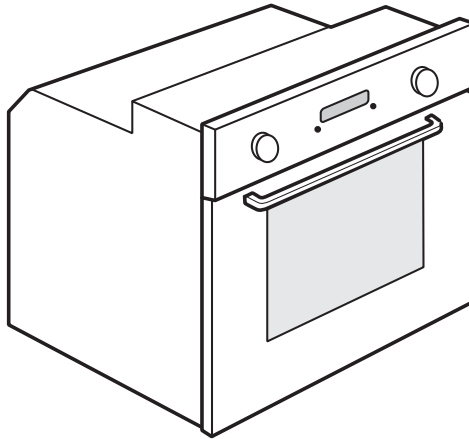


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



EN

User and maintenance manual

DE

Benutzer- und Wartungshandbuch

FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

NL

Gebruiksaanwijzing en Onderhoudshandleiding

IT

Manuale d'uso e manutenzione

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

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



WARNING

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

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

Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

- This appliance can be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Do not 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.
- Do not use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle (only for ovens with Pyrolysis function).

- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.

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, be 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 avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

Be 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 (cable type indicated on the connection label) must be carried out by a qualified electrician. If there is no connection label present, use exactly the same cable as replaced one. Contact an authorized service centre.

INTERCONNECTING HOB AND OVEN

IMPORTANT: do not connect the oven to the power supply before you have finished connecting the oven and hob. Before connecting the oven to the power supply, be sure that the hob is among the ones listed in the hob/oven pairing product sheet provided by your retailer. Connect the hob connectors to the oven connectors as shown in the Installation Instruction, be sure that you match the colours and that the connector slots are aligned. Insert the connectors and push them in until they click into place. Unscrew the nut of the ground screw (⊕) located on the top covering of the oven and insert the yellow/green earth wire, leaving the washer in place. Firmly retighten the nut of the ground screw.

IMPORTANT: if the hob terminals do not match the connection and colours of the sockets on the oven, require the adapter kit, code AMC 873, available from After Sales Service.

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.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be 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 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) 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.
- This appliance meets the eco design requirements of European regulations n. 65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

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.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph “Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function”).

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

- Do not use steam cleaning equipment.
- Clean the oven only when it is cool.
- Disconnect power before servicing.

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE

WARNING

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

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.

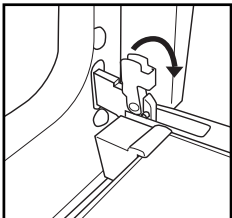


Fig. 1

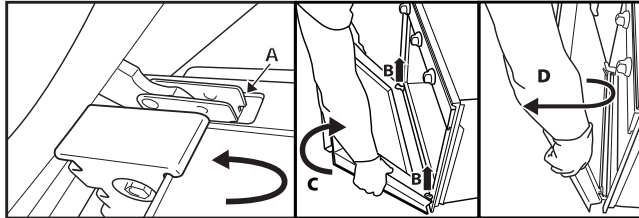


Fig. 2

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, be sure it comes to rest on the lateral supports.

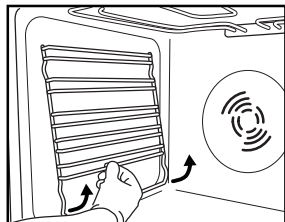


Fig. 3

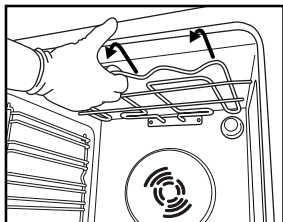


Fig. 4

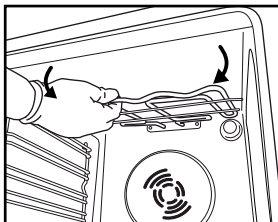


Fig. 5

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 (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

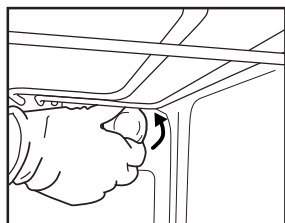


Fig. 6

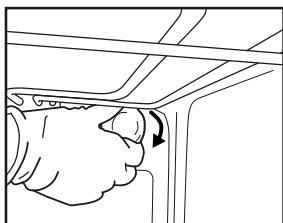


Fig. 7

N.B.:

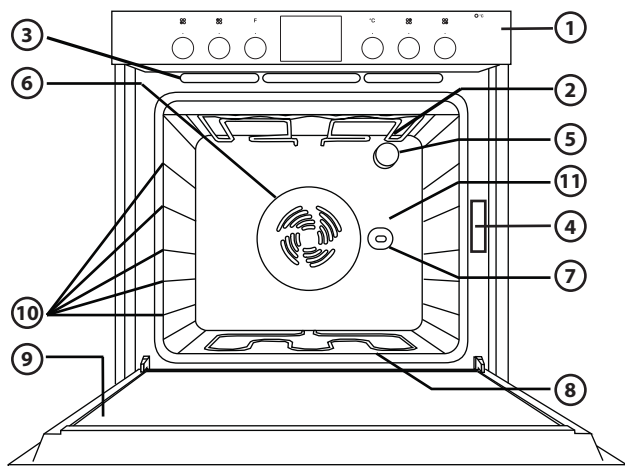
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps (depending on model).
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- 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 system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.: At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

N.B.: Your product may appear slightly different from the drawing.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

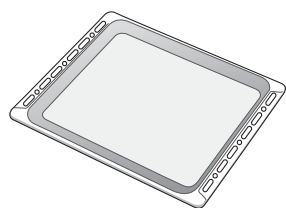


Fig. 1

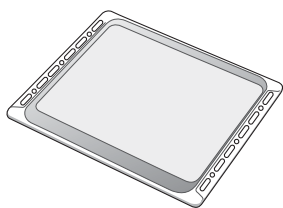


Fig. 2

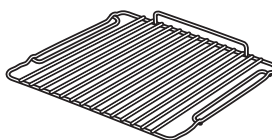


Fig. 3

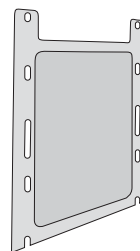


Fig. 4

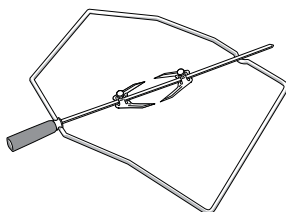


Fig. 5

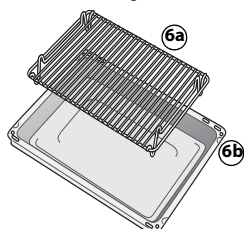


Fig. 6

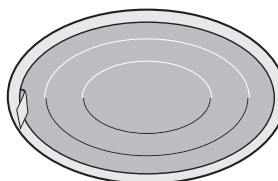


Fig. 7

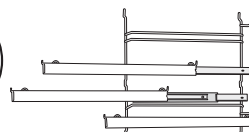


Fig. 8

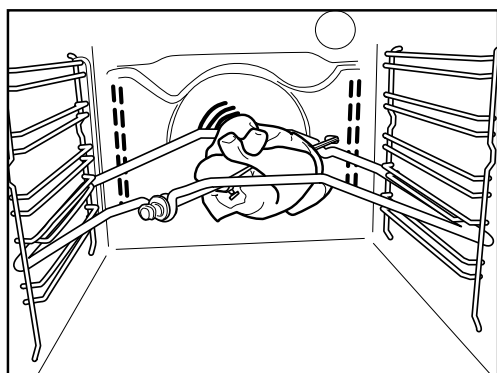


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enameled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

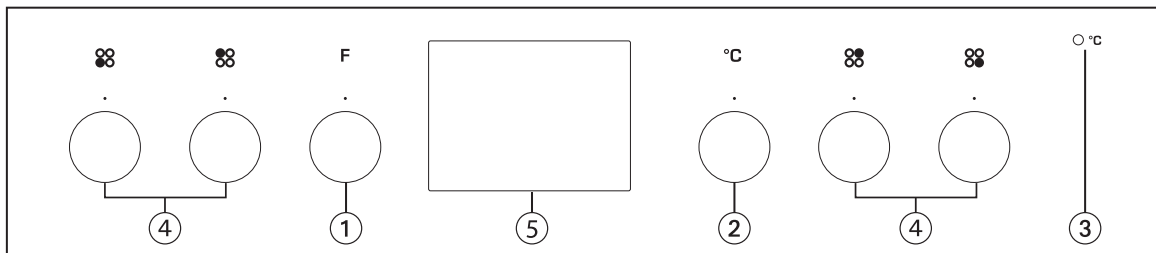
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



N.B.: If knobs on your oven are retractable, push them in the middle and they pop up.

N.B.: Your product may appear slightly different from the drawing.

1. Function selector knob
2. Thermostat knob
3. Red thermostat led
4. Hob control knobs
5. Electronic programmer

SWITCHING ON THE OVEN

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.

Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up (except for the defrost function), switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to "0".

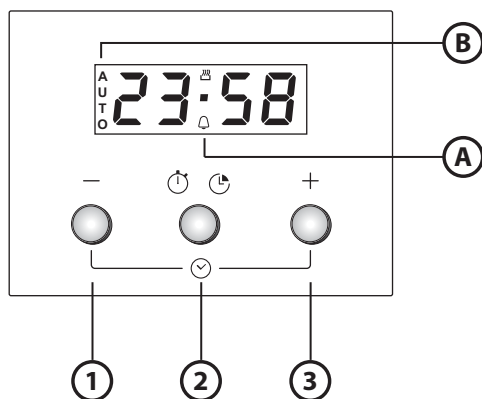
HOW TO USE THE HOB

The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation. The cooktop control knobs are marked with a numerical scale corresponding to different power settings, and a series of function symbols (see the instructions supplied with the hob).

IMPORTANT:

- When using the cast iron hotplates for the first time, set the knobs to 6 and allow them to operate for approx. 3 minutes in order to eliminate odours, placing a pot with an appropriate diameter and half full of water on each hotplate.
- Do not leave the hot plates turned on when they are empty.
- Use pots and pans specifically designed for electric hobs, particularly those with multiple layer flat-bottoms.
- Use pans whose bottom diameter is equal to that of the hotplates, or slightly larger.

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
3. Button + : to increase the value shown on the display

A. The symbol indicates that the timer function is in operation

B. The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time



Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.











Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.



















Setting cooking time













After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display  and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol  switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. This function delivers an even, golden, crisp top and base. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	DEFROSTING	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.
	TURBOFAN	For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. Fish, vegetables, cakes) . This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd level to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves after preheating the oven.
	BOTTOM	Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	90	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	50-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		Yes	3	180-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	40-65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1Kg		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1 / 2	190-200	140-180	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast beef rare 1Kg		-	2	200	35-50	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip tray / baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50*	Shelf 3: 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.

N.B.: Cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

Cooking times may be longer, depending on the dish.

N.B.: The cooking function symbols can be slightly different from the drawing.

Cooktop Function Table

Function	Description of function
 GENTLE HEAT (depending on model)	To allow dough to rise, to soften butter taken from the fridge, to keep baby bottles or food warm, also for making yoghurt, melting chocolate, etc. This function is only available when the residual heat indicator is on. For this function, make sure the residual heat indicator of the desired hotplate is on. Turn the knob to  . To deselect the function, change the position of the knob.
 HEAT MAINTENANCE	To maintain a constant temperature of 60° until the end of cooking. To select this function, turn the knob to  .
 FAST BOIL	This function is used to bring water to the boil rapidly and remains on for a preset time. At the end of the preset time, the cooktop automatically returns to the maximum power setting. This function can be selected even during cooking. Attention: Before selecting this function, make sure a filled pot is positioned on the selected hotplate in order to avoid any damage to the cooktop surface. The stated performance values for this function are those guaranteed for all glass ceramic cooktops. For this function, place the pot on the selected hotplate and turn the knob to  . To deselect, change the position of the knob.
 DUAL ZONE (depending on model)	This is available on the front left and rear left hotplates. This extends the heating area of the cooktop in order to allow the use of large, oval or rectangular pots or cooking receptacles. To select this function: turn the knob to  and wait until the residual heat indicator for the hotplate begins to flash. Select the power setting required by turning the knob anti-clockwise. The residual heat indicator remains on to indicate that the cooktop is in use. To deselect, turn the knob to "0".

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

- 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 (only in some models)

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ABSOLUT PRIORITÄR

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.



Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.

- Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienfelds nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.

- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern (gilt lediglich für Gerät mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie Lebensmittel im Garbehälter nicht mit Aluminiumfolie ab (nur für Öfen mit mitgeliefertem Garbehälter).
- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

AUFSTELLUNG

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS


- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Geräts muss der Spannung der Netzversorgung entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (der Kabeltyp steht auf dem Anschlussschild) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenn kein Anschlussschild vorhanden ist, nur durch ein genau baugleiches Kabel ersetzen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

KOPPLUNG VON KOCHFELD UND BACKOFEN

ACHTUNG: Schließen Sie das Gerät erst nach Beendigung des Anschlusses von Backofen und Kochfeld ans Netz an. Vor dem Anschluss des Gerätes an das Netz prüfen, ob das Modell des Kochfeldes in der Produktbeschreibung Ihres Händlers unter den möglichen Kombinationen Backofen/Kochfeld aufgeführt ist. Schieben Sie die Verbindungsstecker des Kochfeldes wie in der Einbauanleitung gezeigt in die Backofenbuchsen. Achten Sie auf die Übereinstimmung der Farben und Anschlussplätze. Drücken Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen und vergewissern Sie sich, dass die Zunge einrastet. Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube  vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter der Erdungsschraube wieder fest an.

ACHTUNG: Falls die Kochfeldstecker in Form und Farbe nicht mit den Buchsen des Backofens kompatibel sind, fordern Sie bitte den Adaptersatz (Art.-Nr. AMC 873) bei unserem Kundendienst an.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:


- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:


- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potenziell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen würde.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Lassen Sie den Backofen vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzen und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grittelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehöerteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und verwenden Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE



WARNUNG

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

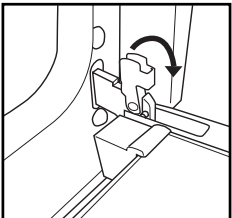


Abb. 1

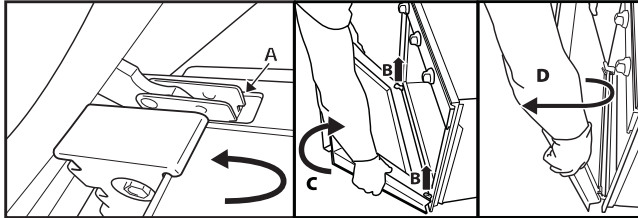


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

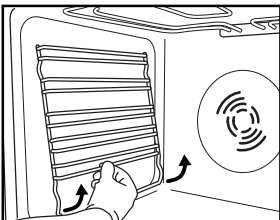


Abb. 3

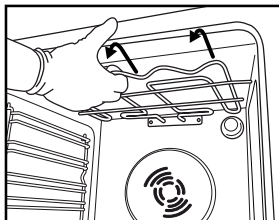


Abb. 4

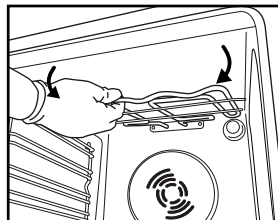


Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf (Abb. 7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

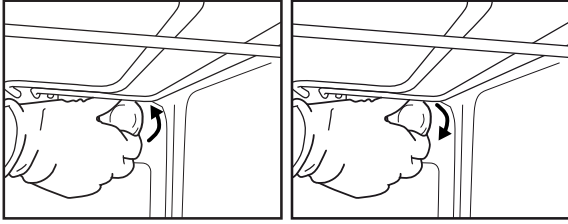


Abb. 6

Abb. 7

HINWEIS:

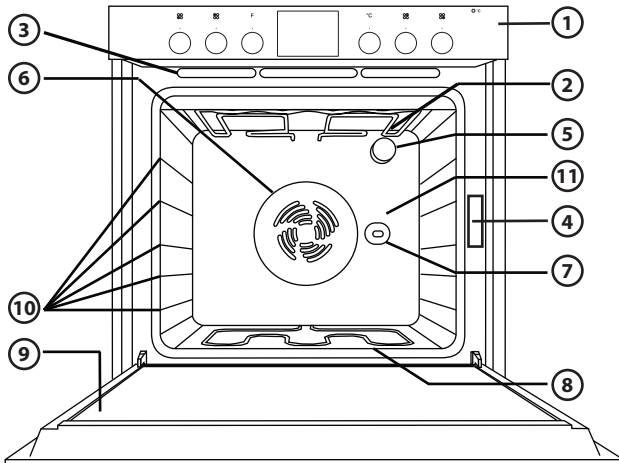
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C (modellabhängig).
- Die in dem Gerät eingesetzte Glühlampe wurde speziell für elektrische Haushaltsgeräte entwickelt und eignet sich nicht zur Zimmerbeleuchtung (Kommissionsverordnung (EC) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. HeiBluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unterer Heizwiderstand (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

HINWEIS: Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen

HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

PASSENDES ZUBEHÖR

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)

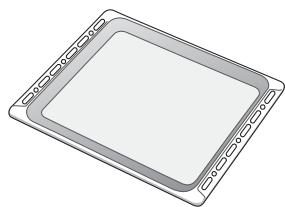


Abb. 1

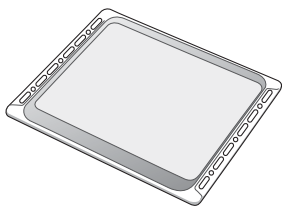


Abb. 2

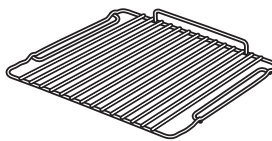


Abb. 3

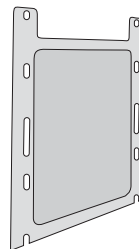


Abb. 4

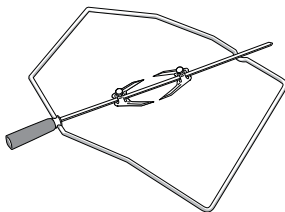


Abb. 5

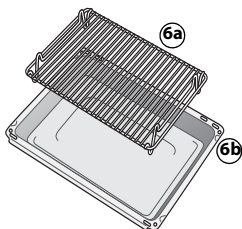


Abb. 6

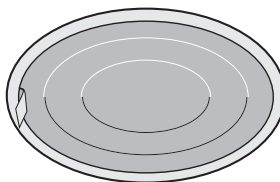


Abb. 7

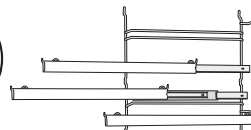


Abb. 8

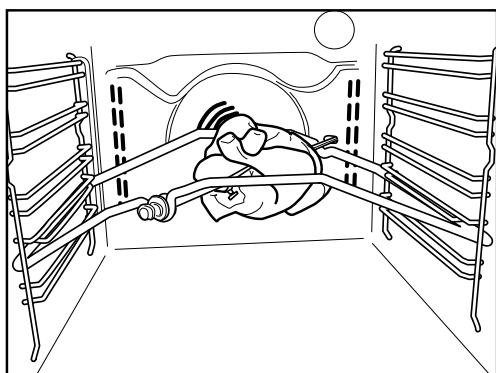


Abb. 9

Fettpfanne (Abb. 1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

Kuchenblech (Abb. 2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

Rost (Abb. 3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

Drehspieß (Abb. 5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie in Abb. 9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen“.

Grillpfannensatz (Abb. 6)

Dieses Zubehöret besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

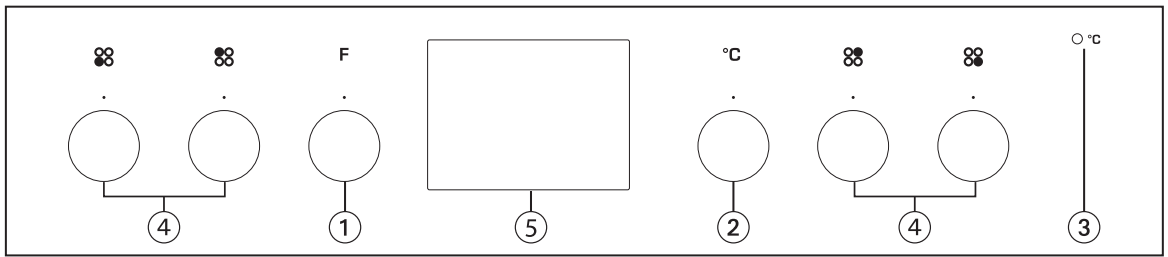
Fettfilter (Abb. 7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (Abb. 8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



HINWEIS: Wenn die Bedienelemente an Ihrem Gerät versenkbar sind, drücken Sie diese mittig ein, um sie aus der Versenkung zu holen.

HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

1. Bedienelement zur Funktionswahl
2. Thermostat-Bedienelement
3. Rote Thermostat-Kontrollleuchte
4. Bedienelemente des Kochfelds
5. Elektronikprogrammierung

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Drehen Sie den Bedienelement zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.

Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein (außer der Auftaufunktion) und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienelemente wieder auf „0“.

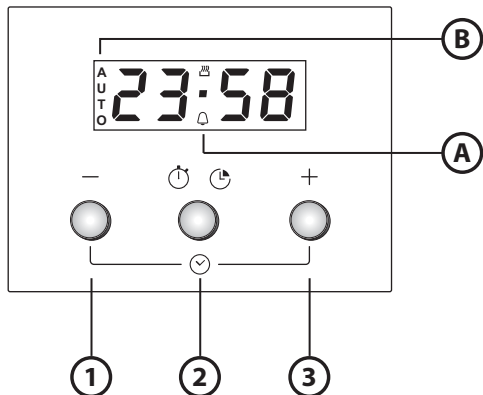
BENUTZUNG DES KOCHFELDES

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienelemente, mit denen das Kochfeld bedient wird. Die Bedienelemente sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen (siehe dem Gerät beiliegende Anweisungen).

ACHTUNG:

- Vor der erstmaligen Verwendung der Gusseisen-Kochplatten drehen Sie die Bedienelemente auf 6, stellen Sie halb mit Wasser gefüllte Töpfe mit passendem Durchmesser auf die Platten und lassen Sie sie etwa 3 Minuten eingeschaltet, um sie ausdünsten zu lassen.
- Benutzen Sie die Platten nicht ohne Töpfe.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem „Sandwichboden“, das für Elektrokochfelder geeignet ist.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte gleich oder geringfügig größer als der der Kochplatte sein.

ELEKTRONIKPROGRAMMIERUNG VERWENDEN



1. Taste - : um den Wert auf dem Display zu verringern
2. Taste : um die verschiedenen Einstellungen zu wählen:
 - a. Timer
 - b. Gar-/Backzeit
3. Taste + : um den Wert auf dem Display zu erhöhen

- A.** Das Symbol zeigt an, dass der Timer aktiv ist
B. Das Symbol **AUTO** bestätigt die Einstellung

Einstellungen für erstmaligen Gebrauch

Uhrzeit und akustisches Signal einstellen.

Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung blinken auf dem Display **AUTO** und 0.00. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig: der mittlere Punkt blinkt. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein. Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist, drücken Sie die mittlere Taste. Auf dem Display erscheint „ton 1“. Um den gewünschten Ton einzustellen, drücken Sie die Taste -. Wenn der gewünschte Ton eingestellt ist, drücken Sie die mittlere Taste. Um die Uhrzeit zu verändern, gehen Sie wie oben beschrieben vor.

Timer einstellen

Um den Timer einzustellen, drücken Sie lange auf die mittlere Taste: auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glocken-Symbol blinkt. Stellen Sie den Timer mit der Taste + ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten). Die Rückwärtszeitabzählung beginnt nach einigen Sekunden. Das Display zeigt die Tageszeit an, das Glocken-Symbol leuchtet weiterhin auf, wodurch das Aktivieren des Timers bestätigt wird. Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut die mittlere Taste.

Programmierung der Gar-/Backzeit























Nach der Einstellung von Garmodus und Temperatur über die Knöpfe drücken Sie die mittlere Taste: auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glocken-Symbol blinkt. Drücken Sie erneut auf die mittlere Taste: auf dem Display werden nacheinander d_{ur} und 0.00 angezeigt und **AUTO** blinkt. Stellen Sie Gar-/Backzeit mit den Tasten + und - ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 10 Stunden). Nach einigen Sekunden zeigt das Display die Tageszeit an, **AUTO** leuchtet weiterhin, wodurch die Einstellung bestätigt wird. Um die verbleibende Gar-/Backzeit anzuzeigen und ggf. zu ändern, drücken Sie die mittlere Taste für 2 Sekunden und drücken Sie diese dann ein zweites Mal. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit erlischt das Symbol , der Signalton ertönt und auf dem Display blinkt **AUTO**. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu deaktivieren. Stellen Sie die Funktions- und Temperaturregler auf Null, und drücken Sie die mittlere Taste für zwei Sekunden, um den Kochvorgang zu beenden.

TABELLE DER FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

BETRIEBSART		BESCHREIBUNG
	AUS	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	LAMPE	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen auf die erforderliche Temperatur vor. Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet ab, wenn der Backofen bereit ist und mit dem Garvorgang begonnen werden kann.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung (herzhaft oder süß) sowie Pizza auf einer oder zwei Ebenen. Teigdecke und Teigboden werden mit Hilfe dieser Funktion gleichmäßig, goldbraun und knusprig gebacken. Wechseln Sie die Position der Gerichte beim Garen auf zwei Ebenen nach der Hälfte der Garzeit, um diese gleichmäßiger zu garen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Den Backofen 3-5 Min. vorheizen. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
	TURBOGEBLÄSE	Für Speisen mit knusprigem Boden und weicher Decke. Geeignet zum Zubereiten von Kuchen mit flüssiger Füllung und ohne vorgebackenem Boden (z. B. Obstkuchen, Pflaumenkuchen, Ricottakuchen sowie Pizza mit reichlich Belag) auf einer einzigen Ebene. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Heizen Sie den Backofen vor. Diese Funktion eignet sich auch zum Garen von Tiefkühlfertigkost (z. B. Pizza, Pommes Frites, Strudel, Lasagne). Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Gerichtes.
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf zwei Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Diese Funktion ermöglicht das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Ebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 3. Ebene zu verwenden.
	UNTEN	Verwenden Sie diese Funktion, um das Gericht beim Garen von unten zu bräunen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 1./2. Garebene zu geben. Die Funktion kann auch zum langsamen Garen verwendet werden, z. B. für Gemüse und Fleischartöpfe; verwenden Sie in diesem Fall die 2. Garebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	2	160-180	35-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		Ja	3	170-180	15-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ebene 3: Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	3	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	3	90	120-130	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	90	130-150	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Ebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	2	175-200	40-50	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175-190	50-65	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen / herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	3	180-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	2	190-200	40-65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Fettpfanne oder Form auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	140-180	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Toast		Ja	4	200	2-5	Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	4	200	30-50	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	200	35-50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	1-3	175	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

* Bei der Garzeit handelt es sich um Orientierungswerte. Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

HINWEIS: Garzeiten und -temperaturen beziehen sich auf etwa 4 Portionen.

Je nach Gericht kann die Zubereitung auch länger dauern.

HINWEIS: Die Symbole der Kochfunktionen können leicht von denen auf der Abbildung abweichen.

Übersicht der Kochfeldfunktionen

Betriebsart	Funktionsbeschreibung
 LEICHT ERWÄRMEN (modellabhängig)	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten von Milch in der Trinkflasche oder Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der von Ihnen gewünschten Kochplatte leuchtet. Drehen Sie den Bedienknopf auf  . Zum Abschalten der Funktion ändern Sie einfach die Position des Bedienknopfs.
 BEIBEHALTEN DER WÄRME	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60 °C im Backofen. Zum Auswählen dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf  .
 SCHNELLES SIEDEN	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Achtung: Stellen Sie vor der Auswahl dieser Funktion einen vollen Topf auf die entsprechende Kochzone, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochplatte und drehen den Bedienknopf auf  . Zum Abschalten der Funktion müssen Sie nur die Position des Bedienknopfs ändern.
 DOPPELTE ZONE (modellabhängig)	Diese Funktion ist auf den Kochplatten vorn links und hinten links verfügbar. Sie vergrößert den Heizbereich des Kochfelds für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zur Auswahl dieser Funktion: Drehen Sie den Bedienknopf auf  und warten Sie, bis die Restwärme-Kontrollleuchte für die Kochplatte zu blinken beginnt. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten den Bedienknopf auf „0“ drehen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, 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.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves

AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.

- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants à l'écart de l'appareil, et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient suffisamment refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais des produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.

- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson d'aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la fonction de pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.

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 réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il 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. Il est recommandé 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.

PREPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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 bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du câble d'alimentation (type de câble indiqué sur l'étiquette de branchement) doit être effectué par un électricien qualifié. Si l'étiquette de branchement n'est pas présente, utiliser exactement le même câble que celui remplacé. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.

TABLE DE CUISSON ET FOUR COMMUNICANTS

IMPORTANT : Ne branchez pas le four à l'alimentation électrique avant d'avoir terminé de brancher le four et la table de cuisson. Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, assurez-vous que la table de cuisson se trouve parmi celles indiquées dans la fiche de produit d'accouplement table de cuisson/four fournie par votre revendeur. Reliez les connecteurs de la table de cuisson aux connecteurs du four comme indiqué dans les instructions d'installation, veillez à faire correspondre les couleurs et à ce que les fentes des connecteurs soient alignées. Insérez les connecteurs et poussez-les jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Dévissez l'écrou de la vis de terre (⊕) située sur le couvercle supérieur du four et insérez le câble de masse jaune/vert, en laissant la rondelle en place. Resserrez l'écrou de la vis de terre fermement.

IMPORTANT : si les bornes de la table de cuisson ne correspondent pas aux raccordement et aux couleurs des prises du four, procurez-vous le kit d'adaptateur, code AMC 873, disponible auprès du service après-vente.

CONSEILS D'ORDRE GENERAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur les accessoires.
- Retirez 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 poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec du papier aluminium.
- Ne versez pas d'eau sur la surface intérieure d'un four chaud. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.


CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les 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 2012/19/CE relative aux 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  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'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 mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE (CE)

- Ce four est destiné à un contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas :

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

La porte ne s'ouvre pas :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **Important :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez votre Service après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le 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 dans le chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). La référence est également indiquée dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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).

NETTOYAGE

-  **AVERTISSEMENT**
- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
 - **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
 - **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

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

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essayez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives et/ou de paille de fer. A la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute du four.

Remarque : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (si présents) :

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

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

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez la porte jusqu'en butée (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 du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

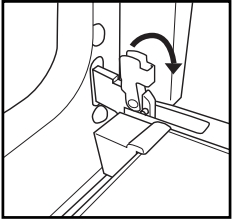


Fig. 1

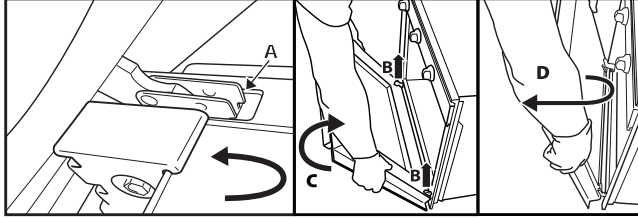


Fig. 2

DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE CHAUFFANTE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (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 sièges latéraux prévus à cet effet.

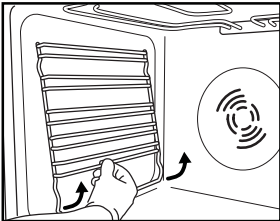


Fig. 3

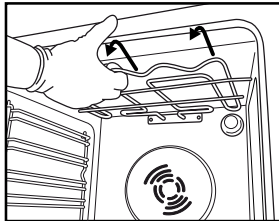


Fig. 4

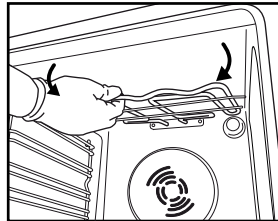


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule par une neuve (consultez la « Remarque » pour en connaître le type), puis revissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.



Fig. 6

Fig. 7

Remarque :

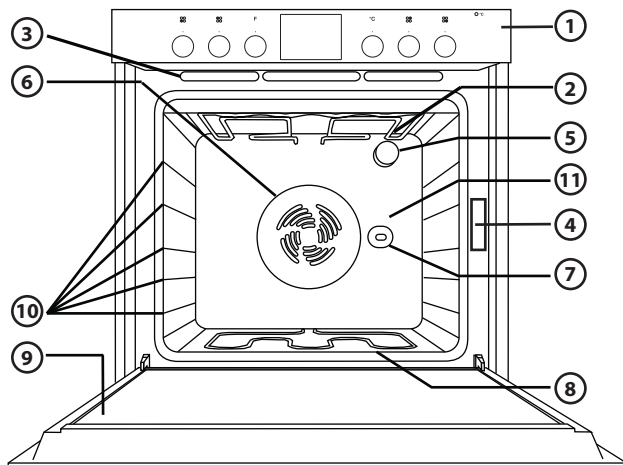
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- L'ampoule du four est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LE PARAGRAPHE RELATIF A L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance chauffante supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance chauffante inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi arrière

Remarque : A la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

Remarque : Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

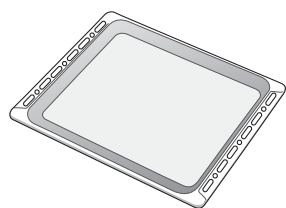


Fig. 1

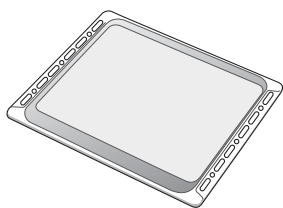


Fig. 2

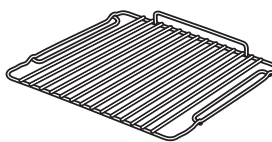


Fig. 3

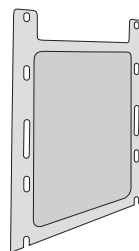


Fig. 4

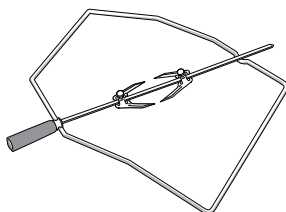


Fig. 5

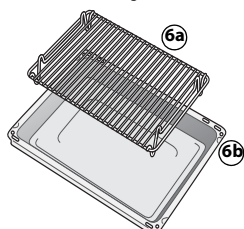


Fig. 6

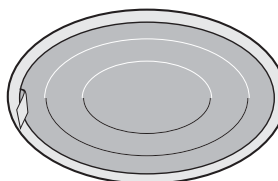


Fig. 7

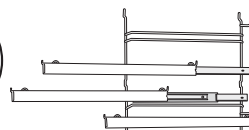


Fig. 8

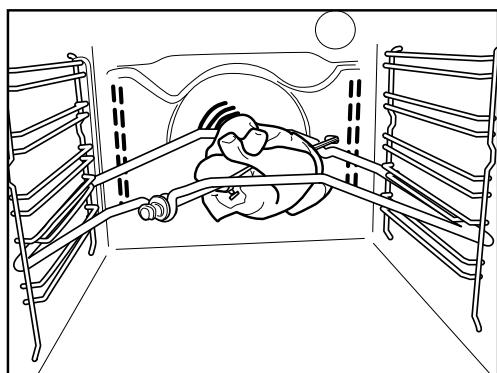


Fig. 9

Lèche-frite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

Pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin disponible du four. Le côté recourbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont un revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (reportez-vous à la section NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Vérifiez également le chapitre « Conseils et suggestions d'utilisation ».

Kit pour grill (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisé avec la fonction Gril.

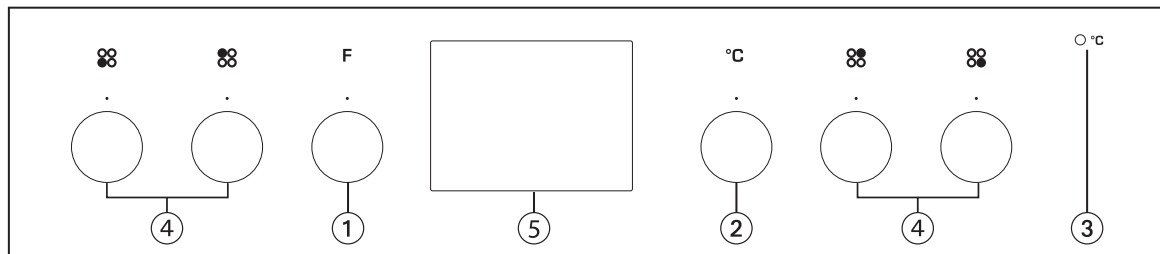
Filtre à graisses (Fig. 7)

A utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité du four, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle et peut être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Elles s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



Remarque : Les boutons de votre four sont escamotables ; appuyez au centre pour les faire sortir.

Remarque : Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton thermostat
3. Voyant rouge du thermostat
4. Boutons de commande de la table de cuisson
5. Programmateur électronique

ALLUMAGE DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.

Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume (sauf pour la fonction de décongélation). Il s'éteint à nouveau lorsque la température sélectionnée du four est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur « 0 ».

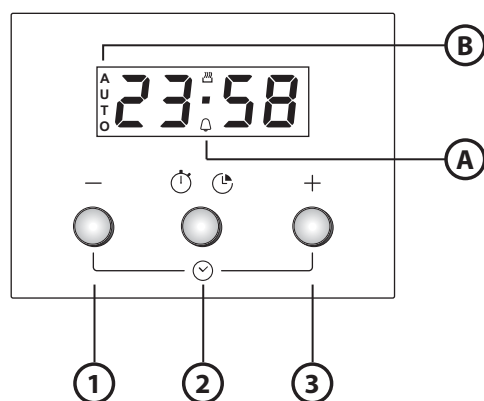
MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

Le bandeau de commandes du four présente 4 boutons réglables pour le fonctionnement de la table de cuisson. Les boutons de commande de la table de cuisson comportent une échelle numérique correspondant aux différents réglages de puissance, ainsi qu'une série de symboles de fonction (voir les instructions fournies avec la table de cuisson).

IMPORTANT :

- Lors de la première utilisation des plaques chauffantes en fonte, réglez les boutons sur 6 et laissez-les fonctionner pendant environ 3 minutes pour éliminer les odeurs. Placez une casserole d'un diamètre approprié et remplie d'eau jusqu'à la moitié sur chaque plaque chauffante.
- Ne laissez pas les plaques chauffantes allumées si elles sont vides.
- Utilisez des ustensiles de cuisson spécifiquement conçus pour tables de cuisson électriques, en particulier celles à fond plat à couches multiples.
- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui des plaques chauffantes, ou légèrement plus grand.

UTILISATION DU PROGRAMMEUR ÉLECTRONIQUE



1. Touche - : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
a. Minuteur
b. Durée de cuisson

3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

A. Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée.

B. Le symbole **AUTO** confirme que le réglage a été effectué.

Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.

Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent sur l'affichage. Pour définir l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches + et -. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'affichage indique « bip 1 ». Appuyez sur la touche - pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage du minuteur

Pour régler le minuteur, appuyez de manière prolongée sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Réglez le minuteur à l'aide de la touche + (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'affichage indique l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson


Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : sur l'affichage, *dur* et 0.00 apparaissent à la suite et **AUTO** clignote. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est 10 heures). Après quelques secondes, l'affichage indique l'heure du jour et **AUTO** reste allumé en confirmation du réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole  s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote sur l'affichage. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS















































FONCTION		DESCRIPTION
	ARRET	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ECLAIRAGE	Pour allumer la lumière à l'intérieur du four.
	TRADITIONNEL	Pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin et des pizza sur un ou deux gradins. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus réguliers, dorés et croustillants. Pour une cuisson sur deux niveaux, inversez les plats à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2ème gradin lors de cuissons sur un seul gradin. Pour une cuisson sur deux gradins, utilisez le 1er et le 3ème niveaux. Préchauffez le four à la température requise et placez-y le plat lorsque la température définie a été atteinte.
	GRIL	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Placez l'aliment sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 3e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRIL	Pour rôtir de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. 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.
	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez le plat sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.
	VENTILATEUR TURBO	Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéal pour cuire les gâteaux avec garniture liquide sans base précuite (comme par exemple, tartes, gâteaux aux prunes, gâteaux au ricotta ainsi que les pizzas avec garniture généreuse) sur un seul gradin. Placez l'aliment sur le 2ème gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. Cette fonction convient aussi particulièrement aux plats cuisinés surgelés (par ex., pizzas, frites, strudel, lasagnes) Suivez les instructions figurant sur l'emballage du produit.
	CHALEUR PULSEE	Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments à la même température (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2ème niveau lors d'une cuisson sur un seul gradin. Pour une cuisson sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3ème gradins après avoir préchauffé le four.
	RESISTANCE CHAUFFANTE INFERIEURE	Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. Placez de préférence les aliments sur le 1er/2e niveau de cuisson. Cette fonction peut également être utilisée pour une cuisson lente, par exemple les ragoûts de viande et de légumes ; dans ce cas utilisez le 2e niveau de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Gâteaux au levain		Oui	2	160-180	35-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Gratin 3 : grille Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Gratin 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175-190	50-65	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	175-200	25-45	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Flans		Oui	2	190-200	40-65	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	90-110	Lèchefrite ou plaque sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1 / 2	190-200	140-180	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèche-frite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
Toast		Oui	4	200	2-5	Grille
Filets / darnes de poisson		Oui	4	200	30-40	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèche-frite contenant de l'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèche-frite contenant de l'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Gratin 2 : Grille (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite contenant de l'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Gratin 2 : tournebroche (si présent)
						Gratin 1 : lèche-frite contenant de l'eau
Rosbif saignant de 1 kg		-	2	200	35-50	Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-3	200	50-100*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	1-3	175	30-50*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille









* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.

Remarque : les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.

Remarque : les symboles de fonction de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.

Tableau des fonctions de la table de cuisson

Fonction	Description des fonctions
 CHALEUR LEGERE (selon le modèle)	Pour permettre à la pâte de lever, pour ramollir le beurre qui sort du réfrigérateur, pour garder les biberons chauds ou la nourriture chaude, pour faire des yaourts, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction n'est disponible que lorsque le témoin de chaleur résiduelle est allumé. Pour obtenir cette fonction, veillez à ce que le témoin de chaleur résiduelle soit allumé sur la plaque chauffante souhaitée. Tournez le bouton sur  . Pour désélectionner cette fonction, changez la position du bouton.
 MAINTIEN DE LA CHALEUR	Pour maintenir une température constante de 60 °C jusqu'à la fin de la cuisson. Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton sur  .
 EBULLITION RAPIDE	Cette fonction permet de porter de l'eau à ébullition rapidement et reste allumée pendant la durée pré-réglée. A la fin de la durée pré-réglée, la table de cuisson retourne automatiquement au réglage de puissance maximale. Il est possible d'activer cette fonction même pendant la cuisson. Important : Avant de sélectionner cette fonction, assurez-vous qu'une casserole remplie est positionnée sur la plaque chauffante sélectionnée afin d'éviter tout dommage sur la surface de la table de cuisson. Les valeurs de performance indiquées pour cette fonction sont celles garanties pour toutes les tables de cuisson en vitrocéramique. Pour cette fonction, placez la casserole sur la plaque chauffante sélectionnée et tournez le bouton sur  . Pour désélectionner cette fonction, changez la position du bouton.
 DOUBLE ZONE (selon le modèle)	Disponible sur les plaques chauffantes avant gauches et arrière gauches. Ceci permet d'étendre la zone chauffante de la table de cuisson de façon à permettre l'utilisation de casseroles ou de plats de cuisson de grande taille, de forme ovale ou rectangulaire. Pour sélectionner cette fonction : Tournez le bouton sur  et patientez jusqu'à ce que le témoin de chaleur résiduelle de la plaque chauffante se mette à clignoter. Sélectionnez le réglage de puissance requis en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le témoin de chaleur résiduelle reste allumé pour indiquer que la table de cuisson est en cours d'utilisation. Pour désélectionner, tournez le bouton sur « 0 ».

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 temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisés. 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 de préférence des moules ou plats 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 des résultats optimum, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson quant au choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CHALEUR PULSEE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), 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 les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction classique. 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 à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau avec levure est cuit, introduisez un cure-dent dans le centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort 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, la fois suivante, utilisez une température inférieure. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10 à 15 minutes ou 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 les faire brûler, éloignez-les du grill en abaissant la grille. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Il est conseillé d'utiliser une lèche-frîte avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizza

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG 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 veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:



Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.



Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- 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 gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer 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.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- trek niet aan het netsnoer 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 op blote voeten.

- 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 kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- 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 na afloop van de bereiding voorzichtig, 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 dan 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 er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus Houd kinderen tijdens de pyrolysecyclus uit de buurt van de oven (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminiumfolie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Snijd het netsnoer door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

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 het dichtstbijzijnde servicecentrum. Om eventuele schade te voorkomen, wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

- Het vervangen van het netsnoer (kabeltype aangeduid op het aansluitlabel) moet door een erkend elektricien gebeuren. Als er geen aansluitlabel beschikbaar is, gebruik dan exact hetzelfde type snoer als het snoer dat vervangen wordt. Wend u tot erkende servicecentra.

ONDERLINGE AANSLUITING KOOKPLAAT EN OVEN

BELANGRIJK: sluit de oven niet op de netvoeding aan voordat u klaar bent met het aansluiten van de oven en kookplaat. Voordat de oven op de netvoeding wordt aangesloten, dient u te controleren of de kookplaat in de lijst met kookplaat/oven-combinaties op het door de leverancier meegeleverde productblad staat vermeld. Sluit de stekkers van de kookplaat op de stekkers van de oven aan zoals aangegeven in de installatie-instructies. Zorg dat de kleuren overeenkomen en dat de stekkersleuven in lijn liggen. Koppel de stekkers en druk ze samen tot ze vastklikken. Draai de moer van de aardingsbout (⊕) op de bovenste afdekking van de oven los en steek de gele/groene aardingskabel. Laat de ring hierbij op zijn plek zitten. Haal de moer van de aardingsbout weer stevig aan.

BELANGRIJK: als de kookplaat aansluitingen niet overeenkomen met de kleuren en aansluitingen van de oven, dan is de adapterset (code AMC 873) vereist die bij de Klantenservice verkrijgbaar is.

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 binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Verzeker u ervan dat de elektrische kabels van andere apparaten niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS



Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

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

CONFORMITEITSVERKLARING (C E)

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (C E) 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"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

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 opgelost is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "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:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

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

REINIGING

WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.**
- **Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.**

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 microvezeldoekje.

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

Binnenkant van de oven

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

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

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, etc.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.

Accessoires:

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

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

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

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

ONDERHOUD

WAARSCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.

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. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

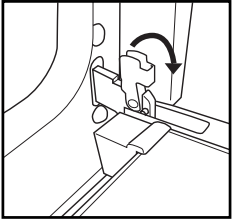


Fig. 1

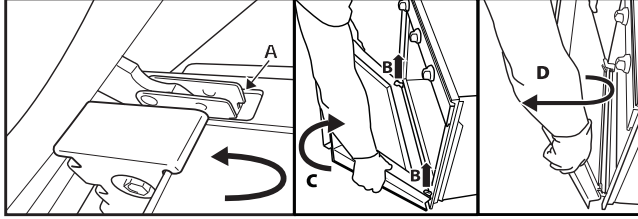


Fig. 2

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 steunen aan de zijkant.

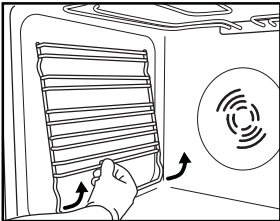


Fig. 3

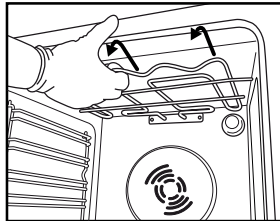


Fig. 4

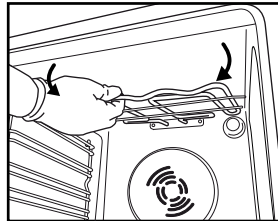


Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterzijde (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 (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Fig. 6

Fig. 7

OPMERKING:

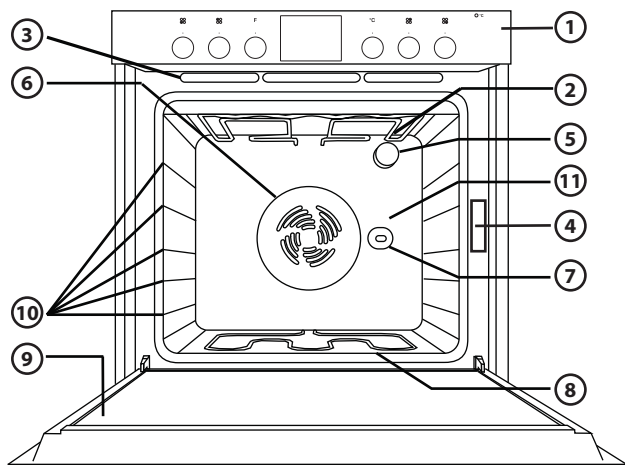
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C (afhankelijk van het model).
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).
- 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. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Licht
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Schot

OPMERKING: Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

OPMERKING: Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.

EXTRA ACCESSORIES

(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)

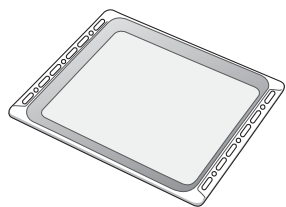


Fig. 1

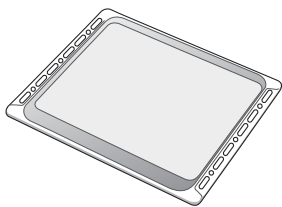


Fig. 2

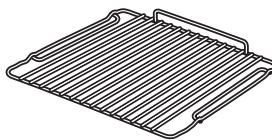


Fig. 3

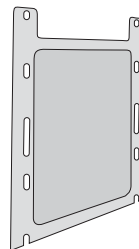


Fig. 4

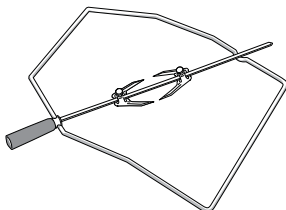


Fig. 5

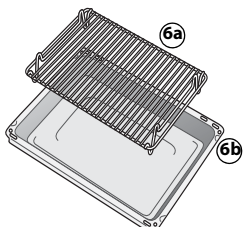


Fig. 6

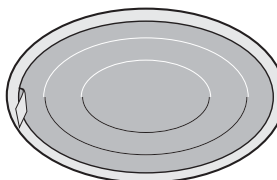


Fig. 7

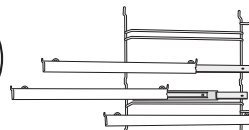


Fig. 8

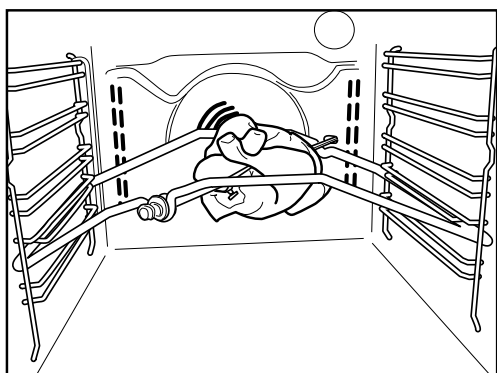


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 1)

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters of rookvorming te voorkomen.

Bakplaat (Fig. 2)

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

Rooster (Fig. 3)

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Deze kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de beugel naar boven als naar beneden worden geplaatst.

Katalytische zijpanelen (Fig. 4)

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

Draaispit (Fig. 5)

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

Grillpan Set (Fig. 6)

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

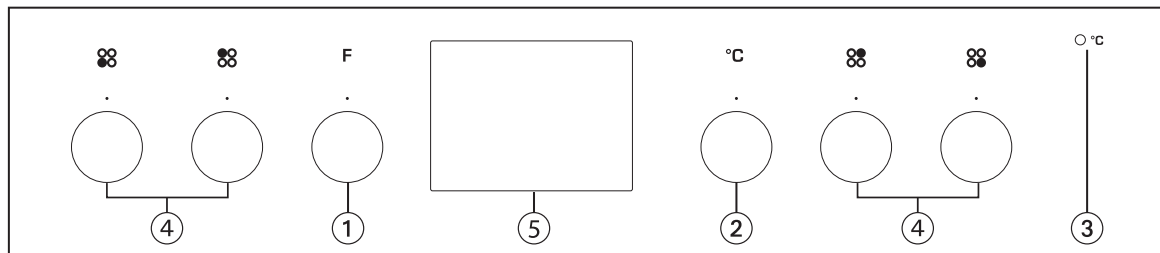
Vetfilter (Fig. 7)

Alleen te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en mag niet tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.

Schuifrails (Fig. 8)

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



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

OPMERKING: Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.

1. Functieknop
2. Thermostaatknop
3. Rood lampje thermostaat
4. Bedieningsknoppen kookplaat
5. Elektronische programmeerfunctie

DE OVEN INSCHAKELEN

Draai de functieknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.

Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden (behalve bij de ontdoofunctie) en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

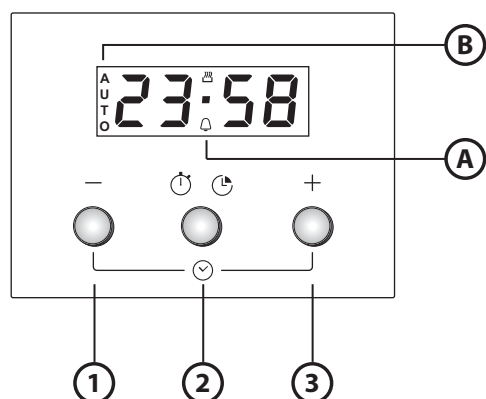
GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen voor de bediening van de kookplaat. De bedieningsknoppen van de kookplaat zijn gemarkeerd met cijfers die overeenkomen met de verschillende vermogensinstellingen en een reeks functiesymbolen (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de kookplaat wordt geleverd).

BELANGRIJK:

- Wanneer de gietijzeren kookplaten voor het eerst worden gebruikt, zet dan een halfvolle pan met water van de juiste diameter op elk van de kookplaten, stel de knoppen in op 6 en laat de platen ca. 3 minuten werken om eventuele geuren te verwijderen.
- Zorg dat de kookplaten niet ingeschakeld blijven wanneer er niets op staat.
- Gebruik potten en pannen die specifiek ontworpen zijn voor elektrische kookplaten, met name met een meerlaagse, vlakke bodem.
- Gebruik pannen waarvan de diameter van de bodem gelijk is aan, of enigszins groter is dan, die van de kookplaten.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES



1. Knop - : voor het verlagen van de waarde op het display
2. Knop : voor het selecteren van diverse instellingen:
 - a. Timer
 - b. Bereidingstijd
3. Knop + : voor het verhogen van de waarde op het display

A. Het symbool geeft aan dat de timerfunctie actief is

B. Het symbool **AUTO** bevestigt dat de instelling gemaakt is

De oven voor het eerst gebruiken

De tijd en de toon van het geluidssignaal instellen.

Nadat de oven op de netvoeding is aangesloten, knippen **AUTO** en 0.00 op het display. Druk tegelijkertijd op de knoppen - en + om de tijd in te stellen: het middelste puntje knippert. Stel de tijd in met behulp van knop + en -. Druk na het selecteren van de gewenste waarde op de middelste knop. Op het display wordt "ton 1" weergegeven. Druk op de knop - om de gewenste toon te selecteren. Druk na het selecteren van de gewenste toon op de middelste knop. Om de tijd te wijzigen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.











Instellen van de timer

Om de timer in te stellen, houdt u de middelste knop lang ingedrukt: op het display wordt 0.00 weergegeven en het kloksymbool knippert. Stel de timer in met behulp van knop + (de maximale waarde die geprogrammeerd kan worden is 23 uur en 59 minuten). Het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de klok blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld. Druk opnieuw op de middenste knop om het aftellen te zien en wijzig het indien nodig.






















Bereidingstijd instellen













Druk na het selecteren van de bereidingsfunctie en -temperatuur met behulp van de knoppen op de middelste knop: op het display wordt 0.00 weergegeven en het kloksymbool knippert. Druk nogmaals op de middelste knop: op het display verschijnen achtereenvolgens  en 0.00, en knippert **AUTO**. Stel de bereidingstijd in met behulp van knop + en - (de maximale waarde die geprogrammeerd kan worden is 10 uur). Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft **AUTO** branden om de instelling te bevestigen. Om de resterende bereidingstijd weer te geven en indien nodig te wijzigen, drukt u 2 seconden op de middelste knop en drukt hier vervolgens nogmaals op. Als de ingestelde tijd om is, wordt het symbool  uitgeschakeld, klinkt het alarm en knippert **AUTO** op het display. Druk op een willekeurige knop om het alarm te deactiveren. Stel de functie- en temperatuurknop weer in op nul en druk twee seconden op de middelste knop om de bereiding te beëindigen.

TABEL FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
	UIT	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	OVENLAMPJE	Inschakeling van het ovenlampje.
	STATISCH	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Het LED-thermostaatlampje wordt uitgeschakeld wanneer de oven gereed is en het gerecht in de oven kan worden gezet.
	GEVENTILEERD	Voor het bereiden van vlees en taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte en pizza's op één of twee steunhoogtes. Deze functie zorgt voor een gelijkmatige, goudbruine en knapperige bovenlaag en bodem. Bij bereiding op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de gerechten halverwege de bereiding van plaats te verwisselen voor een gelijkmatiger resultaat. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Gebruik het eerste en derde niveau voor bereidingen op twee bakplaten. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt.
	GRILL	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, 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. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispits gebruiken, als u dit hebt.
	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.
	TURBOVENTILATOR	Voor gerechten met een knapperige bodem en zachte bovenlaag. Ideaal voor de bereiding van gebak met vloeibare vulling en zonder voorgebakken bodem (bijv. taart, pruimengebak, ricottagebak en pizza met veel toppings) op één steunhoogte. Zet het gerecht op de tweede steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor. Deze functie is ideaal voor kant-en-klare diepvriesproducten (bijv. pizza, patat, strudel, lasagna). Volg de aanwijzingen op de verpakking.
	TURBO GEVENTILEERD	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde temperatuur hebben (bijv. vis, groenten, taarten). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken, nadat u de oven voorverwarmd hebt.
	ONDERWARMTE	Gebruik deze functie na het koken om de onderkant van de schotel te bruinen. Het is raadzaam voedsel op de 1e/2e steunhoogte te plaatsen. De functie kan ook gebruikt worden voor langzame bereiding, zoals groenten en vleesstootschotels; gebruik in dit geval de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	160-180	35-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-170	30-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	150-190	30-85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-190	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	150-175	20-45	Steunhoogte 3: rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	170-190	35-45	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	90	130-150	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	190-250	25-50	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 2: opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	175-190	50-65	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	175-200	25-45	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	40-65	Opvangbak of bakplaat op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of bakplaat op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of bakplaat op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	1 / 2	190-200	140-180	Opvangbak of bakplaat op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of bakplaat op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Bakplaat op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Visfilet / moten vis		Ja	4	200	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs/ hamburgers		Ja	4	200	30-50	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingsduur om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig om na tweedeerde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	2	200	35-50	Bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	200	60-90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	200	45-55	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	2	200	20-30	Bakplaat op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100*	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100*	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vis en groente		Ja	1-3	175	30-50*	Steunhoogte 3: bakplaat op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster









* Bereidingsduur bij benadering. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

OPMERKING: temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties

De bereidingstijden kunnen langer zijn, afhankelijk van het gerecht.

OPMERKING: De symbolen van de bereidingsfuncties kunnen enigszins afwijken van de afbeelding.

Tabel kookplaatfuncties

Functie	Beschrijving functie
 <p>GEMATIG VERWARMEN (afhankelijk van model)</p>	<p>Deze functie is geschikt voor het laten rijzen van deeg, om koude boter zacht te laten worden, babyzuigflessen of pap warm te houden, om yoghurt te maken, chocolade te smelten, etc.</p> <p>Is alleen beschikbaar als het restwarmtelampje brandt. Controleer eerst of het restwarmtelampje van de betreffende kookzone brandt. Draai vervolgens de knop op . De functie wordt uitgeschakeld door de stand van de knop te wijzigen.</p>
 <p>WARMHOUDEN</p>	<p>Zorgt voor een constante temperatuur van 60 °C tot het einde van de bereidingstijd. Om de functie in te schakelen draait u de knop op .</p>
 <p>SNELKOKEN</p>	<p>Deze functie zorgt ervoor dat water snel aan de kook wordt gebracht; de functie blijft een vaste tijd ingeschakeld. Als de tijd om is, schakelt de kookzone automatisch terug naar de maximale stroomstand. De snelkookfunctie kan ook geactiveerd worden nadat u al op de betreffende kookzone met koken bent begonnen. Let op: Voordat deze functie geselecteerd wordt, moet er een gevulde pan op de gekozen kookzone geplaatst worden om beschadiging van het kookplaatoppervlak te voorkomen. De gespecificeerde prestatiewaarden voor deze functie worden gegarandeerd voor alle glaskeramische kookplaten.</p> <p>Om deze functie in te schakelen zet u de pan eerst op de geselecteerde kookzone en draait u de knop vervolgens op . De functie wordt uitgeschakeld door de stand van de knop te wijzigen.</p>
 <p>DUBBELE ZONE (afhankelijk van model)</p>	<p>Is beschikbaar voor de kookzones linksvoor en linksachter. Breidt het verwarmde gebied van de kookplaat uit, zodat u grote, ovale of rechthoekige pannen kunt gebruiken. Om deze functie in te schakelen draait u de knop naar  en wacht u tot het restwarmtelampje van de betreffende kookzone gaat knipperen. Kies de gewenste stand door de knop naar links te draaien. Het restwarmtelampje blijft branden om aan te geven dat de kookplaat is ingeschakeld. Draai de knop naar "0" om te selecteren.</p>

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 bereidingsduren gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingsduren 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 bereidingsduren 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

Als u de functie "HETE LUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingsduur hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT". 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 bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

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

Pizza

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Questo manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti avvisi per la sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

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

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio alla presa di alimentazione, dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con la stoffa o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi (solo per i forni con funzione pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non utilizzare carta di alluminio per coprire gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (solo per forni forniti con recipienti di cottura).
- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.

Smaltimento degli elettrodomestici

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

INSTALLAZIONE

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

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO


- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve essere più accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

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

- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione (tipo di cavo indicato sulla targhetta dei collegamenti) deve essere effettuata unicamente da un elettricista qualificato. Se non è presente alcuna targhetta dei collegamenti, utilizzare un cavo uguale a quello sostituito. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.

COLLEGAMENTO DI PIANO E FORNO

IMPORTANTE: non allacciare il forno alla rete elettrica prima di aver completato il collegamento del forno e del piano. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, verificare che il modello del piano di cottura sia tra quelli indicati sulla scheda di accoppiamento piano/forno fornita dal rivenditore. Collegare i connettori del piano di cottura ai connettori del forno come illustrato nelle Istruzioni d'installazione e rispettando la corrispondenza dei colori e l'allineamento delle guide d'inserimento dei connettori. Inserire i connettori e spingerli in fondo fino a quando non scattano in posizione. Svitare il dado della vite di messa a terra  posta sulla copertura superiore del forno e inserire il cavo giallo/verde di messa a terra, lasciando inserita la rondella. Riavvitare il dado della vite di messa a terra e serrarlo fino in fondo.

IMPORTANTE: se i terminali del piano non corrispondono come connessione e colore alle prese del forno, ordinare al Servizio Assistenza il kit adattatore, codice 873.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

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

Durante l'utilizzo:


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

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnerne il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo forno, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

La porta è bloccata:

- Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

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

Indicare sempre:

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

SERVICE



0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare il **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

AVVERTENZA

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.
- Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.

Esterno del forno

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

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

Interno del forno

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

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta, è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

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

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

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

MANUTENZIONE

AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per rimuovere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino a quando si sgancia (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

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

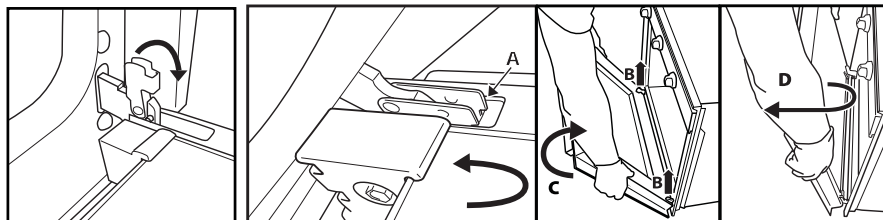


Fig. 1

Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

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

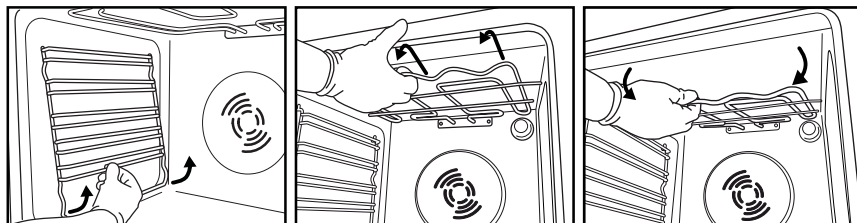


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e riavvitare il coprilampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Fig. 6

Fig. 7

N.B.:

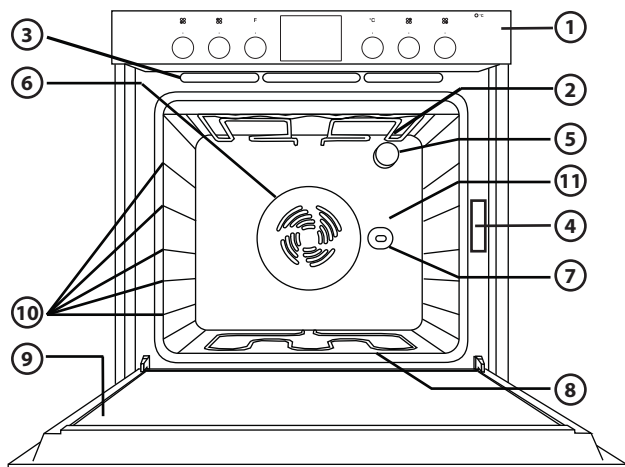
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14 T300°C o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) N. 244/2009 della Commissione).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

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

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/griglia
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Paratia

N.B.: A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

N.B.: L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

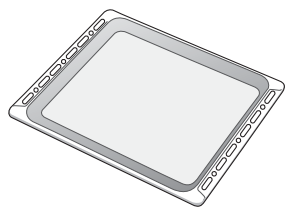


Fig. 1

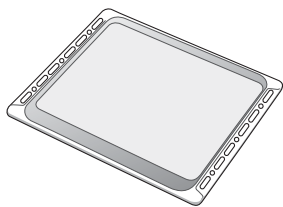


Fig. 2

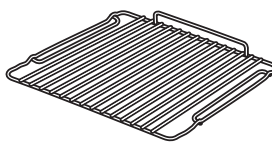


Fig. 3

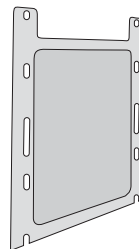


Fig. 4

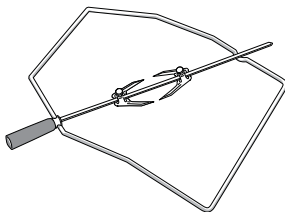


Fig. 5

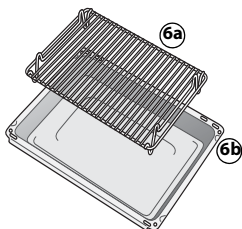


Fig. 6

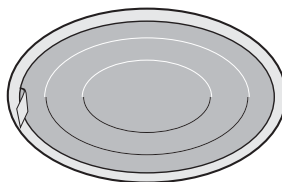


Fig. 7

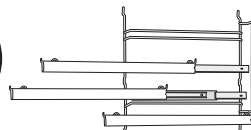


Fig. 8

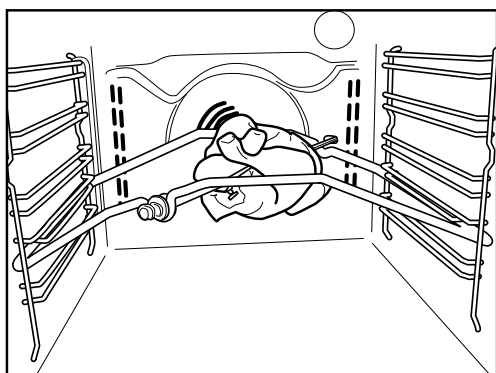


Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Piastra dolci (Fig. 2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

Griglia (Fig. 3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere e altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con la curvatura verso l'alto o verso il basso.

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Sugeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig. 5)

Usare il girarrosto come indicato nella Fig. 9 Fare riferimento anche alla sezione "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

Kit "Grill Pan Set" (Fig. 6)

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

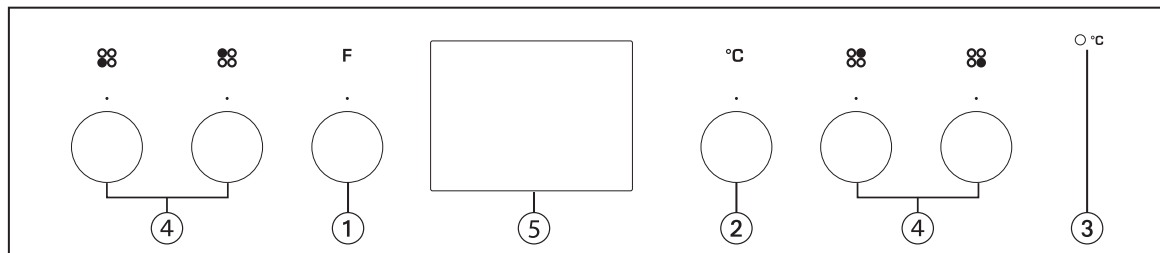
Filtro grassi (Fig. 7)

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

Guide scorrevoli (Fig. 8)

Consentono l'estrazione parziale delle griglie e delle leccarde durante la cottura. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



N.B.: Se le manopole del forno sono a scomparsa, per estrarle applicare una leggera pressione al centro.

N.B.: L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola termostato
3. Spia rossa termostato
4. Manopole comando piano cottura
5. Programmatore elettronico

ACCENSIONE DEL FORNO

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.

Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende (eccetto per la funzione di scongelamento) e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "0".

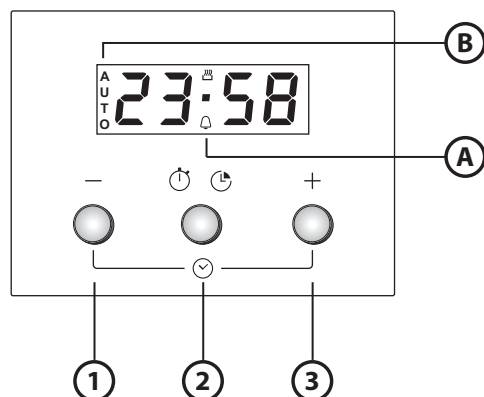
UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA



Il pannello comandi del forno è dotato di 4 manopole regolabili che controllano il funzionamento del piano. Sono contrassegnate da una scala graduata che corrisponde a diversi livelli di potenza e da diversi simboli riferiti alla funzione (vedere le istruzioni fornite con il piano di cottura).


IMPORTANTE:

- quando si usano le piastre elettriche in ghisa per la prima volta, ruotare le manopole sulla posizione 6 e farle funzionare per circa 3 minuti per eliminare gli odori, ponendo, su ognuna, una pentola di diametro appropriato, riempita a metà d'acqua.
- Non far funzionare le piastre senza pentole.
- Raccomandiamo l'uso di pentole e padelle con base piatta e spessa, specifiche per piastre elettriche.
- Il diametro della base deve essere uguale o leggermente superiore a quello della piastra elettrica.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. Tasto -: per diminuire il valore visualizzato sul display
2. Tasto   : per selezionare le varie impostazioni:
 - a. Timer
 - b. Tempo di cottura
3. Tasto +: per aumentare il valore visualizzato sul display

- A.** Il simbolo  indica che la funzione del timer è in uso
- B.** Il simbolo **AUTO** conferma che è stata eseguita l'impostazione

Impostazioni di primo utilizzo

Impostazione dell'ora del giorno e del tono del segnale acustico.

Quando si collega il forno all'alimentazione di rete, **AUTO** e 0.00 lampeggiano sul display. Per impostare l'ora del giorno, premere contemporaneamente i tasti - e +: il punto centrale lampeggia. Impostare l'ora del giorno utilizzando i pulsanti + e -. Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il tasto centrale. Sul display viene visualizzato "ton 1". Per selezionare il tono desiderato, premere il tasto -. Dopo aver selezionato il tono preferito, premere il tasto centrale. Per modificare l'ora del giorno, procedere come descritto sopra.

Impostazione del timer

Per impostare il timer, tenere premuto a lungo il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Impostare il timer utilizzando il tasto + (il valore massimo programmabile è 23 ore e 59 minuti). Il conto alla rovescia inizia dopo qualche secondo. Il display mostra l'ora del giorno e il simbolo della campana rimane accesa, per confermare che è stato impostato il timer. Per visualizzare il conto alla rovescia, ed eventualmente modificarlo, premere di nuovo il tasto centrale.

Programmazione del tempo di cottura



Dopo aver selezionato la modalità di cottura e la temperatura con le manopole, premere il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Premere nuovamente il tasto centrale: sul display vengono visualizzati in sequenza  e 0.00 e **AUTO** lampeggia. Impostare il tempo di cottura con i tasti + e - (il valore massimo programmabile è 10 ore). Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora del giorno e **AUTO** rimane acceso per confermare l'impostazione. Per visualizzare il tempo di cottura rimanente, ed eventualmente modificarlo, premere il tasto centrale per 2 secondi, quindi premerlo di nuovo una seconda volta. Al termine del tempo impostato, il simbolo  si spegne, suona il segnale acustico e sul display lampeggia **AUTO**. Premere qualsiasi tasto per disattivare il segnale acustico. Riportare le manopole delle funzioni e della temperatura su zero, quindi premere il tasto centrale per 2 secondi per terminare la cottura.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI











FUNZIONE		DESCRIZIONE
	SPEGNIMENTO	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LUCE	Accende la luce del forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. La spia del termostato si spegne quando il forno è pronto ed è possibile posizionarvi il cibo.
	VENTILATO	Per cuocere carne e torte con guarnitura succosa (dolci o salate) su un singolo ripiano e pizze su uno o due ripiani. Questa funzione consente di ottenere una cottura uniforme, dorata e croccante sia della superficie che della base. Durante la cottura su due livelli, invertire la posizione delle pietanze a metà cottura per ottenere un risultato più uniforme. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per la cottura su due ripiani, utilizzare il 1° e il 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° ripiano. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.
	SBRINAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul ripiano centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	TURBOVENTILATO	Per alimenti con base croccante e superficie morbida. Ideale per la cottura di torte con guarnitura succosa e senza base precotta (ad es. crostate, plumcake, torte di ricotta e pizze abbondantemente guarnite) su singolo livello. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 2° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura. Questa funzione è inoltre ideale per cuocere alimenti pronti congelati (ad es. pizza, patate fritte, strudel, lasagna). Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto da cuocere.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad es. pesce, verdure, dolci). Questa funzione consente di cuocere cibi diversi senza trasferire gli odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 3° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	INFERIORE	Utilizzare questa funzione dopo la cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1°/2° livello di cottura. La funzione può essere inoltre utilizzata per la cottura lenta, ad esempio stufati di verdure e di carne; in questo caso utilizzare il 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Accessori
Torte a lievitazione		Si	2	160-180	35-55	Tortiera su griglia
		Si	1-3	150-170	30-90	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	2	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Si	1-3	150-190	35-90	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		Si	3	170-180	15-40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	150-175	20-45	3° livello: griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Bigné		Si	3	180	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	170-190	35-45	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Si	3	90	120-130	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	90	130-150	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pane / pizza / focaccia		Si	2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	190-250	25-50	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Si	2	250	10-15	2° livello: leccarda / piastra dolci su griglia
		Si	1-3	250	10-20	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	2	175-200	40-50	Tortiera su griglia
		Si	1-3	175-190	50-65	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Voulevant / rustici di pasta sfoglia		Si	3	180-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	175-200	25-45	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Lasagna / pasta al forno / cannelloni / sfornati		Si	2	190-200	40-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello/Vitello/Manzo/Maiale 1 kg		Si	2	190-200	90-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / coniglio / anatra 1 kg		Si	2	190-200	65-85	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / oca 3 kg		Si	1 / 2	190-200	140-180	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		Si	2	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	2	175-200	50-60	Teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Accessori
Toast		Si	4	200	2-5	Griglia
Filetti di pesce / bistecche		Si	4	200	30-40	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		Si	4	200	30-50	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						1° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	2° livello: girarrosto (se in dotazione)
						1° livello: leccarda con acqua
Roast beef al sangue 1 kg		-	2	200	35-50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / stinchi		-	2	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate al forno		-	2	200	45-55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura, se necessario)
Verdure gratinate		-	2	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagna e carni		Si	1-3	200	50-100*	3° livello: teglia su griglia
						1° livello: leccarda o teglia su griglia
Carni e patate		Si	1-3	200	45-100*	3° livello: teglia su griglia
						1° livello: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Si	1-3	175	30-50*	3° livello: teglia su griglia
						1° livello: leccarda o teglia su griglia









* Il tempo di cottura è approssimativo. Le pietanze possono essere rimosse dal forno in tempi differenti in base alle preferenze personali.

N.B.: temperature e tempi di cottura sono validi per circa 4 porzioni.

I tempi di cottura possono essere più lunghi, in base alla pietanza.

N.B.: I simboli relativi alle funzioni di cottura possono essere leggermente diversi da quelli riportati nelle figure.

Tabella funzioni del piano di cottura

Funzione	Descrizione della funzione
 <p>CALORE DELICATO (a seconda del modello)</p>	<p>Per far lievitare la pasta, ammorbidire il burro tolto dal frigo, mantenere al caldo i biberon o la pappa dei bambini, per preparare lo yogurt, sciogliere il cioccolato, ecc.</p> <p>È disponibile solo quando la spia di calore residuo è accesa. Per questa funzione, accertarsi che la spia di calore residuo della zona di cottura che si desidera utilizzare sia accesa. Ruotare la manopola su . Per disattivare questa funzione, cambiare la posizione della manopola.</p>
 <p>MANTENIMENTO DEL CALORE</p>	<p>Per mantenere la temperatura costante a 60 °C fino a fine cottura. Per selezionare questa funzione, ruotare la manopola su .</p>
 <p>BOLLITURA RAPIDA</p>	<p>Per portare rapidamente l'acqua ad ebollizione; questa funzione resta attiva per un tempo prestabilito. Allo scadere del tempo prestabilito, il piano di cottura ritorna automaticamente sul livello di potenza massimo. Può essere attivata anche a cottura già iniziata. Attenzione: prima di attivare questa funzione, accertarsi di aver messo la pentola piena sulla zona di cottura prescelta per evitare di danneggiare la superficie del piano. I valori prestazionali dichiarati per questa funzione sono garantiti per tutti i piani di cottura vetroceramici.</p> <p>Per questa funzione, posizionare la pentola sulla zona di cottura prescelta e ruotare la manopola su . Per disattivare, cambiare la posizione della manopola.</p>
 <p>DOPPIA ZONA (a seconda del modello)</p>	<p>Questa funzione è disponibile sulle zone di cottura anteriore sinistra e posteriore sinistra. Estende l'area di riscaldamento del piano di cottura per consentire l'uso di pentole grandi, ovali o rettangolari o recipienti di cottura. Per selezionare questa funzione: ruotare la manopola su  e attendere che l'indicatore di calore residuo della zona di cottura inizi a lampeggiare. Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola in senso antiorario. La spia di calore residuo rimane accesa per indicare che il piano di cottura è in uso. Per disattivare la funzione, ruotare la manopola su "0".</p>

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

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

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

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

Dolci

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

Carne

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

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

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

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

Pizza

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



400011603906/B

(EN) (DE) (FR) (NL) (IT)



Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool, USA