Flat cake)		Sim	3	170	35-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	40-50	Nível 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: pingadeira

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperatura ideais para obter os melhores resultados para cada tipo de receita. Caso pretenda realizar uma cozedura convecção num único nível, sugere-se que utilize a terceira calha e a mesma temperatura sugerida para a função "COZEDURA CONVECÇÃO" em mais níveis.

As indicações na tabela são sem a utilização das prateleiras deslizantes. Realizar os testes sem as prateleiras deslizantes.

** Para grelhar, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extração.

Classe de eficiência energética (segundo a norma EN 50304)

Para realizar os testes, utilize a tabela dedicada.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função "COZEDURA CONVECÇÃO", pode cozinhar simultaneamente alimentos diferentes (por exemplo, peixe e legumes), que necessitam da mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função levedação

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25°C). O tempo de levedação para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

Printed in Italy
02/2012

5019 310 01424



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA