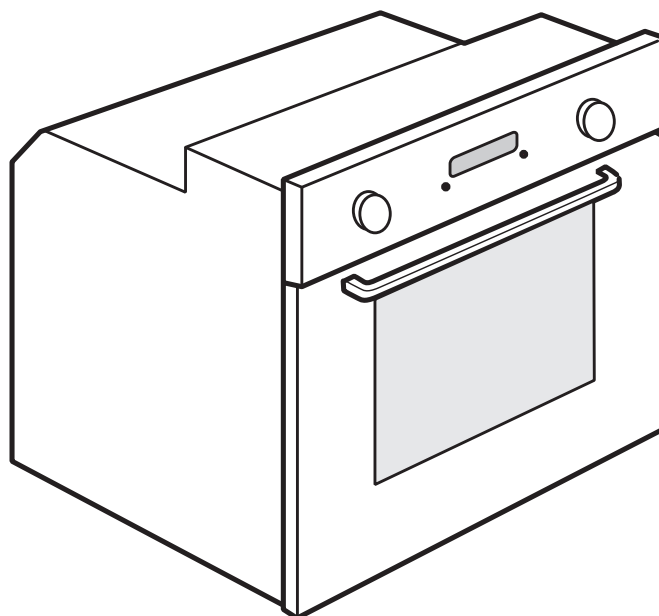


AKZM 794



GB

User and maintenance manual

FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

RO

Manual de utilizare și întreținere


Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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



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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:


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

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY C €

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The 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

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):

WARNING

- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.
- Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.
The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:
 1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
 2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

N.B.: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.

MAINTENANCE

WARNING

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

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

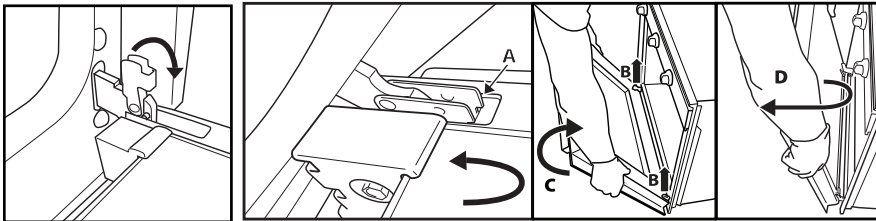


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

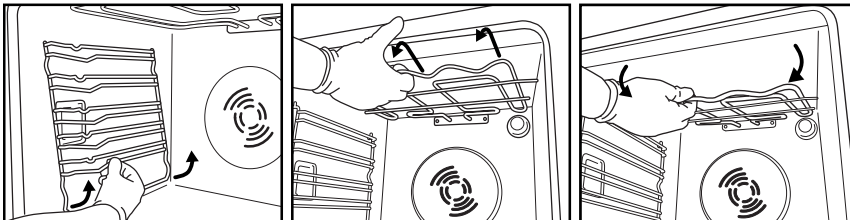


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

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

To replace the side lamp (if present):

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

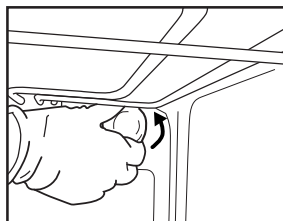


Fig. 6

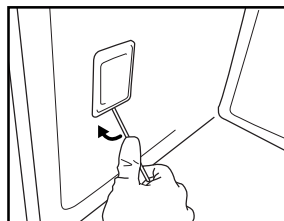


Fig. 7

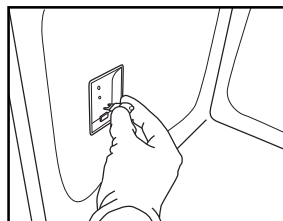


Fig. 8

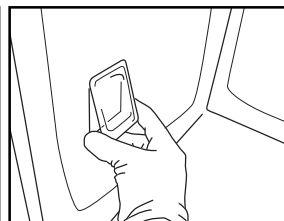


Fig. 9

N.B.:

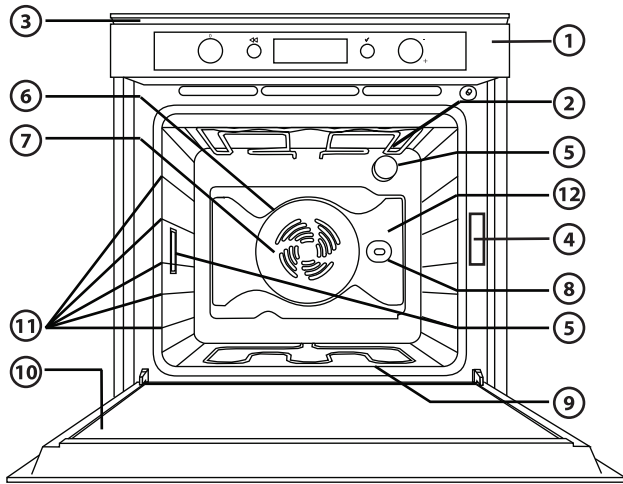
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

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

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



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

N.B.:

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

ACCESSORIES SUPPLIED

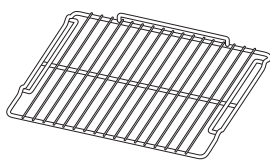


Fig. A

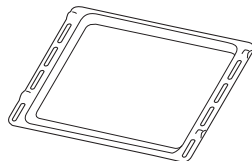


Fig. B

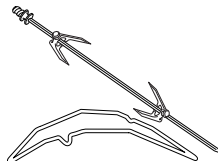


Fig. C

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

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

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

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

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

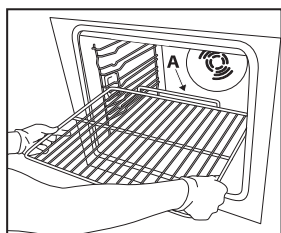


Fig. 1

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

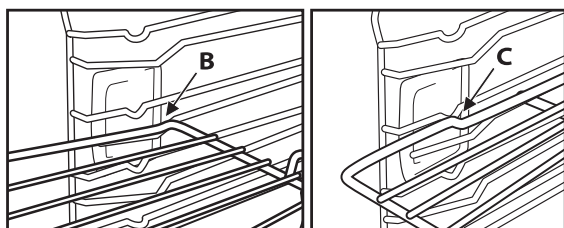


Fig. 2

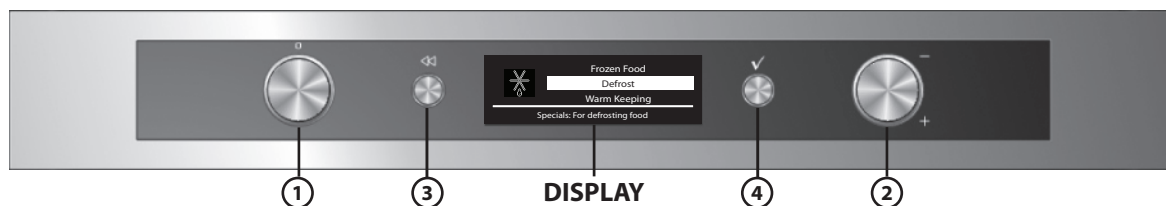
Fig. 3

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

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



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

LIST OF FUNCTIONS

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

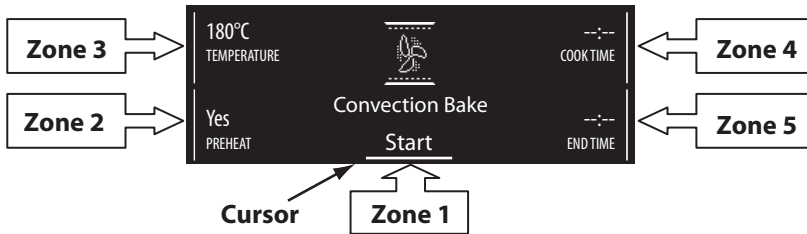
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, RECIPES and SHORTCUTS



- A. Symbol for highlighted function
- B. Highlighted function can be selected by pressing ⏩
- C. Description of highlighted function
- D. Other available and selectable functions.

DETAILS OF FUNCTION

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.



To move between the different areas, turn the “Browse” knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button to select the value, change it by turning the “Browse” knob and confirm with button .

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING THE TIME

For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

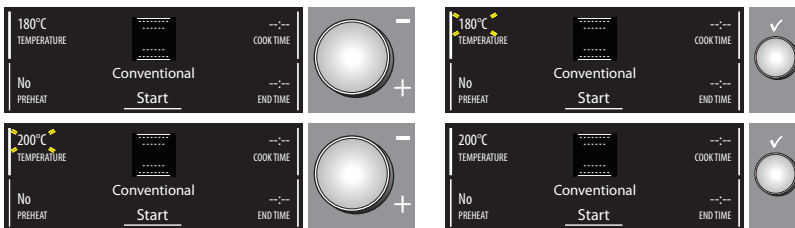
1. Turn the “Functions” knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the “Browse” knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press to select it.
After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the “Browse” knob.
5. Confirm your setting by pressing .

SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. If the oven is off, turn the “Functions” knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 14 and at page 15.
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the “Browse” knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press .
3. the cooking settings are displayed on the screen. If the pre-set values are those desired, turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start” and then press ; otherwise, proceed as indicated above to change them.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



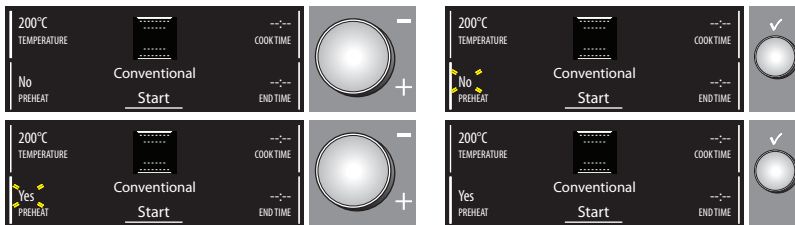
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 3); press button to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the “Browse” knob and press to confirm.
3. Turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start” and then press .
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press to start cooking.

The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.

5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the “Functions” knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the “Browse” knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

PREHEATING THE OVEN



If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button to select the setting: "No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: the display shows "Yes".
4. To confirm your choice, press button .

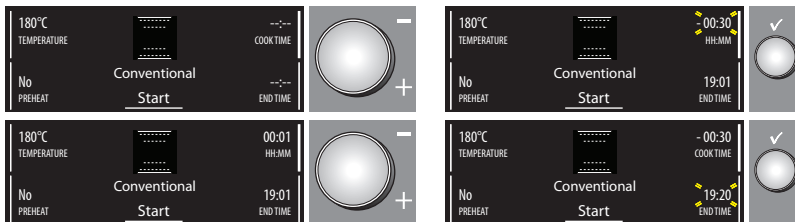
FAST PREHEATING



If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are displayed on the screen.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function .
- At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

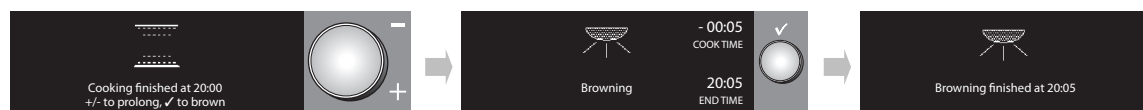


This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. To select the function, turn the "Browse" knob to position the cursor at "COOK TIME".
2. Press button to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button .

BROWNING

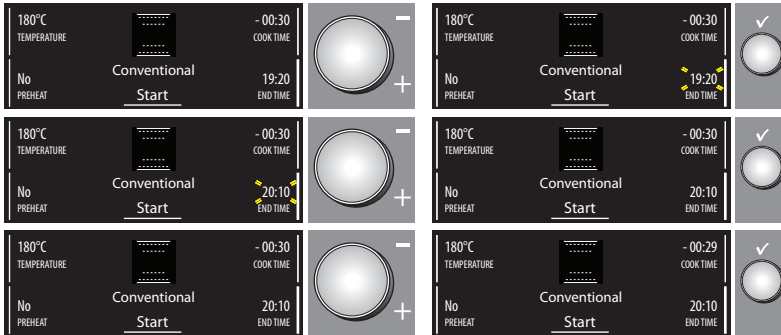
At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows "+/- to prolong, ✓ to brown". Press button , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**



After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the "Browse" knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button .
5. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press .
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

N.B.: During the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then pressing .

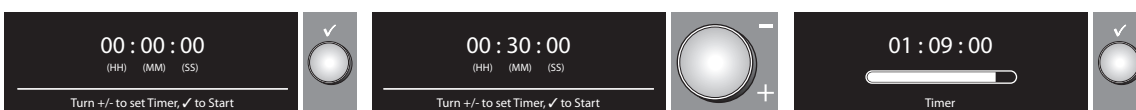
At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time.

TIMER

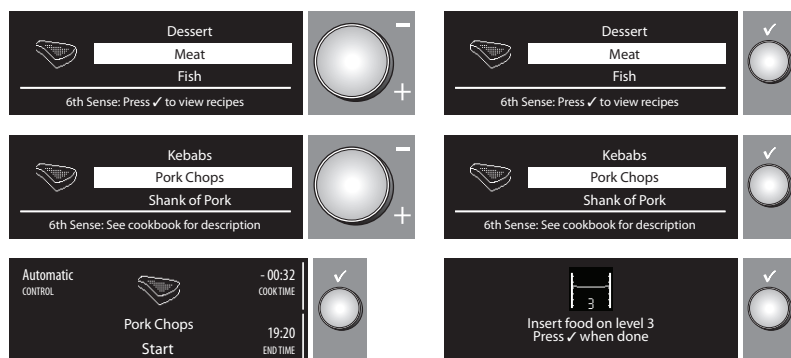


This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

1. With the oven switched off, press button : the display will show "00:00:00".
2. Turn the "Browse" knob to select the desired time.
3. Press button to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button (the time of day will be shown on the display).

RECIPES

Thanks to “Sixth sense” technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures. Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:



1. Select “RECIPES” by turning the “Functions” knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button ✓.
4. Select the desired recipe by turning the “Browse” knob.
5. Confirm by pressing ✓: the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start”, then press ✓.
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.



N.B.: Some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.

The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the “Browse” knob.

SETTINGS

1. To change some display settings, select “SETTINGS” from the main menu by turning the “Functions” knob.
2. Confirm by pressing ✓: the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the “Browse” knob.
4. Press button ✓ to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button ✓; a message appears on the display confirming your selection.

N.B.: when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.

KEY-LOCK

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



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

AUTOMATIC OVEN CLEANING


For the description of this function, see the chapter CLEANING and the functions table at page 14.

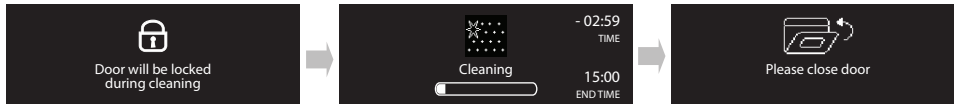



To activate the oven's automatic cleaning cycle (pyro-cleaning), proceed as follows:

1. Use the "Functions" knob to select "Cleaning". The display shows "Pyro Express" and "Pyro".
2. Select one of the two cycles using the "Browse" knob. Confirm by pressing .
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START, then confirm by pressing button .

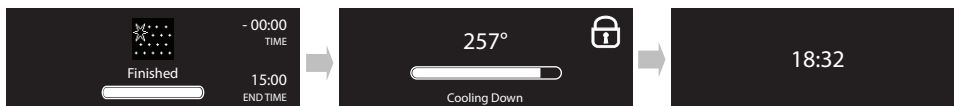



4. The display shows the instructions to be followed in order to start the cycle. After following each instruction, confirm with button .














5. Upon the final confirmation, the oven starts the cleaning cycle and the door is automatically locked: a warning and the symbol  are shown on the display for around three seconds. Immediately afterwards, the display shows a progress bar indicating the cleaning cycle progress.







N.B.: If the oven door is opened before it is unlocked automatically, a warning message appears on the display. When the door is reclosed, the cycle must be started again by pressing button .



















6. At the end of the cycle, the relative message flashes on the display, after which the cooling bar indicates cooling in progress. The residual temperature is indicated on the display together with the symbol . The door remains locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level: the display shows the time of day.

















FUNCTION DESCRIPTION TABLE








FUNCTION SELECTOR KNOB		
	OFF	To halt cooking and switch off the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) 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 3rd shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING	To burn off spatters produced during cooking with an extremely high temperature cycle (approx. 500°). Two auto-cleaning cycles are available: a shorter cycle (Pyro Express) and a complete cycle (Pyro). The complete cycle is best used only in the case of very dirty ovens, while the shorter cycle should be used at regular intervals.
	CONVECTION BAKE	For cooking meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one level only. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. It is advisable to use 2nd level. The oven does not have to be preheated.
	SPECIALS	See SPECIAL FUNCTIONS.
	SETTINGS	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	RECIPES	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	SHORTCUTS	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph "SELECTING COOKING FUNCTIONS".

SPECIAL										
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.								
	KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.								
	RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.								
	CONVENIENCE	Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.								
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is preferable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.								
	FROZEN FOOD	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Lasagne</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;"> <p>The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.</p> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Pizza</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Strudel</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">French Fries</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bread</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Custom</td> <td style="vertical-align: top;"> <p>The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.</p> </td> </tr> </table>	Lasagne	<p>The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.</p>	Pizza	Strudel	French Fries	Bread	Custom	<p>The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.</p>
Lasagne	<p>The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.</p>									
Pizza										
Strudel										
French Fries										
Bread										
Custom	<p>The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.</p>									

COOKING TABLE
















Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on rack
		-	1-4	160-180	30-90	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)		-	2	160-200	35-90	Drip-tray / baking tray or cake tin on rack
		-	1-4	160-200	40-90	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
Biscuits / Tartlets		-	3	170-180	20-45	Drip-tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Level 4: rack Level 1: drip-tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Level 5: pan on rack Level 3: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
Choux buns		-	3	180-200	30-40	Drip-tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Level 5: pan on rack Level 3: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	Drip-tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Level 5: pan on rack Level 3: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	15-50	Drip-tray or baking tray
		-	1-4	190-250	20-50	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Level 5: pan on rack Level 3: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		-	2 / 3	190-200	35-55	Cake tin on rack
		-	1-4	180-190	45-70	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
		-	1-3-5	180-190	45-70	Level 5: cake tin on rack Level 3: cake tin on rack
						Level 1: drip-tray or baking tray + cake tin
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		-	3	190-200	20-30	Drip-tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Level 4: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
						Level 5: pan on rack Level 3: pan on rack Level 1: drip-tray or baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Pan on rack
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		-	2	180-190	80-120	Drip-tray or pan on rack
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		-	3	200-220	50-100	Drip-tray or pan on rack
Turkey / Goose 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Drip-tray or pan on rack
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	3	180-200	40-60	Drip-tray or pan on rack
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	2	170-190	30-60	Pan on rack
Toast		-	5	High	3-6	Rack
Fish fillets / steaks		-	4	Medium	20-30	Level 4: rack (turn food halfway through cooking) Level 3: drip-tray with water
						Level 5: rack (turn food halfway through cooking) Level 4: drip-tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium	55-70	Level 2: rack (turn food two thirds of the way through cooking) Level 1: drip-tray with water
		-	2	High	60-80	Level 2: turnspit (if present) Level 1: drip-tray with water
Roast beef rare 1 Kg		-	3	Medium	35-45	Pan on rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	Medium	60-90	Drip-tray or pan on rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Baked potatoes		-	3	Medium	45-55	Drip-tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetables au gratin		-	3	High	10-15	Pan on rack
Lasagna & Meat		-	1-4	200	50-100*	Level 4: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Meat & Potatoes		-	1-4	200	45-100*	Level 4: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50*	Level 4: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Complete meal: Tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Level 5: pan on rack
						Level 3: pan on rack
						Level 1: drip-tray or pan on rack
Frozen pizza		-	3	Auto	10-15	Drip-tray / baking tray or rack
		-	1-4	Auto	15-20	Level 4: pan on rack
		-	1-4	Auto	15-20	Level 1: drip-tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Level 5: pan on rack
		-	1-3-5	Auto	20-30	Level 3: drip-tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Level 1: pan on rack
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Level 5: pan on rack
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Level 4: drip-tray or baking tray
-	1-3-4-5	Auto	20-30	Level 3: drip-tray or baking tray		
-	1-3-4-5	Auto	20-30	Level 1: pan on rack		

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

TESTED RECIPES in compliance with IEC 50304 / 60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread		-	3	170	15-30	Drip-tray / baking tray
		-	1-4	160	20-35	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip-tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray
		-	1-3-5	160	35-45*	Level 5: pan on rack Level 3: baking tray Level 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on rack
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on rack
		-	1-4	175	75-95	Level 4: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	High	3-6	Rack
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	High	18-30	Level 5: rack (turn food halfway through cooking) Level 4: drip-tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip-tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	2	170	110-150	Level 2: drip-tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip-tray / baking tray
		-	1-4	160	45-55	Level 4: baking tray Level 1: drip-tray

The cooking table advises the ideal function and temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR" function on more than one shelf.

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

* Remove level 5 before the other levels, when browned as required. Levels 1 and 3 have longer cooking times.

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

Energy efficiency class (according to EN 50304)

To do the test, use the dedicated table.

Energy consumption and preheating time

Select the function and do the test only with the "Preheating" option activated ("Preheating yes").

Control Accuracy test

Select the function and do the test only with the "Preheating" option deactivated (when preheating is activated, the oven control intentionally creates an oscillation of the temperature profile).

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 pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10 - 15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

Dough proving function

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

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



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

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

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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


Pendant l'utilisation :

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

Élimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (CE)

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** 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 programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

Veillez toujours spécifier :

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

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

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

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

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

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

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

Accessoires :

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

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

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

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

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

 **AVERTISSEMENT** - **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500°C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
 - Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
- Votre appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons, sur base du niveau de salissure, l'afficheur indiquera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

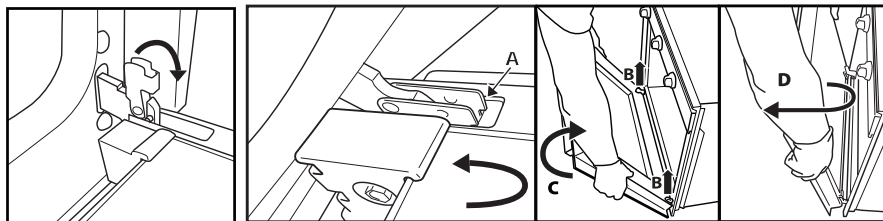


Fig. 1

Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

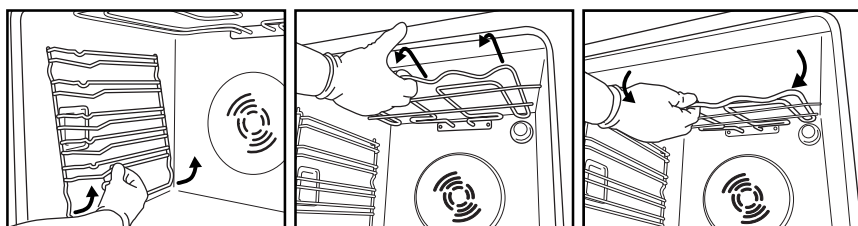


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

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

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

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

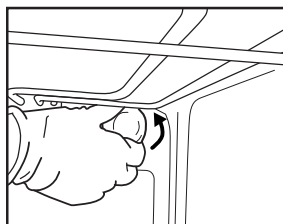


Fig. 6

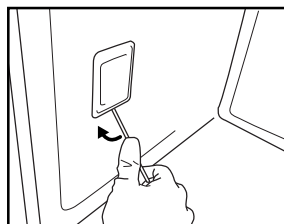


Fig. 7

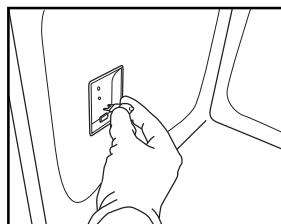


Fig. 8

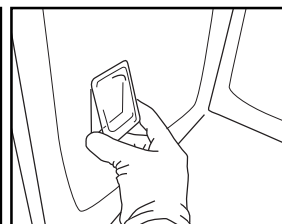


Fig. 9

REMARQUE :

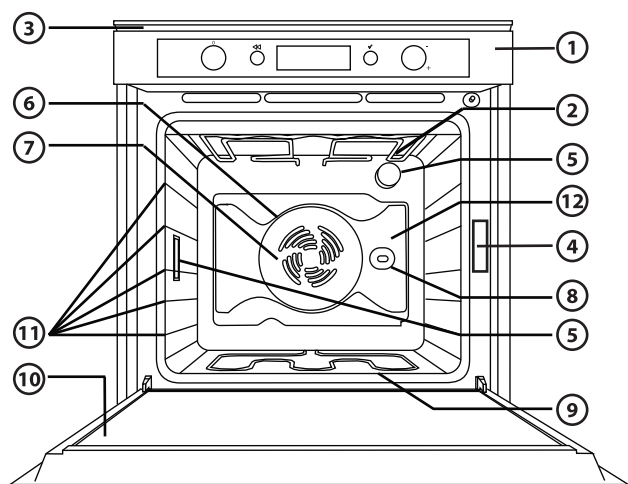
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



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

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

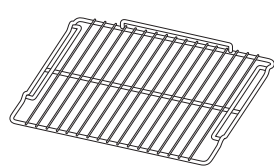


Fig. A

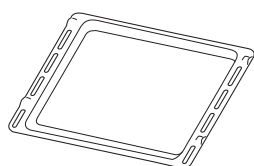


Fig. B

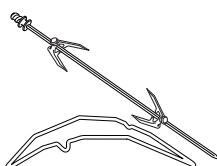


Fig. C

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

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

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

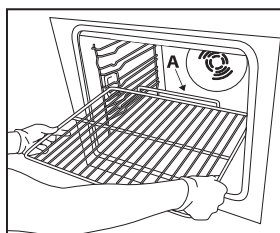


Fig. 1

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

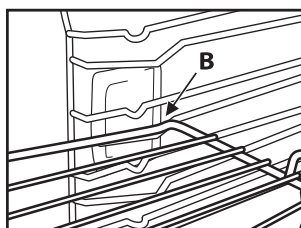


Fig. 2

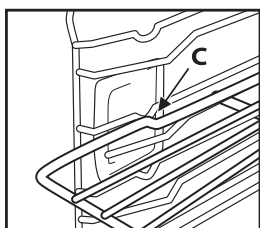


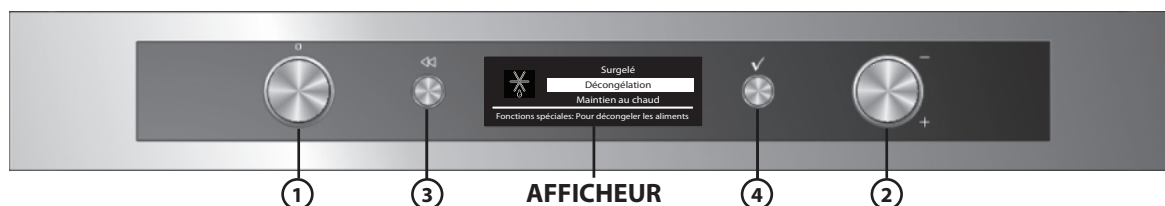
Fig. 3

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

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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs préconisées

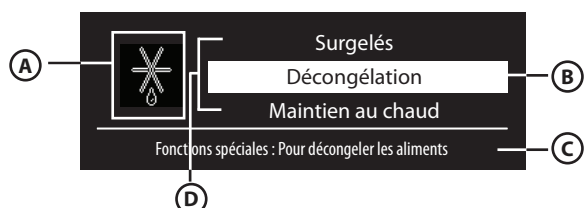
REMARQUE : les deux boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

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

LISTE DES FONCTIONS

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

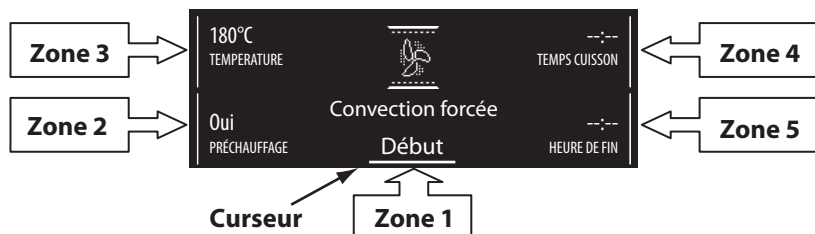
Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, RECETTES et RACCOURCIS.



- A. Symbole relatif à la fonction surlignée
- B. Fonction surlignée pouvant être sélectionnée en appuyant sur (✓)
- C. Description de la fonction surlignée
- D. Autres fonctions disponibles et pouvant être sélectionnées.

DÉTAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, l'afficheur montre d'autres options et détails y étant associés



Pour se déplacer parmi les différentes zones, tourner le bouton « Navigation » : le curseur se déplace près des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyer sur pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen du bouton « Navigation » et la confirmer avec la touche.

PREMIÈRE UTILISATION - SÉLECTION DE LA LANGUE ET REGLAGE DE L'HEURE

Pour utiliser correctement le four, à la mise en service ou à la première utilisation il est nécessaire de sélectionner la langue désirée et de régler l'heure.

Procéder comme suit :

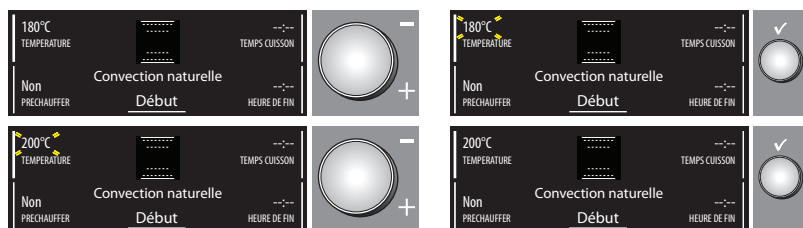
1. Tourner le bouton « Fonctions » sur n'importe quelle position : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tourner le bouton « Navigation » pour parcourir la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyer sur pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Programmer l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmer en appuyant sur .

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, tourner le bouton « Fonctions » ; les fonctions de cuisson ou les sous-menus s'affichent. **REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 35 et page 36.**
2. A l'intérieur du sous-menu, explorer les différentes possibilités disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction sélectionnée est indiquée en blanc au centre de l'afficheur. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection .
3. Les paramétrages de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche ; à défaut, procéder comme indiqué pour les modifier.

PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL (ZONE 1)



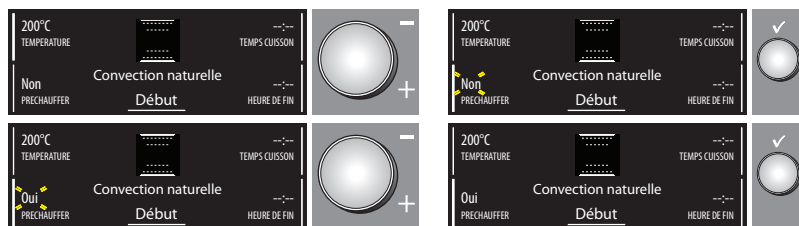
Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :

1. Vérifier que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 3) ; appuyer sur la touche pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs qui correspondent à la température clignotent.
2. Programmer la valeur voulue en tournant le bouton « Navigation » et appuyer la touche pour confirmer.
3. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche .
4. L'afficheur suggère à quel niveau insérer le plat à cuire. Effectuer l'opération et appuyer sur pour démarrer la cuisson.

La température sélectionnée peut être modifiée également durant la cuisson, en suivant la même procédure.

- Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. A ce stade il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton « Fonctions » sur 0 (zéro), ou en rallongeant la cuisson en tournant le bouton « Navigation » en sens horaire. À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR (ZONE 2)



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifier la présélection du four comme suit :

- Placer le curseur en tournant le bouton « Navigation » au niveau du préchauffage.
- Appuyer sur la touche ✓ pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
- Modifier le paramètre en tournant le bouton « Navigation » : l'afficheur indique « Oui ».
- Confirmer le choix effectué en appuyant sur la touche ✓.

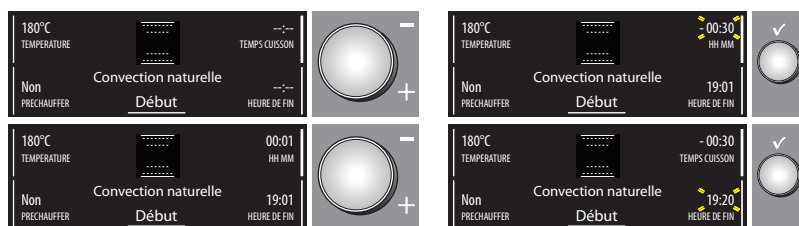
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer rapidement le four, procéder comme suit :

- Sélectionner la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions ».
- Confirmer avec la touche ✓ : les paramètres apparaissent sur l'afficheur.
- Si la température proposée correspond à celle désirée, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche ✓. Pour modifier, procéder comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température programmée. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle ☐.
- À ce stade, introduire le plat à cuire.
- Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tourner le bouton « Fonctions » et sélectionner celle désirée.

REGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON



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

- Programmer la fonction en positionnant le curseur en face du message « TEMPS CUISSON » en tournant le bouton « Navigation ».
- Appuyer sur la touche ✓ pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote sur l'afficheur.
- Modifier la valeur avec le bouton « Navigation » et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
- Confirmer la valeur choisie avec la touche ✓.

DORAGE

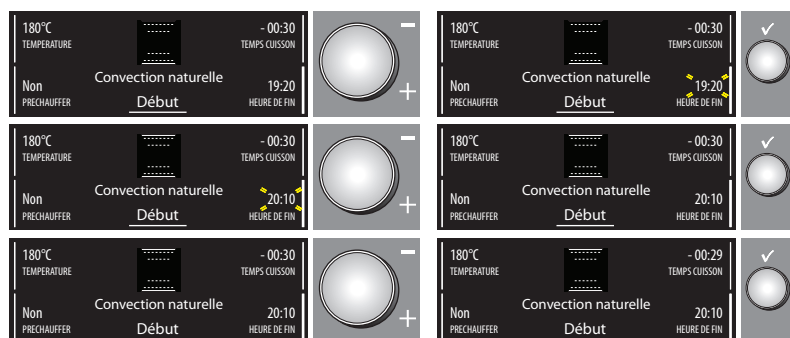
À la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.



À la fin du temps de cuisson entré, l'afficheur visualise « ^ prolonger, ✓ pour dorer ». En appuyant sur la touche (✓), le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être répétée qu'une seule fois.

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ (ZONE 4)

Il est possible de programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant la mise en marche du four jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes à l'avance. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est disponible que si le préchauffage du four n'est pas prévu pour la fonction choisie.**



Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant la mise en marche du four, procéder comme suit :

1. Positionner le curseur en face de l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyer sur la touche (✓) pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Déplacer l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à atteindre la valeur voulue.
4. Confirmer la valeur choisie avec la touche (✓).
5. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de DÉMARRAGE et appuyer la touche (✓).
6. L'afficheur suggère à quel niveau insérer le plat à cuire. Effectuer l'opération et appuyer sur (✓) pour démarrer la cuisson. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure sélectionnée (par exemple, si l'on désire cuire un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, en introduisant comme heure de fin cuisson 20h10, le four commencera la cuisson à 19h50).

REMARQUE : Durant la phase d'attente, il est cependant possible de commencer le cycle de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche (✓).

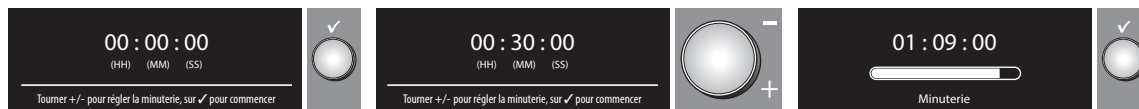
À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs (température, niveau du gril, temps de cuisson), comme décrit dans les paragraphes précédents.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de la chambre est supérieure à 50°C, l'afficheur visualise la température instantanée et indique que le refroidissement est en cours. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50°C, l'afficheur visualise l'heure.

MINUTEUR



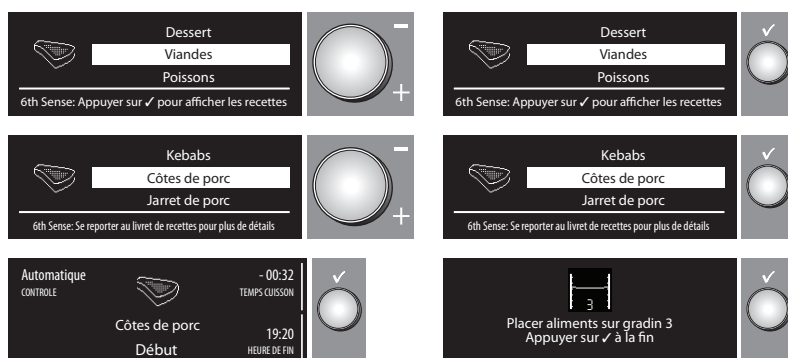
Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec le four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyer sur la touche (✓) : l'afficheur indique « 00:00:00 ».
2. Tourner le bouton « Navigation » pour sélectionner le temps voulu.
3. Appuyer sur la touche (✓) pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible soit de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, soit de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche (✓) (l'afficheur visualise l'heure actuelle).

RECETTES

Grâce à la technologie « 6th sense », il est possible d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec la fonction et la température de cuisson idéales.

Il est nécessaire de se conformer uniquement au livre de recettes fourni pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour le cuisson, suivre les instructions suivantes :



1. Sélectionner « RECETTES » en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Choisir le plat à cuire parmi ceux proposés.
3. Confirmer le plat choisi avec la touche (✓).
4. Sélectionner la recette voulue en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmer avec la touche (✓) : l'afficheur indique le temps indicatif de cuisson.
6. Installer les aliments et tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche (✓).
7. L'afficheur suggère à quel niveau insérer le plat à cuire. Effectuer l'opération et appuyer sur (✓) pour démarrer la cuisson. Pour retarder la cuisson, voir le paragraphe correspondant.






NOTES : Certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le type d'opération demandée.

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.




Avant que le temps de cuisson ne soit écoulée, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson du plat vous convient. Si ce n'est pas suffisamment cuit, à votre goût la fin de la cuisson il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide du bouton « Navigation ».

RÉGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionner « RÉGLAGES » dans le menu principal avec le bouton « Fonctions ».
2. Confirmer avec la touche  : l'afficheur montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, volume signal sonore, luminosité afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisir le paramètre à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.
5. Suivre les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyer sur la touche  ; le message de confirmation de l'opération effectuée apparaît sur l'afficheur.

REMARQUE : lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est activée (ON), après quelques secondes l'afficheur s'éteint. Au contraire, si la fonction n'est pas active (OFF), après quelques secondes seule la luminosité de l'afficheur est réduite.

SECURITE ENFANTS



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

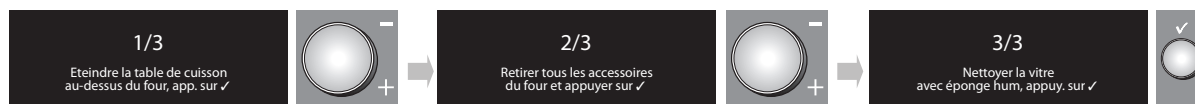
NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR


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

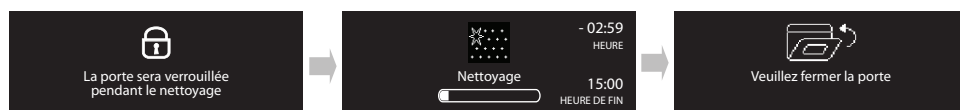



Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (pyrolyse), procéder comme suit :


1. Sélectionner « Nettoyage » en utilisant le bouton « Fonctions ». L'afficheur indique « Pyro Express » et « Pyro ».
2. Sélectionner l'un des deux cycles avec le bouton « Navigation ». Confirmer avec la touche .
3. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de START, et confirmer avec la touche .

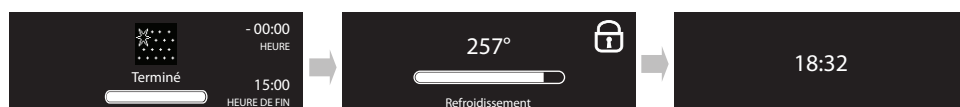


4. Les instructions à effectuer avant le lancement du cycle apparaissent sur l'afficheur. Une fois les instructions réalisées, confirmez avec la touche .



5. À la dernière confirmation, le four se prépare au lancement du cycle et au blocage automatique de la porte : un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole  pendant trois secondes environ. Tout de suite après, la barre indiquant l'état d'avancement du cycle en cours apparaît sur l'afficheur.

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte avant son blocage automatique, un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur. Une fois la porte refermée, relancer le cycle en appuyant sur la touche .





















6. Lorsque le cycle est terminé, le message correspondant d'avertissement apparaît clignotant sur l'afficheur, suivi de la visualisation de la barre indiquant le refroidissement en cours. La température résiduelle est indiquée sur l'afficheur avec le symbole . La porte reste bloquée jusqu'à l'atteinte de la température de sécurité : l'heure courante apparaît sur l'afficheur.











TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

















BOUTON FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utiliser le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec garniture liquide, utiliser au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utiliser le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3ème et 5ème pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner parmi deux cycles de nettoyage automatique : un cycle réduit (Pyro Express) et un complet (Pyro). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.
	CONVECTION FORCÉE	Cuisson des viandes, des tourtes fourrées (cheese cake, strüdel, tartes aux fruits) et des légumes farcis sur une seule plaque. Cette fonction permet une ventilation discontinue et délicate qui évite le dessèchement des aliments. Il est conseillé d'utiliser le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
	FONCTIONS SPÉCIALES	Voir FONCTION SPÉCIALES.
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner 30 recettes différentes pré-introduites (voir livre de recettes annexé). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.










BOUTON FONCTIONS (Suite)

	RACCOURCIS	Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, consulter le paragraphe « SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON ».								
FONCTIONS SPÉCIALES										
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placer l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.								
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du foyer est supérieure à 65°C.								
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.								
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.								
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.								
	SURGELÉS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Lasagne</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utiliser le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Pizza</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Strudel</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Frites</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Pain</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Personnalisé</td> <td>Il est possible de programmer à souhait une valeur de température entre 50 et 250°C pour cuire d'autres plats.</td> </tr> </table>	Lasagne	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utiliser le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.	Pizza	Strudel	Frites	Pain	Personnalisé	Il est possible de programmer à souhait une valeur de température entre 50 et 250°C pour cuire d'autres plats.
Lasagne	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utiliser le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.									
Pizza										
Strudel										
Frites										
Pain										
Personnalisé	Il est possible de programmer à souhait une valeur de température entre 50 et 250°C pour cuire d'autres plats.									

TABLEAUX DE CUISSON
















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		-	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strüdel, tarte aux fruits)		-	2	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1 / 2	190-250	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	20-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		-	2 / 3	190-200	35-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-70	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-70	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
Vol-au-vent / feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / flans		-	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		-	2	180-190	80-120	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1 kg		-	3	200-220	50-100	Lèche-frite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèche-frite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	170-190	30-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	Haut	3-6	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyenne	20-30	Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèche-frite avec eau
Saucisses / brochettes / travers de porc / hamburgers		-	5	Moyen-Haut	15-30	Grad. 5 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèche-frite avec eau
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2	Moyenne	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2 / 3 de la cuisson)
						Grad. 1 : lèche-frite avec eau
		-	2	Haut	60-80	Grad. 2 : tournebroche (si présent)
						Grad. 1 : lèche-frite avec eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyenne	35-45	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / jarrets		-	3	Moyenne	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	Moyenne	45-55	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment après 2 / 3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viandes		-	1-4	200	50-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viandes et pommes de terre		-	1-4	200	45-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		-	1-4	180	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Repas complet : Tarte (Grad. 5) / Lasagnes (Grad. 3) / Viande (Grad. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Grad. 5 : plaque sur grille
						Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Pizzas surgelées		-	3	Auto	10-15	Lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille
			1-4	Auto	15-20	Grad. 4 : plaque sur grille
			1-3-5	Auto	20-30	Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
			1-3-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille
			1-3-5	Auto	20-30	Grad. 3 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
			1-3-5	Auto	20-30	Grad. 1 : plaque sur grille
			1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille
			1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 4 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 3 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie			
1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 1 : plaque sur grille			

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

RECETTES TESTÉES conformément aux normes IEC 50304 / 60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		-	3	170	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	20-35	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
		-	1-3-5	160	35-45*	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)**		-	5	Haut	3-6	Grille
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	Haut	18-30	Grad. 5 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	2	170	110-150	Grad. 2 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		-	3	170	40-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	45-55	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour effectuer une cuisson en convection forcée sur un seul gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la température conseillée pour le "CHALEUR PULSÉE" sur plusieurs gradins. **Les indications du tableau s'entendent sans utilisation des guides coulissants. Procédez aux essais sans les guides coulissants.**

* Extrayez le plat positionné sur le 5e gradin avant les plats positionnés sur les autres gradins dès que celui-ci a atteint le niveau de dorage souhaité. Les gradins 1 et 3 ont des temps de cuisson plus longs.

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

Classe d'efficacité énergétique (selon la norme EN 50304)

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

Consommation énergétique et durée de préchauffage

Sélectionnez la fonction et procédez à l'essai uniquement avec l'option "Préchauffage" activée ("Oui préchauffage").

Test de précision du contrôle

Sélectionnez la fonction et procédez à l'essai uniquement avec l'option "Préchauffage" désactivée (quand le préchauffage est activé, le contrôle du four crée intentionnellement une oscillation du profil de température).

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson se réfèrent à l'introduction du plat à cuire dans le four, sans compter le préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passer à celles plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Gâteaux

- Cuire la pâtisserie avec la fonction convection naturelle sur un seul gradin. Utiliser des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionner la fonction avec chaleur pulsée et disposer les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduire un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utiliser des moules anti-adhérents, ne pas beurrer 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 utiliser une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrer la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

Viandes

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

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizzas

Graisser légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuer la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.


Fonction levage de la pâte

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

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.

 Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:

 **PERICOL** **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

 **AVERTIZARE** **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate avertizările referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de rănire, de deteriorare și de șoc electric care pot rezulta din folosirea incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizările neadecvate sau pentru reglarea incorectă a comenzilor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse și lipsite de experiență sau de cunoștințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.

- Dacă la gătit adăugați băuturi alcoolice (de ex. rom, coniac, vin etc.), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l la gunoi respectând normele locale privind eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l arunca, faceți-l inutilizabil, tăind cablul de alimentare.
- Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

INSTALAREA

După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca aparatul să nu fi suferit stricăciuni în timpul transportului și ca ușa să se închidă corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (se vede când ușa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată de numai de un electrician calificat. Contactați un Serviciu de Asistență autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200° timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsoarii protectoare.

În timpul utilizării:


- Nu puneți obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați niciodată apă în cuptorul încins; s-ar putea deteriora emailul.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deșeurile de Echipament Electric și Electronic).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dv.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Stingeți cuptorul cu 10/15 minute înainte de terminarea duratei de preparare setate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (C E)

- Acest aparat, care a fost proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma (C E) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de siguranță din Directiva "EMC" 2004/108/CE.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Ușa este blocată:

- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **Important:** în timpul operației de autocurățare, ușa rămâne blocată. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful "Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză").

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare "F" urmat de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Stingeți aparatul, apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de asistență (numărul care se găsește după cuvântul "Service" pe plăcuța cu datele tehnice), situat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (e vizibil când ușa cuptorului este deschisă). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.
- Curățați aparatul numai când este rece.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul ușii cu detergenți lichizi speciali. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

NOTĂ: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) se poate forma condens pe partea internă a ușii și pe garnitură. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, după utilizare, mânduindu-le cu mănuși de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția "Convecție".
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză (dacă există în dotare):

AVERTIZARE

- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.
- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză.

Această funcție permite eliminarea murdăriei produse în timpul coacerii. Resturile de murdărie sunt arse (la o temperatură de circa 500°C), producând depuneri care pot fi înlăturate ușor, cu un burete umed, după răcirea cuptorului. Nu activați funcția de autocurățare după fiecare coacere, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când se emană fum și mirosuri neplăcute atât în etapa de preîncălzire, cât și de preparare.

- În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (piroliză) arzătoarele cu gaz sau arzătoarele electrice sunt stinse.
- Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de a activa piroliza. Aparatul este dotat cu două 2 funcții pirolitice:
- 1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul pirolitic standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de cel puțin 2-3 ori consecutiv).
- 2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.
- În orice caz, după un anumit număr de utilizări, în funcție de gradul de murdărie, se recomandă, printr-un mesaj de pe afișaj, să efectuați un ciclu de autocurățare.

NOTĂ: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului rămâne blocată și este imposibil să fie deschisă până când temperatura din interiorul cavității nu ajunge la nivelul de siguranță adecvat.

ÎNTREȚINEREA

! AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa cât mai mult (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

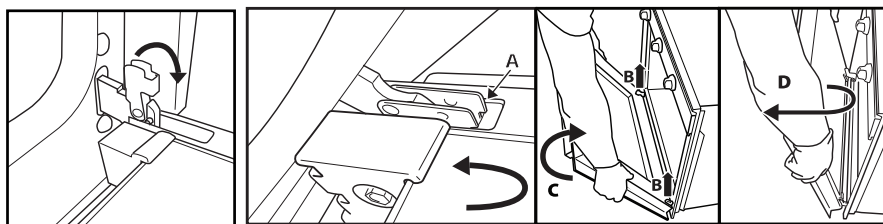


Fig. 1

Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți puțin în față rezistența (Fig. 4) și coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dv., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

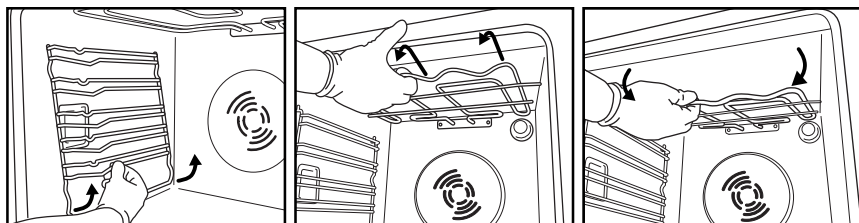


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor, dacă există în dotare (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept pârgă, extrageți plafoniera (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc plafoniera și împingeți-o spre perete pentru a o fixa corect (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere ale accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

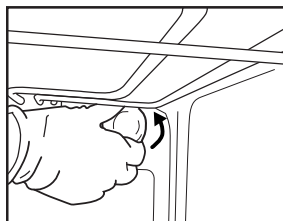


Fig. 6

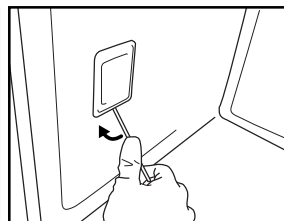


Fig. 7

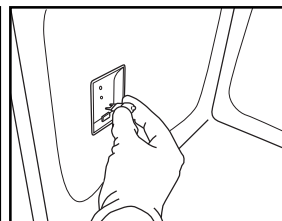


Fig. 8

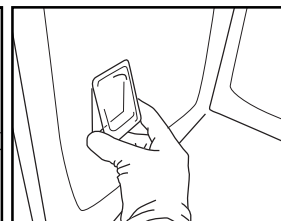


Fig. 9

NOTĂ:

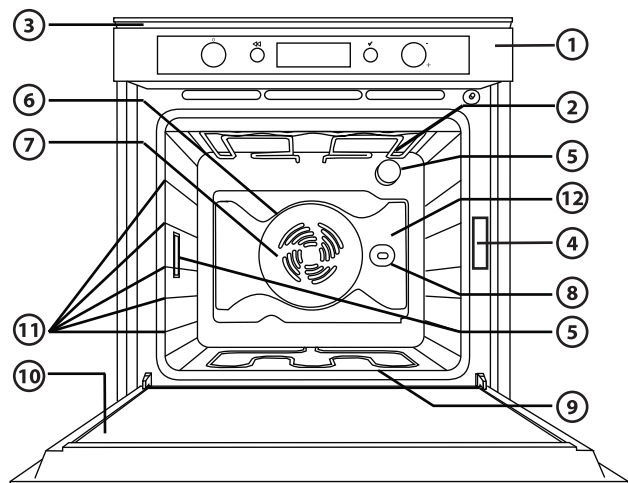
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40W/230V tip E-14, T300°C, sau becuri cu halogen de 20-40W/230 V tip G9, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Dacă se folosesc becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâna, pentru a evita deteriorarea acestora din cauza amprentelor digitale.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becuri
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușă
11. Poziția rafturilor (numărul nivelului este indicat pe partea anterioară a cuptorului)
12. Perete despărțitor

NOTĂ:

- În timpul coacerii e posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când, pentru a reduce consumul de energie.
- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Dacă se deschide ușa în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

ACCESORII ÎN DOTARE

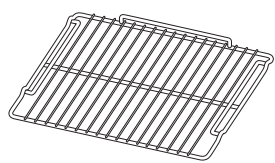


Fig. A

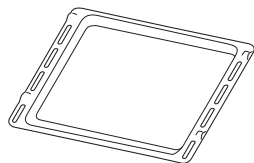


Fig. B

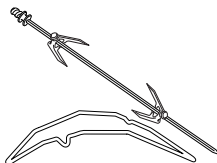


Fig. C

- A. GRĂȚAR (2):** Se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (1):** se folosește poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- C. ROTISOR (1):** se folosește pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat și alte accesorii de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN INTERIORUL CUPTORULUI

Grătarul și celelalte accesorii sunt dotate cu un sistem de blocare care împiedică scoaterea lor accidentală.

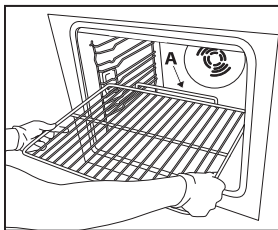


Fig. 1

1. Introduceți grătarul orizontal, cu partea ridicată "A" orientată în sus (Fig. 1).
2. Înclinați grătarul în dreptul poziției de blocare "B" (Fig. 2).

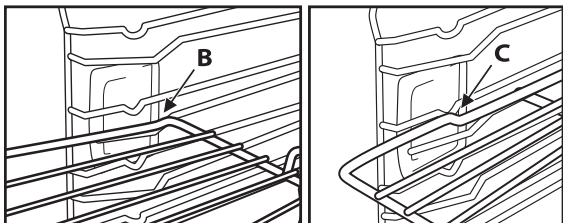


Fig. 2

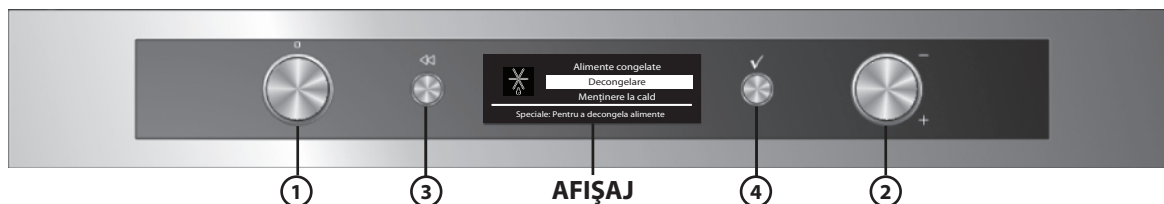
Fig. 3

3. Aduceți grătarul în poziție orizontală și împingeți-l până la introducerea completă "C" (Fig. 3).
4. Pentru a scoate grătarul, procedați în mod invers.

Pentru celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava pentru prăjituri, introducerea se face exact în același mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestuia.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

DISPOZITIV DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. **BUTON PENTRU FUNCȚII:** activare/dezactivare și selectarea funcțiilor
2. **BUTON DE NAVIGARE:** navigare în meniu, reglarea valorilor setate

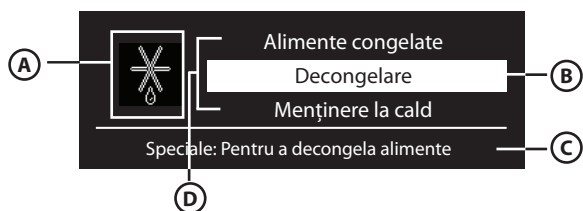
NOTĂ: cele două butoane sunt la nivelul panoului. Apăsăți pe mijlocul butoanelor, pentru a le face să iasă din locașul lor.

3. **TASTA** ⏪: pentru a reveni la ecranul anterior
4. **TASTA** ✓: pentru a selecta și a confirma setările

LISTA FUNCȚIILOR

Rotind butonul "Funcții" pe o poziție oarecare, cuptorul se activează: pe afișaj se văd funcțiile sau submeniurile asociate cu fiecare dintre ele.

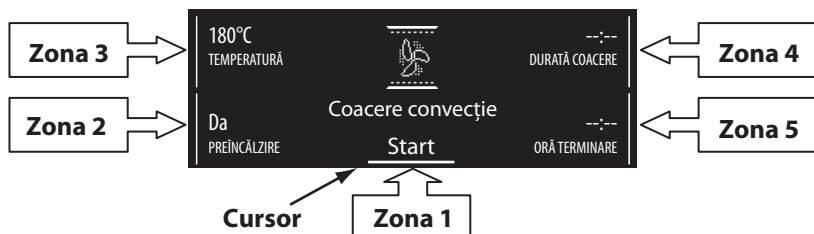
Submeniurile sunt disponibile și pot fi selectate poziționând butonul pe funcțiile GRILL, SPECIALE, SETĂRI, REȚETE și SCURTĂTURI.



- A. Simbol referitor la funcția evidențiată
- B. Funcția evidențiată poate fi selectată apăsând pe ✓
- C. Descrierea funcției evidențiate
- D. Alte funcții disponibile și selectabile.

DETALII FUNCȚIE

După ce ați selectat funcția dorită, pe afișaj apar opțiuni ulterioare și detalii asociate cu aceasta



Pentru a vă deplasa între diferitele zone rotiți butonul "Navigare": cursorul se deplasează lângă valorile modificabile, urmărind ordinea descrisă mai sus. Apăsați pe tasta ✓ pentru a selecta valoarea, modificați-o rotind butonul "Navigare" și confirmați cu tasta ✓.

PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII ȘI REGLAREA OREI

Pentru o utilizare corectă a cuptorului, la prima aprindere este necesar să selectați limba dorită și să setați ora curentă.

Procedați după cum urmează:

1. Rotiți butonul "Funcții" pe o poziție oarecare: pe afișaj apare lista primelor trei limbi disponibile.
2. Rotiți butonul "Navigare" pentru a parcurge lista.
3. După ce ați marcat limba dorită, apăsați pe ✓ pentru a o selecta.
După ce ați selectat limba, pe afișaj se vede 12:00 care clipește intermitent.
4. Setări ora rotind butonul "Navigare".
5. Confirmați setarea apăsând pe ✓.

SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE



1. În cazul în care cuptorul e stins, rotiți butonul "Funcții"; pe afișaj se văd funcțiile de coacere sau submeniurile respective.
NOTĂ: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 57 și de la pagina 58.
2. În interiorul submeniurilor, explorați diferitele posibilități disponibile rotind butonul "Navigare": funcția aleasă este marcată cu alb în mijlocul afișajului. Pentru a o selecta, apăsați pe tasta ✓.
3. Setările de coacere apar pe afișaj. Dacă valorile selectate corespund cu cele dorite, rotiți butonul "Navigare" până când cursorul este poziționat în dreptul lui "Start" și apoi apăsați pe tasta ✓; în caz contrar, procedați așa cum se arată mai jos pentru a le modifica.

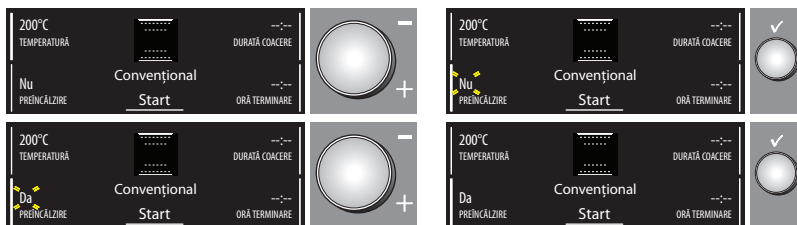
SETAREA TEMPERATURII/A PUTERII GRILLULUI



Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului este necesar să procedați astfel:

1. Verificați cursorul, ca să fie poziționat lângă valoarea temperaturii (zona 3); apăsați pe tasta ✓ pentru a selecta parametrul care trebuie modificat: valorile corespunzătoare temperaturii clipeșc intermitent.
2. Setări valoarea dorită rotind butonul "Navigare" și apăsați pe tasta ✓ pentru a confirma.
3. Rotiți butonul "Navigare" până când poziționați cursorul în dreptul lui "Start" și apoi apăsați pe tasta ✓.
4. Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele. Efectuați operațiunea și apăsați pe tasta ✓ pentru a porni prepararea.
Temperatura setată poate fi modificată și în timpul coacerii, urmând aceeași procedură.
5. La terminarea coacerii, apare mesajul referitor la sfârșitul acesteia. În acest moment se poate stinge cuptorul rotind butonul "Funcții" pe 0 (zero), sau se poate prelungi ulterior prepararea, rotind butonul "Navigare" în sens orar. La stingere, pe afișaj apare bara de răcire, care indică temperatura din interiorul cuptorului.

PREÎNCĂLZIREA CAVITĂȚII



Dacă doriți să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele care trebuie gătite, trebuie să se modifice pre-selectarea cuptorului astfel:

1. Poziționați cursorul rotind butonul "Navigare" în dreptul preîncălzirii.
2. Apăsați pe tasta ✓ pentru a selecta parametrul: mesajul "Nu" clipește intermitent.
3. Modificați parametrul rotind butonul "Navigare": pe afișaj apare "Da".
4. Confirmați alegerea efectuată apăsând pe tasta ✓.

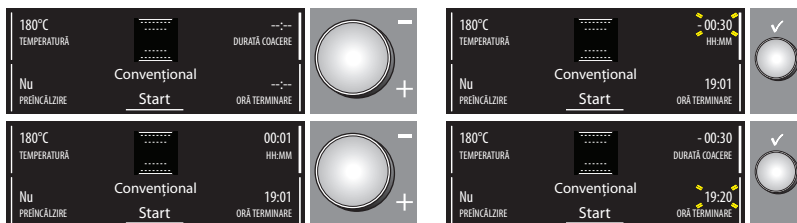
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



Dacă doriți să preîncălziți rapid cuptorul trebuie să procedați astfel:

1. Selectați funcția preîncălzire rapidă rotind butonul "Funcții".
2. Confirmați cu tasta ✓: setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, rotiți butonul "Navigare" până când cursorul este poziționat în dreptul lui "Start" și apoi apăsați pe tasta ✓. Pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Un semnal sonor indică faptul că temperatura setată a fost atinsă de către cuptor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional (☰). Acum se pot introduce alimentele și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, rotiți butonul "Funcții" și selectați-o pe cea dorită.

SETAREA DURATEI DE COACERE

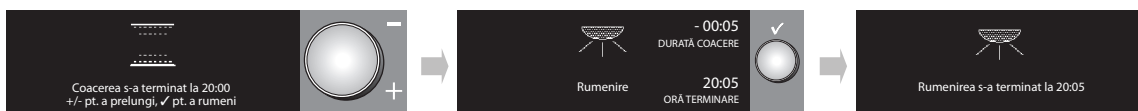


Această funcție permite să se gătească pe un interval de timp determinat, de la un minim de 1 minut până la durata maximă permisă de funcția selectată, iar la terminarea acestuia cuptorul se stinge automat.

1. Setati funcția poziționând cursorul în dreptul mesajului "DURATĂ COACERE", rotind butonul "Navigare".
2. Apăsați pe tasta ✓ pentru a selecta parametrul; pe afișaj clipește "00:00".
3. Modificați valoarea rotind butonul "Navigare" până când este afișată durata de preparare dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta ✓.

RUMENIRE

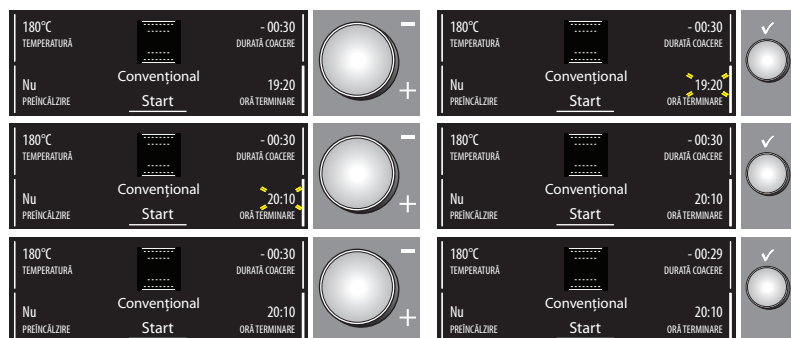
La terminarea coacerii, pentru funcțiile care permit acest lucru, pe afișaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele la suprafață. Această funcție poate fi activată numai după ce ați setat o durată de coacere.



După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede "+/- pt. a prelungi, ✓ pt. a rumeni". Apăsând pe tasta ✓, cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai o singură dată.

SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE

Se poate seta ora de terminare a preparării, întârziind pornirea cuptorului până la un maximum de 23 de ore și 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil doar după ce ați setat o durată de coacere. **Această setare este disponibilă doar dacă, pentru funcția aleasă, nu este prevăzută preîncălzirea cuptorului.**



După ce ați setat durata de coacere, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 19:20). Pentru a întârzia terminarea coacerii, amânând pornirea cuptorului, procedați astfel:

1. Poziționați cursorul în dreptul orei de terminare a coacerii, rotind butonul "Navigare".
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta parametrul: ora de terminare a coacerii clipește.
3. Amânați ora de terminare a coacerii rotind butonul "Navigare" până la atingerea valorii dorite.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .
5. Rotiți butonul "Navigare" până când poziționați cursorul în dreptul lui START și apoi apăsați pe tasta .
6. Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele. Efectuați operațiunea și apăsați pe tasta pentru a porni prepararea. Cuptorul va începe coacerea după un timp de așteptare, astfel încât să se termine la ora setată (de exemplu, dacă trebuie să gătiți alimente care necesită o durată de coacere de 20 minute, setând ca oră de terminare a coacerii 20:10, cuptorul va începe coacerea la 19:50).

NOTĂ: în timpul fazei de așteptare se poate începe oricum ciclul de coacere rotind butonul "Navigare" până când cursorul se poziționează pe "Start" și apăsând apoi pe tasta .

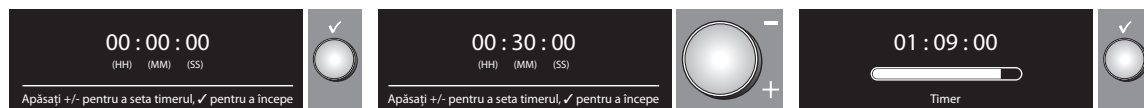
Valorile setate pot fi modificate în orice moment (temperatura, nivelul grillului, durata de coacere), așa cum se arată în paragrafele anterioare.

INDICATOR CĂLDURĂ REZIDUALĂ ÎN INTERIORUL CUPTORULUI



La terminarea preparării, sau la oprirea cuptorului, dacă temperatura din interiorul cavității este mai mare de 50°C, pe afișaj apare temperatura din acel moment și bara care indică răcirea în curs de efectuare. În cazul în care căldura reziduală atinge 50°C, pe afișaj apare ora curentă.

TIMER



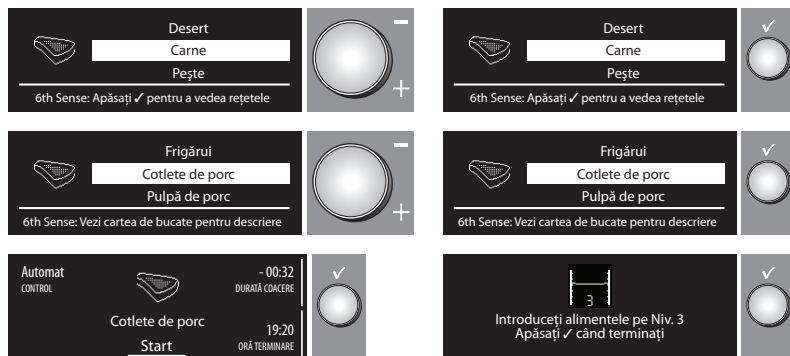
Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este stins și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 1 oră și 30 minute.

1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta : pe afișaj apare "00:00:00".
2. Rotiți butonul "Navigare" pentru a selecta durata dorită.
3. Apăsați pe tasta pentru a porni numărătoarea inversă. la terminarea duratei setate, pe afișaj apare "00:00:00" și se aude un semnal sonor. În acest moment se poate prelungi timpul, procedând cum se arată mai sus, sau se poate dezactiva timerul, apăsând pe tasta (pe afișaj apare ora curentă).

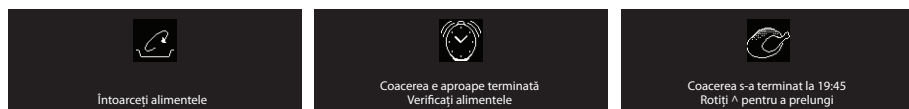
REȚETE

Datorită tehnologiei "6th Sense", se pot utiliza 30 de rețete deja programate, cu funcția și cu temperatura de preparare ideale.

Trebuie să respectați rețetele din dotare doar pentru ingrediente și pentru prepararea felului de mâncare. Pentru tot restul, urmați aceste instrucțiuni:



1. Selectați "REȚETE" rotind butonul "FUNCȚII".
2. Alegeți alimentul care urmează a fi preparat, dintre cele propuse.
3. Confirmați alimentul ales cu tasta ✓.
4. Selectați rețeta dorită rotind butonul "Navigare".
5. Confirmați apăsând pe tasta ✓: pe afișaj se vede durata orientativă a preparării.
6. Introduceți alimentele și rotiți butonul "Navigare" până când cursorul este poziționat în dreptul lui "Start" și apoi apăsați pe tasta ✓.
7. Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele. Efectuați operațiunea și apăsați pe tasta ✓ pentru a porni prepararea. Pentru a porni cu întârziere coacerea, vezi paragraful respectiv.



NOTĂ: unele alimente trebuie întoarse sau amestecate la jumătatea coacerii: cuptorul emite un semnal sonor, iar pe afișaj se vede tipul de operațiune cerut.

Durata de coacere arătată inițial este doar orientativă: poate fi prelungită automat în timpul preparării.

Cu puțin timp înainte de terminarea duratei de coacere, cuptorul cere să se controleze dacă alimentele sunt preparate atât cât doriți dv. În caz contrar, la terminarea coacerii se poate prelungi manual durata de coacere rotind butonul "Navigare".

SETĂRI

1. Pentru a modifica unii parametri ai afișajului, selectați "SETĂRI" din meniul principal, rotind butonul "Funcții".
2. Confirmați cu tasta ✓: pe afișaj se văd parametrii care pot fi modificați (limba, volumul semnalului sonor, luminozitatea afișajului, ora curentă, economia de energie).
3. Alegeți setarea care trebuie modificată rotind butonul "Navigare".
4. Apăsați pe tasta ✓ pentru a confirma.
5. Uurmați indicațiile de pe afișaj pentru a modifica parametrul.
6. Apăsați pe tasta ✓; pe afișaj apare mesajul de confirmare a operațiunii efectuate.

NOTĂ: când cuptorul este stins, dacă funcția MOD ECO (economie de energie) este activată (ON), după câteva secunde afișajul se stinge. În schimb, dacă funcția nu este activă (OFF), după câteva secunde se reduce doar luminozitatea afișajului.

BLOCAREA TASTELOR (KEY-LOCK)

Această funcție permite blocarea utilizării tastelor și a butoanelor de pe panoul de comandă.



Pentru a o activa, apăsați simultan pe tastele ⏪ și ✓ cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcționalitatea tastelor este blocată, iar pe afișaj apare un mesaj de avertizare și simbolul 🔒. Această funcție poate fi activată și în timpul coacerii alimentelor. Pentru a o dezactiva, repetați procedura de mai sus. Când este activată blocarea tastelor, se poate opri cuptorul rotind butonul pe 0 (zero). În acest caz va trebuie să resetați funcția selectată anterior.

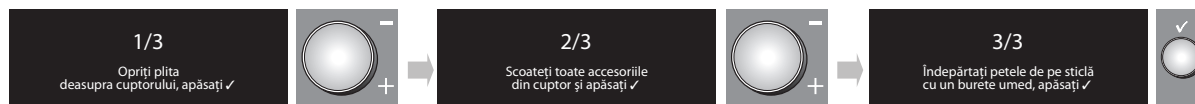
CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI


Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA și tabelul cu funcțiile de la pagina 57.

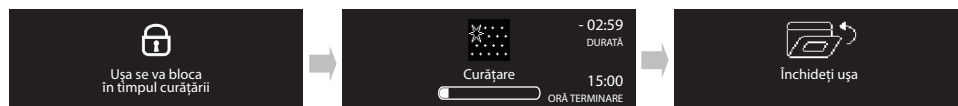



Pentru a porni ciclul de curățare automată a cuptorului (piroliză) procedați după cum urmează:


1. Selectați "Curățare" cu ajutorul butonului "Funcții". Pe afișaj apar mesajele "Pyro Express" și "Pyro".
2. Selectați unul dintre cele două cicluri cu ajutorul butonului "Navigare". Confirmați cu tasta .
3. Rotiți butonul "Navigare" până când poziționați cursorul în dreptul lui START, apoi confirmați cu tasta .

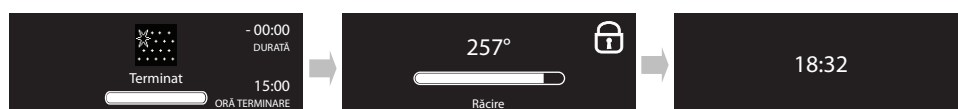



4. Pe afișaj apar instrucțiunile care trebuie urmate înainte de a porni ciclul de coacere. După efectuarea fiecăreia, confirmați cu tasta .













5. La ultima confirmare, cuptorul este pregătit pentru începerea ciclului și pentru blocarea automată a ușii: pe afișaj apar un mesaj de avertizare și simbolul  timp de aprox. trei secunde. Imediat după aceea, pe afișaj apare bara care indică faza de avansare a ciclului în curs de desfășurare.

NOTĂ: dacă ușa cuptorului este deschisă înainte de blocarea sa automată, pe afișaj apare un mesaj de avertizare. După ce ați închis din nou ușa, trebuie să porniți din nou ciclul, apăsând pe tasta .










6. La terminarea ciclului, pe afișaj apare mesajul de avertizare corespunzător, care clipește intermitent, urmat de afișarea barei care indică răcirea în curs. Pe afișaj este indicată temperatura reziduală, împreună cu simbolul . Ușa rămâne blocată până când temperatura ajunge la nivelul de siguranță: pe afișaj apare ora curentă.














TABEL DESCRIERE FUNCȚII














BUTON PENTRU FUNCȚII		
	OFF	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur ghidaj. Utilizați nivelul 3. Pentru a coace pizze, plăcinte sărate și dulci cu umplutură lichidă, utilizați nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe ghidajele centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată din urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. Cu această funcție se poate folosi frigarea, dacă acest accesoriu face parte din dotare.
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei) alimente, chiar și diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, dulciuri). Funcția permite să se gătească fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Utilizați nivelul 3 pentru a găti pe un singur ghidaj, 1 și 4 pentru a găti pe mai multe ghidaje și 1, 3, 5 pentru a găti pe trei ghidaje. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CURĂȚARE AUTOMATĂ	Pentru a elimina murdăria rezultată în urma gătitului, la un ciclu cu temperatură foarte ridicată (circa 500°). Se poate alege dintre două cicluri de autocurățare: un ciclu redus (Pyro Express) și un ciclu complet (Pyro). Vă recomandăm să folosiți ciclul redus dacă se utilizează funcția la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.
	COACERE CONVECȚIE	Pentru a găti carne, prăjituri cu umplutură (prăjitură cu brânză, ștrudel, tort de fructe) și legume umplute, pe un singur nivel. Această funcție utilizează o ventilație discontinuă și delicată, care împiedică deshidratarea excesivă a alimentelor. Se recomandă să utilizați al 2-lea nivel. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	SPECIALE	Vezi FUNCȚII SPECIALE.
	SETĂRI	Pentru a seta afișajul (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie).
	REȚETE	Pentru a selecta cele 30 de rețete diferite programate (vezi cartea de rețete anexată). Cuptorul setează automat temperatura, funcția și durata de coacere optime. Este important să urmați cu strictețe recomandările privind prepararea, accesoriile și nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate.


BUTON PENTRU FUNCȚII (Continuare)






	SCURTĂTURI	Pentru a avea acces direct la cele 10 funcții utilizate cel mai des. Pentru a modifica setările funcției dorite, consultați paragraful "SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE".
FUNCȚII SPECIALE		
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	MENȚINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură, budinci). Se recomandă să puneți alimentele pe grătarul central. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°C.
	DOSPIRE	Pentru a obține o dospire optimă a aluaturilor dulci și sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 40°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENABIL	Pentru a găti alimente semipreparate, conservate la temperatura ambiantă sau în vitrina frigorifică (biscuiți, preparate lichide pentru torturi, "muffin", paste și produse tip pâine). Funcția gătește toate alimentele în mod rapid și delicat; poate fi utilizată și pentru a încălzi alimente deja preparate. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GĂTIT MAXI	Pentru a găti bucăți de carne de dimensiuni mari (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Este de preferat să o stropiți din când în când, ca să nu se usuce prea mult.
	ALIMENTE CONGELATE	Lasagne
		Pizza
		Ștrudel
		Cartofi prăjiți
		Pâine
	Personalizat	Se poate seta, după dorință, o valoare de temperatură cuprinsă între 50 și 250°C pentru a găti alte tipuri de produse.

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Torturi dospite		-	2/3	160-180	30-90	Formă de tort pe grătar
		-	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tort de fructe)		-	2	160-200	35-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau formă de tort pe grătar
		-	1-4	160-200	40-90	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Biscuiți/Tarte mici		-	3	170-180	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	160-170	20-45	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Choux à la crème		-	3	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	180-190	35-45	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Bezele		-	3	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	90	140-160	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	90	140-160	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri














Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
Pâine / Pizza / Lipie		-	1/2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	190-250	20-50	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	190-250	25-50	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lor-raine)		-	2/3	190-200	35-55	Formă de tort pe grătar
		-	1-4	180-190	45-70	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
		-	1-3-5	180-190	45-70	Niv. 5: formă de tort pe grătar Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri + formă de tort
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		-	3	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	180-190	20-40	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		-	3	190-200	45-55	Tavă pe grătar
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1 kg		-	2	180-190	80-120	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pui / Iepure / Rață 1 kg		-	3	200-220	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Curcan / Gâscă 3 kg		-	2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		-	3	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		-	2	170-190	30-60	Tavă pe grătar
Pâine prăjită		-	5	Ridicată	3-6	Grătar
Fileuri / bucăți de pește		-	4	Medie	20-30	Niv. 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	5	Medie-Ridicată	15-30	Niv. 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	2	Medie	55-70	Niv. 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
						Niv. 2: rotisor (dacă există)
Rosbif în sânge 1 kg		-	2	Ridicată	60-80	Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
						Niv. 2: rotisor (dacă există)
Rosbif în sânge 1 kg		-	3	Medie	35-45	Tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel / But		-	3	Medie	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Cartofi copți		-	3	Medie	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Legume gratinate		-	3	Ridicată	10-15	Tavă pe grătar



Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durăță (min.)	Accesorii și note
Lasagne și carne		-	1-4	200	50-100*	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne și cartofi		-	1-4	200	45-100*	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește și legume		-	1-4	180	30-50*	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Meniu complet: Tartă (Niv. 5) / Lasagne (Niv. 3) / Carne (Niv. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pizze congelate		-	3	Automată	10-15	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau grătar
		-	1-4	Automată	15-20	Niv. 4: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 1: tavă pe grătar Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pe grătar
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pe grătar
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pe grătar

* Durata de preparare este doar orientativă. Alimentele trebuie scoase din cuptor în momente diferite, în funcție de preferințele personale.

REȚETE TESTATE în conformitate cu normele IEC 50304/60350:2009-03 și DIN 3360-12:07:07

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmicios (Shortbread)		-	3	170	15-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	20-35	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Produce mici de patiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	30-40	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
		-	1-3-5	160	35-45*	Niv. 5: tavă pe grătar Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pandișpan fără grăsimi (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Formă de tort pe grătar
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Două torturi de mere (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Formă de tort pe grătar
		-	1-4	175	75-95	Niv. 4: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pâine prăjită (Toast)**		-	5	Ridicată	3-6	Grătar
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgeri (Burgers)**		-	5	Ridicată	18-30	Niv. 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii) Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, tort în tavă (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	55-65	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii

DIN 3360-12:07 anexa C

Tort scund (Flat cake)		-	3	170	40-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		-	1-4	160	45-55	Niv. 4: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru a obține cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să gătiți cu funcția Convecție pe un singur nivel, se recomandă să utilizați al treilea nivel și temperatura recomandată pentru "CONVECȚIE" pe mai multe niveluri.

Indicațiile din tabel se referă la cazurile când nu se folosesc ghidajele glisante. Efectuați probele fără ghidajele glisante.

- * Scoateți alimentele de pe nivelul 5 înainte de alimentele de pe celelalte niveluri, când au ajuns la gradul de rumenire dorit. Alimentele de pe nivelurile 1 și 3 au durate de coacere mai lungi.
- ** Pentru a frige la grătar, se recomandă să se lase un spațiu liber de 3-4 cm până la marginea frontală a grătarului, pentru a facilita scoaterea acestuia.

Clasa de eficiență energetică (conform normei EN 50304)

Pentru a efectua testul, folosiți tabelul respectiv.

Consumul de energie și timpul de preîncălzire

Selectați funcția și efectuați testul numai cu opțiunea "Preîncălzire" activată ("Da preîncălzire").

Testul de precizie a controlului

Selectați funcția și efectuați testul numai cu opțiunea "Preîncălzire" dezactivată (când preîncălzirea este activată, controlul cuptorului creează în mod special o oscilație a profilului de temperatură).

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu grijă recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce privește alegerea accesoriilor din dotare, care urmează a fi puse pe diferitele niveluri.

Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția "CONVECȚIE", se pot găti simultan alimente diferite (de exemplu: pește și legume), care necesită aceeași temperatură, pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și continuați coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

Dulciuri

- Gătiți deserturile delicate cu funcția Convențional numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția cu aer forțat și puneți tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura "se lasă" în timpul coptului, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (plăcinte cu brânză sau cu fructe) folosiți funcția "COACERE CONVECȚIE". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, coborâți nivelul grătarului și presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge niște supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu o grosime uniformă, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul la un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completați atunci când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locașul din peretele frontal al peretelui și de a-l sprijini pe suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

Ungeți puțin tăvile, pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Funcția dospire

Se recomandă să acoperiți întotdeauna aluatul cu un șervet umed înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.

Printed in Italy
02/2012

5019 310 01388



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA