

- EN** User and maintenance manual
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- PT** Manual de utilização e manutenção

Whirlpool

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

DANGER

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

WARNING

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

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

- Keep these instructions close at hand for future reference.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use extension leads, multiple socket adapters.
- Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control or timer.
- Do not pull the power supply cable.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.

- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).
- 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 any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 down completely.
- 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.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).

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 2012/19/EU, 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 tips

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

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/ EU.
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation  n.1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CLEANING



WARNING

- **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 microfibre cloth.

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function:

-  **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 high temperature. 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 (also the lateral grids).
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro 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.

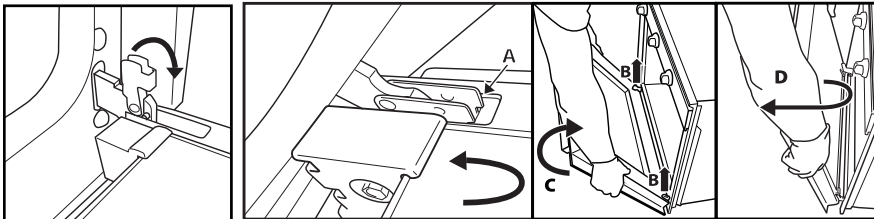


Fig. 1

Fig. 2

TO REMOVE THE SIDE GRILLES

In some models, the side accessory holder grilles are equipped with fixing screws (Fig. 3) for optimum stability.

1. Remove the screws and relative plates on the right and left with the aid of a coin or tool (Fig. 4).
2. To remove the grilles, lift them up (1) and turn them (2) as shown in Fig. 5.

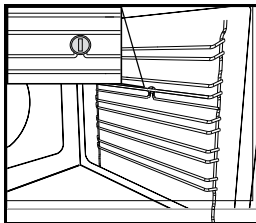


Fig. 3

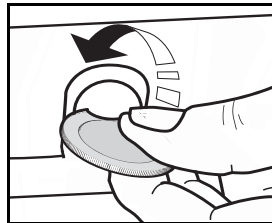


Fig. 4

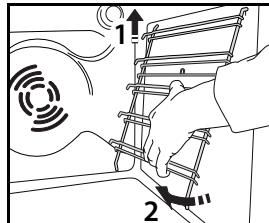


Fig. 5

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 6) and lower it (Fig. 7).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

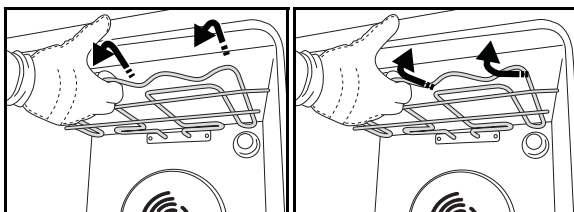


Fig. 6

Fig. 7

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. 8), 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.
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
4. Replace the lamp (see note for lamp type).
5. Refit the lamp cover, pushing it on firmly until it clicks into place.
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

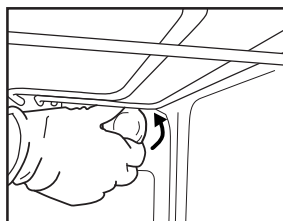


Fig. 8

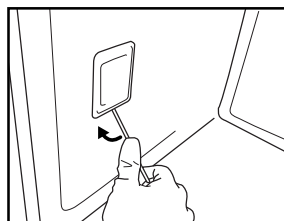


Fig. 9

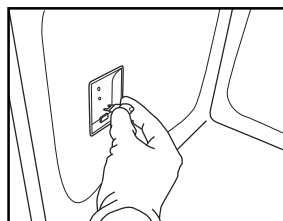


Fig. 10

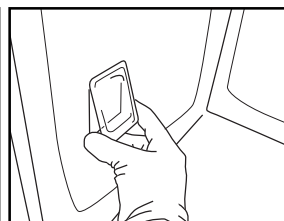


Fig. 11

N.B:

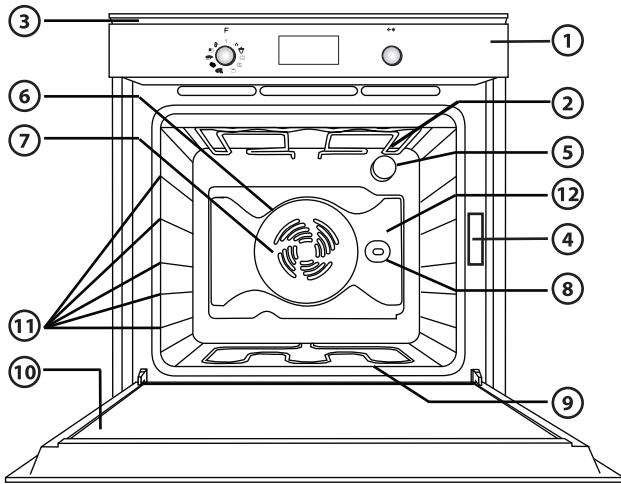
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

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

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamp
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

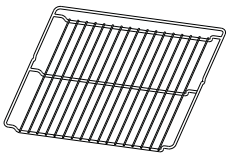


Fig. A

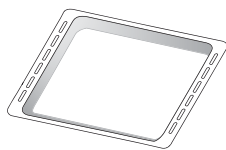


Fig. B

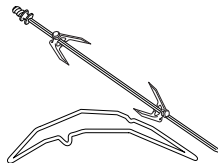


Fig. C

- A. WIRE SHELF:** 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:** 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:** for even roasting of large pieces of meat and poultry.

The number of accessories may vary according to which model is purchased.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

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

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

CONTROL PANEL DESCRIPTION

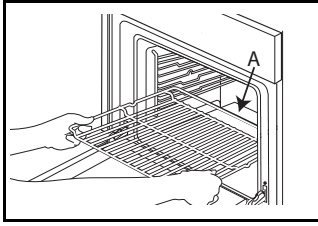


Fig. 1

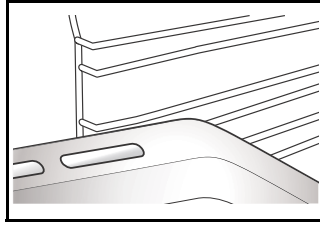
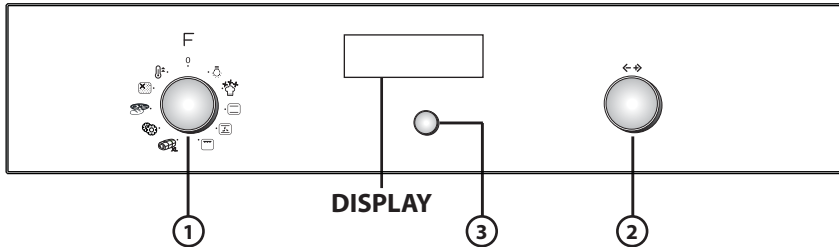


Fig. 2

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
3. **SELECTION/CONFIRMATION BUTTON**

N.B.: the display shows ✓ for indications regarding this button.

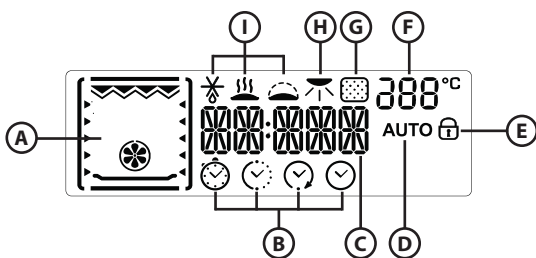
LIST OF FUNCTIONS

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

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

N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 15.

DESCRIPTION OF DISPLAY



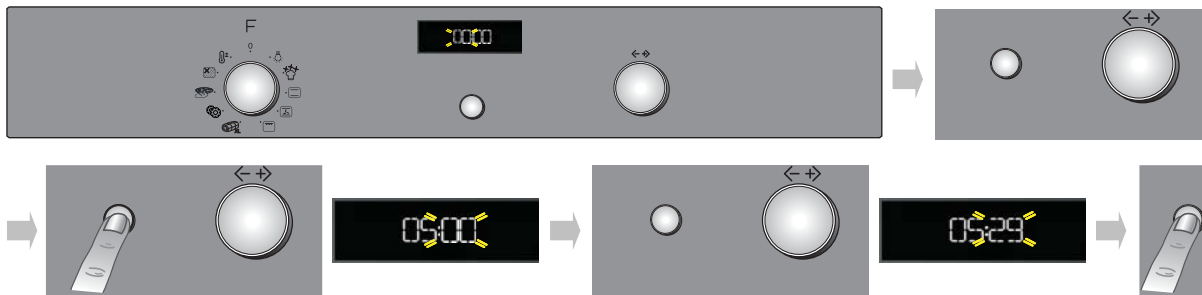
- A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C. Information regarding selected functions
- D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning)
- F. Internal oven temperature
- G. Pyrolysis function
- H. Browning
- I. Special functions: Defrost, Keep Warm, Rising

STARTING THE OVEN - SETTING LANGUAGE

At the first switch on of the oven, display shows ENGLISH.

Turn the "Browse" knob until the desired language is displayed then press the button ③ to confirm.

SETTING THE TIME

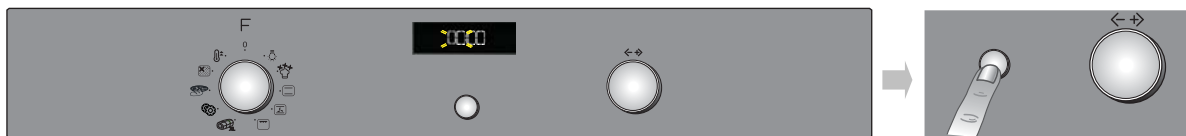


After setting the language, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

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

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

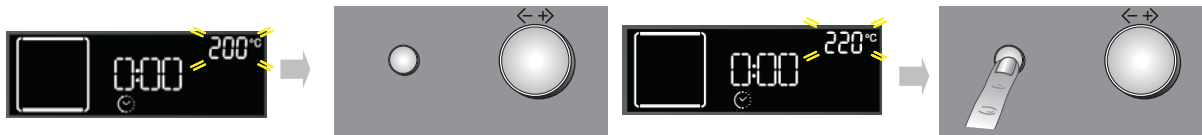
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press ③. To change them, proceed as indicated below.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

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





1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button ③ to confirm.

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

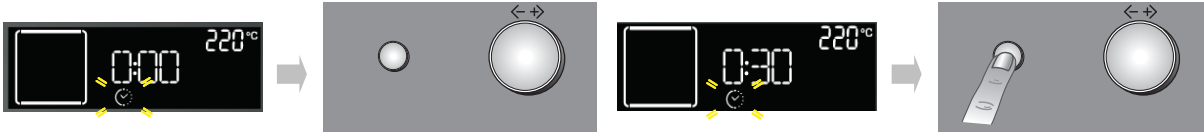
FAST PREHEATING





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

SETTING COOKING TIME

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



1. Once the temperature is confirmed, the symbol  flashes.
2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button .


SETTING END OF COOKING TIME/START DELAYED

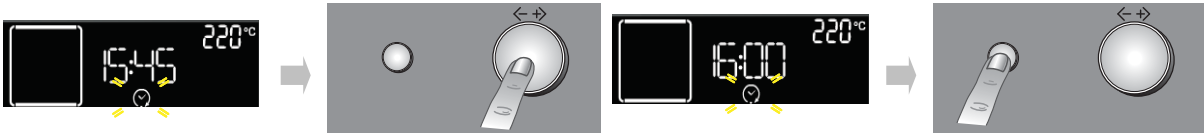
IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA, GENTLE CONVECTION BAKE.

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


N.B.: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

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

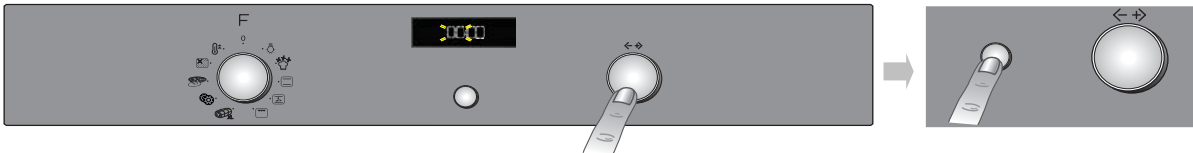
After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol  flashes.





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

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

TIMER



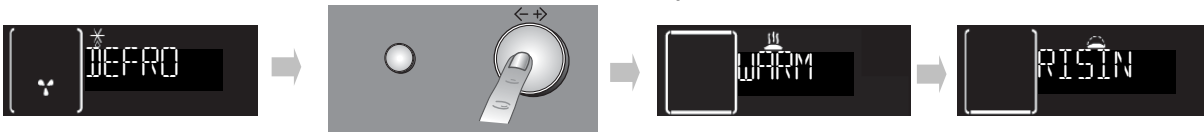
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.



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

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

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

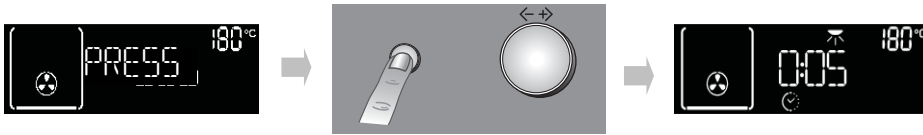
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



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

BROWNING

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




At the end of cooking time, the display shows: "PRESS ✓ TO BROWN". Press button (3), and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

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


Bread



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

Pizza





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

SETTINGS

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


Language



1. Turn the "Browse" knob to display "LANGUAGE".
2. Press  to access the setting.
3. Turn the "Browse" knob to select the desired language and confirm by pressing button .

Clock

Turn the "Browse" knob to display CLOCK. To change the time, see the previous section (SETTING THE CURRENT TIME).



Eco

With the ECO mode selected (ON), the display reduces the brightness, showing the clock when the oven is on standby position from 3 minutes. Also, the oven light is switched off during cooking. To view information on the display and switch the light on again, just press the button  or turn one of the knobs.

1. Turn the "Browse" knob to display "ECO".
2. Press  to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button .
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated for each user interaction.



Acoustic signal

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

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

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:



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


AUTOMATIC OVEN CLEANING



For the description of this function, see the chapter CLEANING and the functions table at page 15.





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












1. Turn the "Functions" knob to symbol : the word PYRO appears on the display.
2. Press button  to confirm your choice and start the pyro-cleaning cycle.

To select ECO pyro-cleaning, turn the "Browse" knob: the word ECO appears bottom right on the display. Press button  to start the shorter programme.




During pyro-cleaning, the oven door is automatically locked and the symbol  appears on the display. The door remains locked at the end of the cleaning cycle: "COOL" appears on the display, indicating the oven is still cooling down. When the oven cools to a safe temperature, the symbol  switches off and the display shows "END".

N.B.: the automatic door lock control procedure fails to execute properly, the symbol  appears on the display. If, on the other hand, the door remains closed due to a fault in the locking system,  and "DOOR LATCHED" appear on the display. In this case, contact the After-sales Service.


OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE









FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	 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 savory dough. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated. To safeguard the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot after a cooking cycle.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 3rd to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GENTLE CONVECTION BAKE	To cook food requiring medium/low cooking temperatures on a maximum of two shelves. This function is used to cook gently and slowly on two levels without having to switch the position of the dishes during the cooking process. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 3rd 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 for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
	SETTINGS	To set the display (language, time, brightness, buzzer volume, energy saving).

FUNCTIONS KNOB (Continued)

	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING	To burn off spatters produced during cooking with an extremely high temperature cycle. Two auto-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). The complete cycle is best used only in case of very dirty ovens, while the shorter cycle should be used at regular intervals.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.















COOKING TABLE

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
	 GENTLE	Yes	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	160-200	30-85	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
	 GENTLE	Yes	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	2	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	90	110-150	Drip tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1-4	90	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1-3	190-250	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip tray / baking tray

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 kg		Yes	1/2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	4	High (3)	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	Medium (2)	20-35	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4	Medium - High (2-3)	15-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2	Medium (2)	50-65	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray with water
		-	2	High (3)	60-80	Shelf 2: turnspit (if present) Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 kg		-	2	Medium (2)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	Medium (2)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	Medium (2)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	High (3)	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables	 GENTLE	Yes	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1:2011-12 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Shortbread		Yes	2	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray/baking tray
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Small cakes		Yes	2	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	25-35	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray/baking tray
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	35-45	Cake tin on wire shelf
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Two apple pies		Yes	2	185	60-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175	65-75	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgers*		-	4	High (3)	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	2	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	50-60	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray/baking tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	2	170	110-150	Shelf 2: drip tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	2	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170	40-50	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray/baking tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. For hot air cooking on a single level, it is advisable to use the second shelf and the same temperature suggested for "CONVECTION BAKE" cooking on several levels.

*When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

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

Energy efficiency class (according to EN 60350-1:2013-07)

To do the test, use the dedicated table.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

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

Turnspit

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

Pizza

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

Rising function

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUßERST WICHTIG

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



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

! GEFAHR

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

! WARNUNG

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

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können.

Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung in greifbarer Nähe sorgfältig auf.
- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Keine Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, die durch eine Fernbedienung oder einen Timer betrieben werden können.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen oder Tiere oder Sachschäden ab, wenn die diese Hinweise und Warnung nicht beachtet worden sind.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.
Berühren Sie die Heizelemente nicht.
Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr.
Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen.
Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen.
Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.

- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Seien Sie stets vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z. B. Rum, Cognac, Wein).
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten (nur für Backofen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie keine Alufolie, um die Speisen im Gargefäß abzudecken (nur für Öfen mit denen ein Gargefäß mitgeliefert wird).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

INSTALLATION

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation aus der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

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

Während des Gebrauchs:


- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den warmen Backofeninnenraum. Dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile des Backofens berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.


Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiespartipps

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Bei Entwicklung, Herstellung und Verkauf dieses Geräts wurden folgende Europäischen Richtlinien beachtet: LVD 2014/35/EU, EMV 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU.
- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie  Nr. 1935/2004.
- Dieses Gerät entspricht den Ökodesignanforderungen der Europäischen Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Der Backofen funktioniert nicht:

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

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

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

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Zahl an, setzen Sie sich bitte mit der nächstgelegenen Kundendienst in Verbindung. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in der „Anleitung zur Fehlersuche“ gegebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

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

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten **Kundenservice** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

! WARNUNG

- **Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.**
- **Reinigen Sie den Ofen nur im kalten Zustand.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

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

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

Geräteinnenraum

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

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

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

Zubehör:

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

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

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

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

Reinigungszyklus des Backofens mit Pyrolysefunktion:

-  **WARNUNG** – **Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.**
– **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen bei hoher Temperatur beseitigen. Bei dieser hohen Temperatur werden die Schmutzablagerungen verbrannt, die erzeugten Rückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie die Pyrolysefunktion nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei sehr starken Verschmutzungen, Rauch- bzw. Dampfbildung beim Vorheizen oder Garen.

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasbrenner oder elektrischen Herdplatten bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion (Pyrolyse) ausgeschaltet sind, wenn der Backofen unter einem Kochfeld installiert ist.
 - Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile (auch seitliche Einhängegitter).
 - Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:
1. Energiesparzyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).
 2. Standardzyklus (PYROLYSE): Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.
- In jedem Fall wird nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen und je nach Verschmutzungsgrad des Backofens eine Nachricht auf dem Display des Backofens angezeigt, die darauf hinweist, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur wieder auf ein sicheres Niveau abgekühlt ist.

PFLEGE

! WARNUNG

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

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

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

Einsetzen der Tür:

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

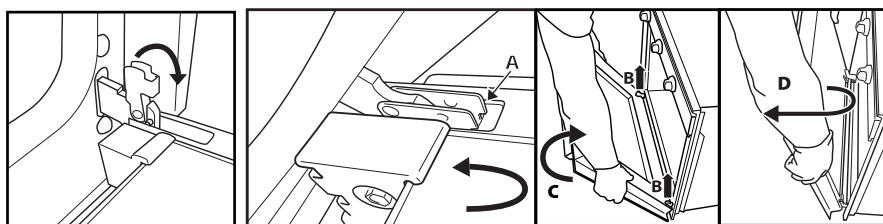


Abb. 1

Abb. 2

ABNEHMEN DER SEITLICHEN GITTER

Bei einigen Modellen verfügen die seitlichen Einhängegitter für optimale Stabilität über Befestigungsschrauben (Abb. 3).

1. Entfernen Sie die Schrauben und die dazugehörigen Scheiben rechts und links mit Hilfe einer Münze oder eines Werkzeugs (Abb. 4).
2. Entfernen Sie die Gitter durch Anheben (1) und Drehen (2) wie in Abb. 5 beschrieben.

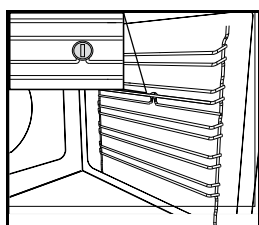


Abb. 3

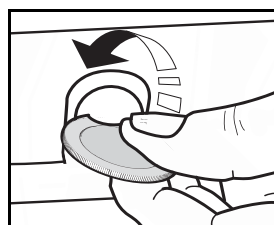


Abb. 4

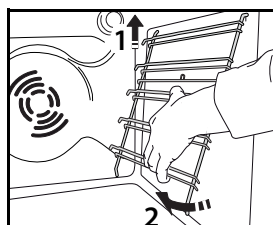


Abb. 5

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb. 6) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb. 7).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

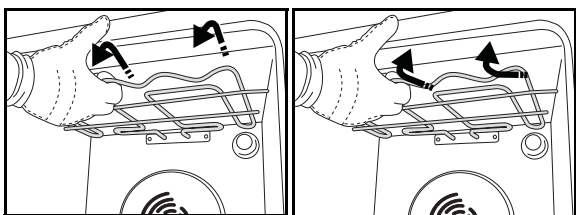


Abb. 6

Abb. 7

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Zum Auswechseln der hinteren Lampe (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 8). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Gehen Sie wie folgt vor, um die seitliche Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter, falls vorhanden.
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit einem Schraubendreher ab.
4. Ersetzen Sie die Lampe (siehe Hinweis zur Lampenart).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
6. Bauen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

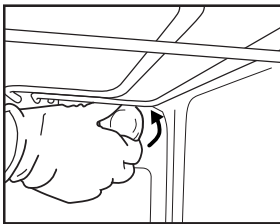


Abb. 8

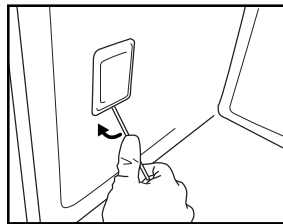


Abb. 9

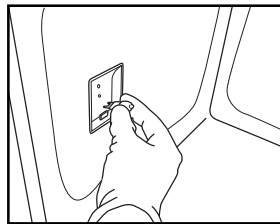


Abb. 10

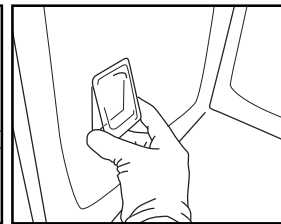


Abb. 11

HINWEIS:

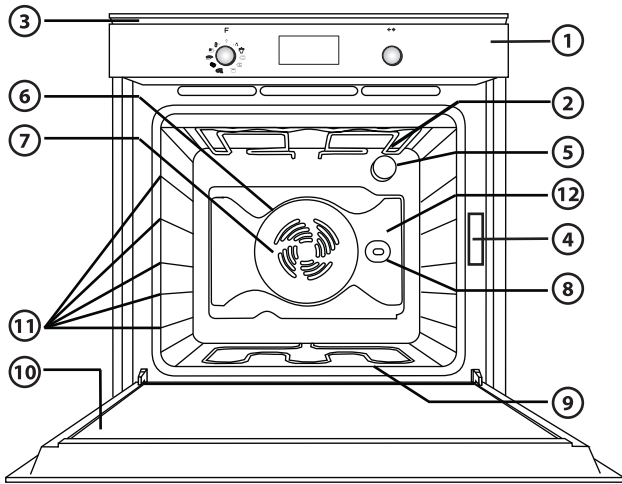
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

ACHTUNG:

- **Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

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



1. Bedientafel
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampe
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Drehspieß
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Einschubebenen (die Anzahl der Einschubebenen steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand

HINWEIS:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizelemente ab.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖRTEILE

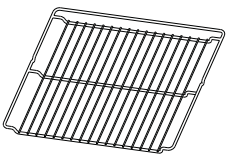


Abb. A

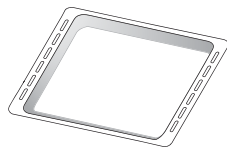


Abb. B

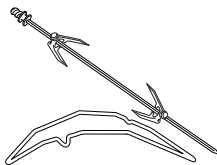


Abb. C

- A. ROST:** Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.
- B. FETTPFANNE:** Zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.
- C. DREHSPIESS:** zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel.
- Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.**

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach obenweisend waagrecht ein (Abb. 1).
2. Die anderen Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, wird auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost (Abb. 2).

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

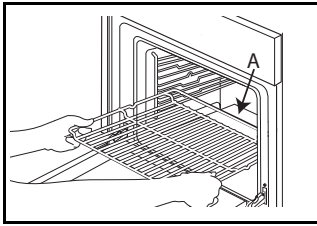


Abb. 1

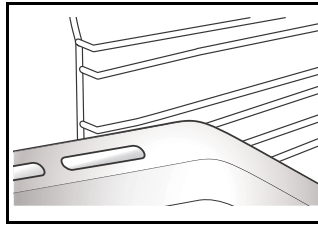
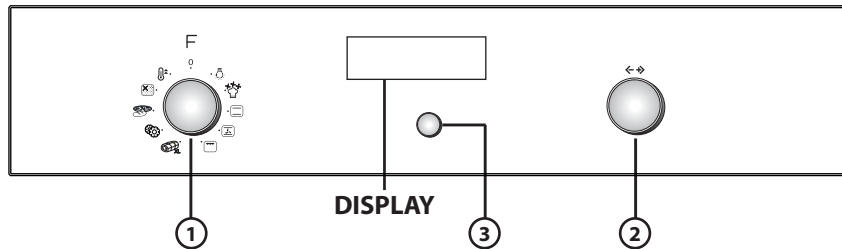


Abb. 2

ELEKTRONIKPROGRAMMIERUNG



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **NAVIGATIONSKNOPF:** Surfen im Menü, Einstellung voreingestellte Werte
3. **WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE**

HINWEIS: Auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellungen dieser Taste.

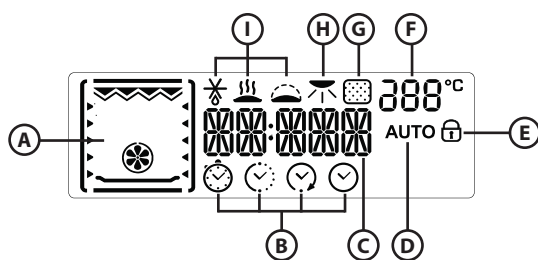
FUNKTIONEN

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: Das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.

Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfs auf die Funktionen GRILL, SPEZIALFUNKTIONEN, SETTING, BROTP/PIZZA, AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS anwählbar.

HINWEIS: Für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf Seite 36.

BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



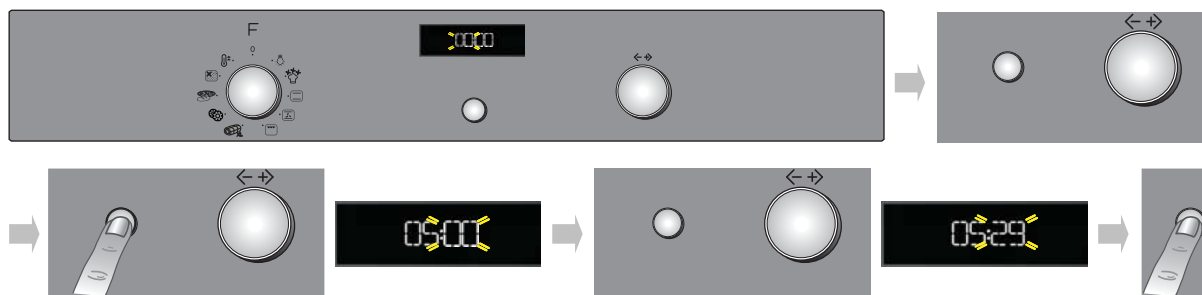
- A. Anzeige der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Garfunktionen
- B. Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
- C. Informationen zu den ausgewählten Funktionen
- D. Automatische BROTP/PIZZA-Funktion ausgewählt
- E. Anzeige, dass die Tür während des automatischen Reinigungszyklus verriegelt ist (Pyrolyse)
- F. Innentemperatur des Ofens
- G. Pyrolyse-Funktion
- H. Bräunen
- I. Sonderfunktionen: Auftauen, Warmhalten, Aufgehen lassen

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS – EINSTELLUNG DER SPRACHE

Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens wird ENGLISH angezeigt.

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste ③.

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

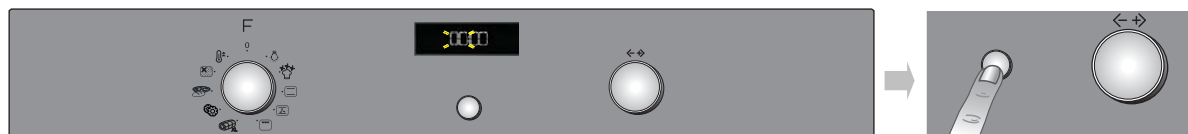


Nach der Sprachauswahl muss die Uhrzeit eingestellt werden. Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③ zur Bestätigung. Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ③.

Informationen zur Änderung der aktuellen Uhrzeit, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, finden Sie im nächsten Abschnitt (SETTINGS).

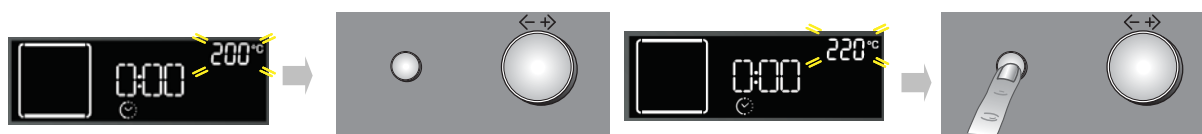
AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf die gewünschte Funktion: Die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste ③. Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS

Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:





1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ③.

10 Sekunden nach dem letzten Vorgang bestätigt der Ofen automatisch Ihre Auswahl.

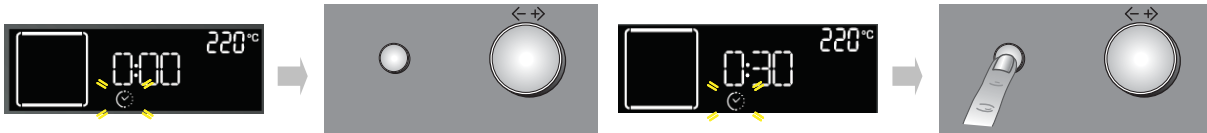
SCHNELLES VORHEIZEN



1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ auf das Symbol .
2. Bestätigen Sie mit der Taste ③: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste ③. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Die Meldung **VOR** wird auf dem Display angezeigt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der entsprechende Wert (z.B. 200 °C) angezeigt, und ein Signalton ertönt. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze .
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ und wählen Sie die gewünschte Funktion.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.



1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
3. Bestätigen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste .

EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

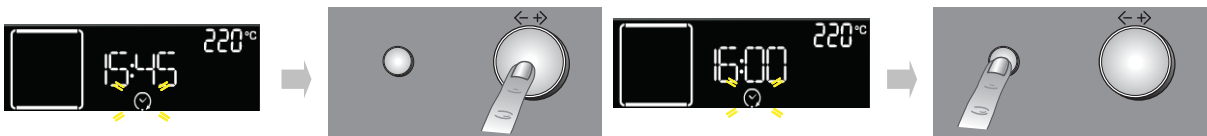
WICHTIG: Die Einstellung Startverzögerung ist für folgende Funktionen nicht verfügbar: SCHNELLES VORHEIZEN, BROT/PIZZA, UMLUFT SCHONEND.

HINWEIS: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.

HINWEIS: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.

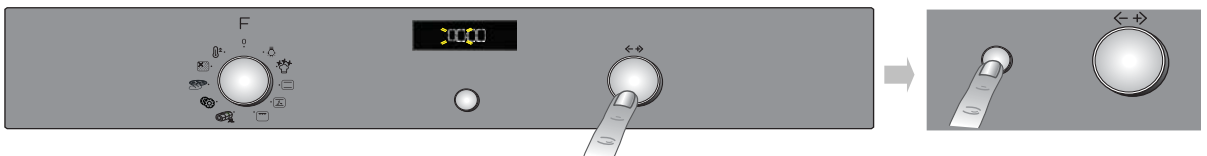
Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 15:45), und das Symbol blinkt.



Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00).
2. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Wertes die Taste : Die beiden Punkte der Abschaltzeit blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.


TIMER



Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Überwachung der Kochzeit von Nudeln, verwenden. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



1. Belassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf 0 und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste , um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird auf dem Display „END“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt).

AUSWÄHLEN VON SPEZIALFUNKTIONEN

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol  gelangen Sie in ein Untermenü mit Sonderfunktionen.

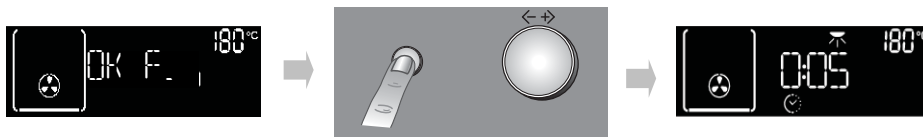
Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:




1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol  : Auf dem Display wird „AUFTAUEN“ sowie das dieser Funktion entsprechende Symbol angezeigt.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“ um die Liste der Funktionen durchzublätern. AUFTAUEN, WARMHALTEN, AUFGEHEN LASSEN.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .


ANBRÄUNEN

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.







Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: „✓ F. BRAEUNEN DRUECK“. Nach dem Drücken der Taste  startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann höchstens zweimal hintereinander ausgeführt werden.

AUSWAHL DER BROT/PIZZA-FUNKTION

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ auf das Symbol  wird ein Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot“ und „Pizza“ aufgerufen.





Brot




1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol  : Auf dem Display wird „BROT“ und „AUTO“ an der Seite angezeigt.
2. Drücken Sie , um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 180 °C und 220 °C) einzustellen, und bestätigen Sie mit der Taste .
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.

Pizza





1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol  : Auf dem Display wird „BROT“ angezeigt. Zur Auswahl der Funktion „PIZZA“ gehen Sie folgendermaßen vor:
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“: Auf dem Display wird „PIZZA“ angezeigt.
3. Drücken Sie , um die Funktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 220 °C und 250 °C) einzustellen, und bestätigen Sie mit der Taste .
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.

SETTING

Durch Drehen des Zeigers des "Funktionswahlknopfs" auf das Symbol  erhalten Sie Zugriff auf ein Untermenü mit fünf Displayeinstellungen, die sich ändern lassen.


Sprache



1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „SPRACHE“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen.
3. Drehen Sie den Navigationsknopf, um die gewünschte Sprache zu wählen, und bestätigen Sie mit der Taste .

Uhr

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „UHR“ angezeigt wird. Zum Ändern der Uhrzeit siehe vorhergehenden Abschnitt (EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT).



Eco

Bei ausgewähltem ECO-Modus (ON) wird die Helligkeit des Displays reduziert und die Uhrzeit angezeigt, wenn sich der Backofen für 3 Minuten im Standby-Modus befindet. Außerdem wird die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Innenbeleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach die Taste , oder drehen Sie einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „ECO“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen (ON/OFF).
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste .
4. Ist während einer Garfunktion der Eco-Modus aktiviert, wird die Innenraumlampe nach einer Garzeit von 1 Minute ausgeschaltet und bei jedem Eingriff des Benutzers wieder eingeschaltet.



Signalton

Um den Signalton ein- oder auszuschalten, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „TON“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie , um auf die Einstellung zuzugreifen (ON/OFF).
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste .

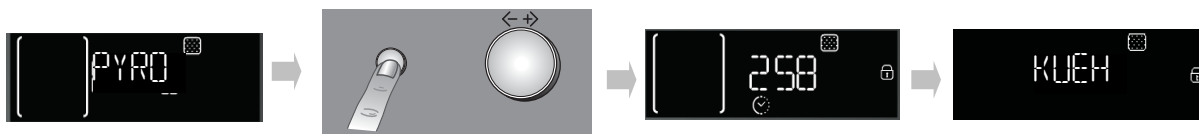
HELLIGKEIT

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis „HELLIGKEIT“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display wird die Ziffer 1 angezeigt.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste .


AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS


Für die Beschreibung dieser Funktion siehe Abschnitt REINIGUNG und Funktionstabelle auf Seite 36.




Um den automatischen Reinigungszyklus des Ofens (Pyrolyse) zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : auf dem Display wird „PYROLYSE“ angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste , um Ihre Auswahl zu bestätigen und den Pyrolysezyklus zu starten.

Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die ECO-Pyrolysefunktion auszuwählen: auf dem Display wird „ECO“ angezeigt. Drücken Sie die Taste  und starten Sie das Kurzprogramm.

Während der Pyrolysefunktion wird die Ofentür automatisch verriegelt und das Symbol  erscheint auf dem Display. Die Gerätetür bleibt am Ende des Reinigungszyklus verriegelt: Auf dem Display erscheint die Anzeige „COOL“ (KUEHL), um die noch andauernde Abkühlungsphase des Backofens anzuzeigen.

Wenn der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, erlischt das Symbol  und auf dem Display wird „END“ angezeigt.

















HINWEIS: die automatische Türverriegelung wird nicht korrekt ausgeführt, das Symbol  erscheint auf dem Display. Bleibt die Tür hingegen aufgrund eines Defekts im Verriegelungssystem blockiert, so erscheint auf dem Display  und die Anzeige "TUER VERRIEGELT". Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN BACKOFEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
	OFF	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.	
	BELEUCHTUNG	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.	
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	 AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		 WARMHALTEN	Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B. Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt.
		 AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Schalten Sie die Funktion nicht ein, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist, damit der Teig optimal aufgeht.
	OBER/ UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.	
	UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene und die 1. und 3. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.	
	UMLUFT SCHONEND	Zum Garen von Speisen, die mittlere/niedrige Gartemperaturen auf maximal zwei Ebenen benötigen. Diese Funktion wird verwendet, um schonend und langsam auf zwei Ebenen zu garen, ohne die Position der Gerichte während dem Garvorgang tauschen zu müssen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene und die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.	
	ROST	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.	
	GRILL + HEIßLUFT	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.	
	MAXI GAREN	Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 3. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.	


FUNKTIONSWAHLKNOPF (Fortsetzung)

	SETTING (EINSTELLUNGEN)	Für die Einstellungen des Displays (Sprache, Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
	BROT/PIZZA	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.
	AUTOMATISCHER REINIGUNGSZY- KLUS	Hierbei werden Fettspritzer vom Garvorgang in einem extrem hohen Temperaturzyklus verbrannt. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (PYROLYSE) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Der komplette Zyklus eignet sich am besten bei einem sehr schmutzigen Ofen, der kürzere Zyklus kann regelmäßig eingesetzt werden.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens.

GARTABELLE

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Hefekuchen		Ja	2	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
	 SCHONEND	Ja	1-4	160-180	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	2	160-200	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160-200	35-90	Einschubebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		Ja	2	170-180	15-45	Fettpfanne / Backblech
	 SCHONEND	Ja	1-4	160-170	20-45	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	2	180-200	30-40	Fettpfanne / Backblech
	 SCHONEND	Ja	1-4	180-190	35-45	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Meringue		Ja	2	90	110-150	Fettpfanne / Backblech
	 SCHONEND	Ja	1-4	90	130-150	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	190-250	25-45	Einschubebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot	 (Brot)	Ja	2	180-220	30-50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Fettpfanne / Backblech

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Einschubebene 3: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Einschubebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	180-190	40-55	Einschubebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	2	190-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
	 SCHONEND	Ja	1-4	180-190	20-40	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	2	190-200	45-65	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	180-200	50-60	Form auf Rost
Toast		-	4	Hoch (3)	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	Mittel 2))	20-35	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	4	Mittel - Hoch (2-3)	15-40	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	Mittel 2))	50-65	Einschubebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Einschubebene 1: Fettpfanne mit Wasser
			2	Hoch (3)	60-80	Einschubebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen) Einschubebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	Mittel 2))	35-45	Ofenform auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2	Mittel 2))	60-90	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Bratkartoffeln		-	2	Mittel 2))	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gemüsegratin		-	2	Hoch (3)	10-15	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100	Einschubebene 3: Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100	Einschubebene 3: Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse	 SCHONEND	Ja	1-4	180	30-50	Einschubebene 4: Ofenform auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

ERPROBTE REZEPTE (in Übereinstimmung mit den Richtlinien IEC 60350-1:2011-12 und DIN 3360-12:07:07)

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mürbeteigkekse		Ja	2	170	15-25	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160	20-30	Einschubebene 3: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck		Ja	2	170	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160	25-35	Einschubebene 3: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Rührteig		Ja	2	170	35-45	Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Zwei Apfelkuchen		Ja	2	185	60-75	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175	65-75	Einschubebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	Hoch (3)	3-5	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger*		-	4	Hoch (3)	30-40	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
		-	4	Hoch (3)	30-40	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen		Ja	2	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160	50-60	Einschubebene 3: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten		-	2	170	110-150	Einschubebene 2: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 Anhang C						
Flacher Kuchen		Ja	2	170	35-45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	170	40-50	Einschubebene 3: Backblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech

In der Gartabelle werden die idealen Betriebsarten und Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Falls Sie mit Heißluft auf nur einer Einschubebene garen möchten, empfiehlt es sich, die zweite Einschubebene und dieselbe Temperatur wie für „UMLUFT“ auf mehreren Einschubebenen zu verwenden.

* Beim Grillen am vorderen Rand des Rostes 3 bis 4 cm frei zu lassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Laufschienen verwendet. Führen Sie die Tests ohne Laufschienen durch.

Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07)

Verwenden Sie für den Test die zugewiesene Tabelle.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Gartabelle

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

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

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

Desserts

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

Fleisch

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

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

Drehspieß

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

Pizza

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

Funktion Aufgehen lassen

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.



Ce symbole indique un 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 des blessures graves.



AVERTISSEMENT

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

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

- Conservez ces directives à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux directives 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.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas le sèche-linge à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.

- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- 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 des pièces).
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.
Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures de l'appareil ; vous risquez de vous brûler.
Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- 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 cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.

- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'ait été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de sa base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :


- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent entrer en contact avec les parties chaudes ou ne se coincent dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.


Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes : LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/EU et RoHS 2011/65/EU.
- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne  n° 1935/2004.
- Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le four ne marche 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 persiste.

La porte ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **IMPORTANT :** durant le cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez qu'elle se déverrouille automatiquement (voir le paragraphe « Cycle de nettoyage des fours avec la fonction auto-nettoyante »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il est possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide des conseils fournis dans le chapitre « Guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus proche.

Fournissez toujours :

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

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service après-vente** agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Nettoyez uniquement le four lorsqu'il est froid au toucher.**
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre accidentellement en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

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

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-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 encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent ou ne tâchent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les directives du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- L'élément chauffant supérieur du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissé (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

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

Accessoires :

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

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four

(le cas échéant) :

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

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante
- Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours équipés de la fonction pyrolyse :

 AVERTISSEMENT - Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Cette fonction permet de brûler les salissures produites à l'intérieur du four pendant la cuisson à une température élevée. À cette température élevée, les dépôts sont transformés en cendre légère que l'on peut facilement éliminer à l'éponge humide une fois que le four est froid. Ne procédez pas systématiquement au nettoyage par pyrolyse à chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : Durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four ; La porte reste bloquée tant que la température du four n'a pas atteint un niveau de sécurité acceptable.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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. Fermez 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 du four.
3. Abaissez les deux loquets.
4. Fermez la porte.

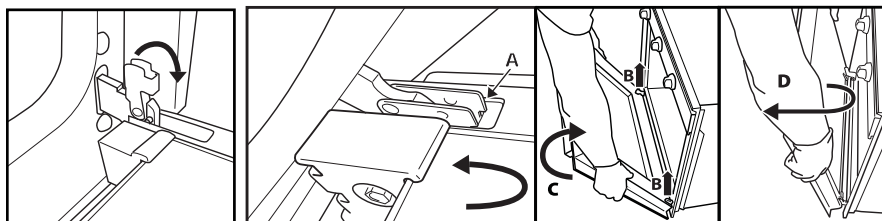


Fig. 1

Fig. 2

POUR RETIRER LES GRILLES LATÉRALES

Sur certains modèles, les grilles porte-accessoires latérales sont dotées de vis de fixation (Fig. 3) pour plus de stabilité.

1. Retirez les vis et les pièces de retenue correspondantes à droite et à gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil (Fig. 4).
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré dans la Fig. 5.

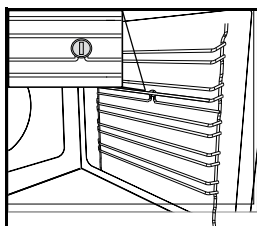


Fig. 3

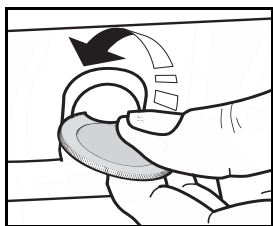


Fig. 4

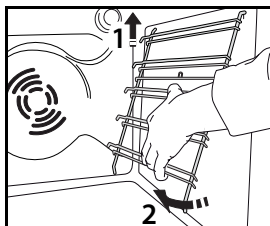


Fig. 5

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Faites sortir légèrement l'élément chauffant (Fig. 6) avant de l'abaisser (Fig. 7).
3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

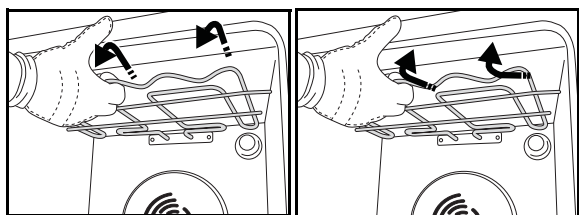


Fig. 6

Fig. 7

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type de lampe), puis revissez le couvercle 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 présentes.
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis.
4. Remplacez l'ampoule (consultez la « Remarque » pour en connaître le type).
5. Reposez le couvercle de l'ampoule, en l'enfonçant fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

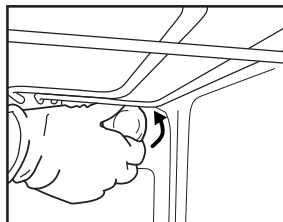


Fig. 8

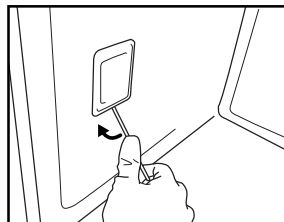


Fig. 9

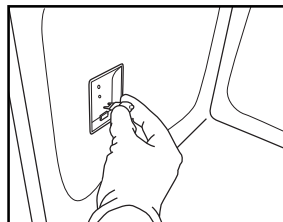


Fig. 10

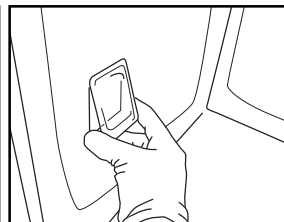


Fig. 11

REMARQUE :

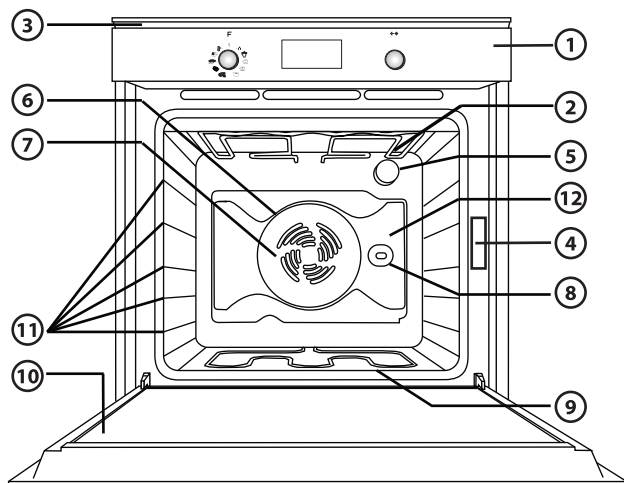
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission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

IMPORTANT :

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

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Bandeau de commande
2. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Lampe
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi arrière

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant un certain temps.
- Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les résistances chauffantes s'éteignent.

ACCESSOIRES FOURNIS

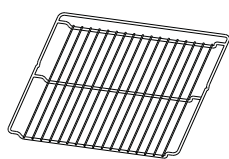


Fig. A

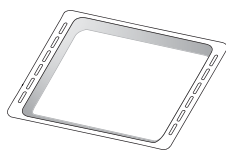


Fig. B

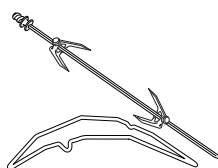


Fig. C

- GRILLE :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- TOURNEBROCHE :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTÉRIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont introduits de la même manière que la grille (Fig. 2).

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

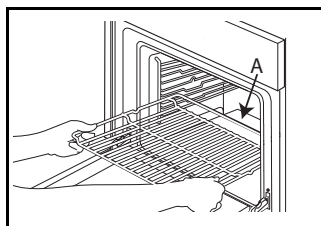


Fig. 1

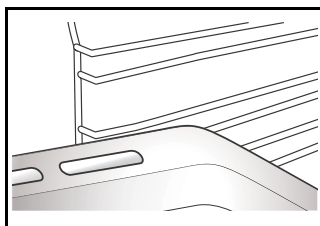
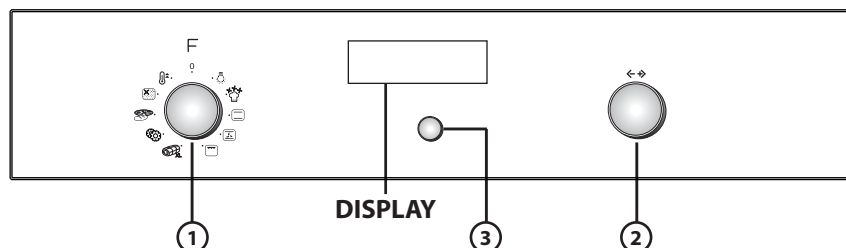


Fig. 2

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **SÉLECTEUR DE FONCTION** : On/off et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE DE SÉLECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affiche.

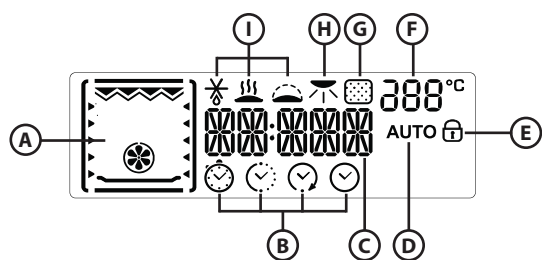
LISTE DES FONCTIONS

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

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

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 57.

DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR



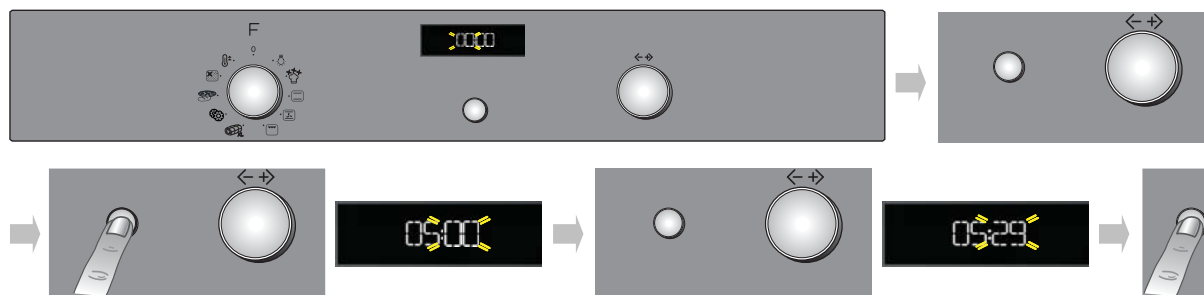
- A. Visualisation des éléments chauffants activés pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indique que la porte est verrouillée durant le cycle de nettoyage automatique (nettoyage pyro)
- F. Température interne du four
- G. Fonction Pyrolyse
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : Décongélation, Maintien au chaud, Levage de la pâte

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE LA LANGUE

Lors de la première activation du four, l'affichage indique ENGLISH.

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur le bouton ③ pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE

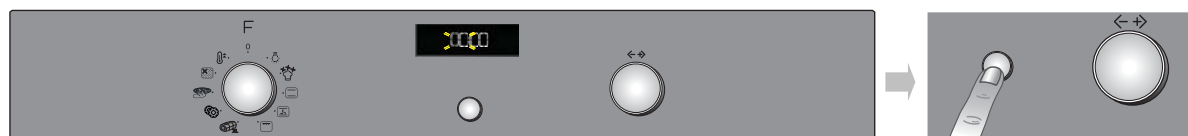


Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent sur l'affichage.

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

Pour modifier l'heure, par exemple à la suite d'une coupure d'électricité, reportez-vous au paragraphe suivant (SETTINGS).

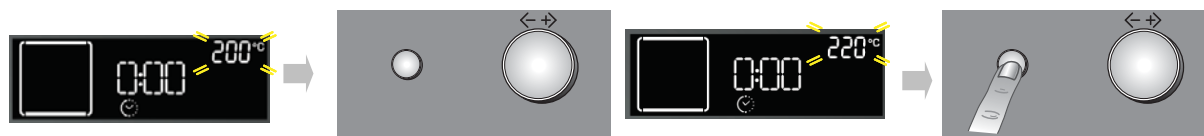
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur ③. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

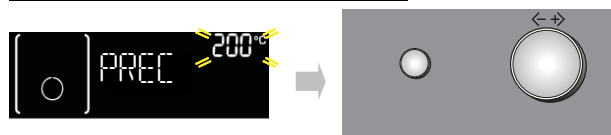
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :





1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

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

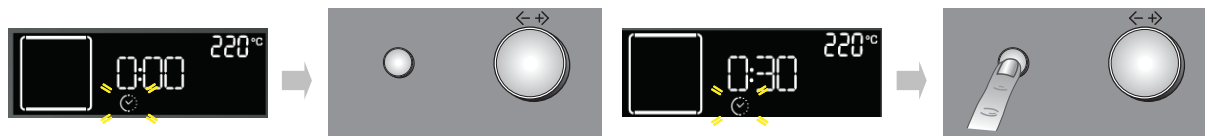
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE





1. Tournez le bouton « Fonctions » jusqu'au symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche ③ : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche ③. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** s'affiche. Lorsque la température programmée est atteinte, la valeur correspondante (p. ex. 200°) s'affiche et un signal sonore retentit. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction conventionnelle .
- A ce stade, placez le plat à cuire dans le four.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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




1. Après confirmation de la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche .

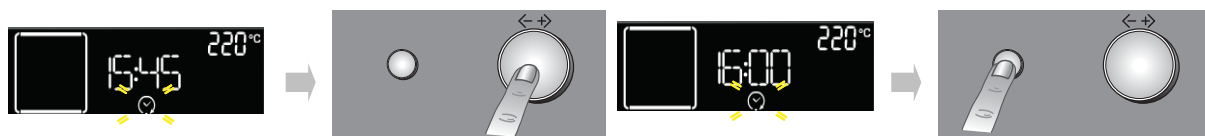
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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


REMARQUE : lorsque vous utilisez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement ; le temps de cuisson sera donc légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.

REMARQUE: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

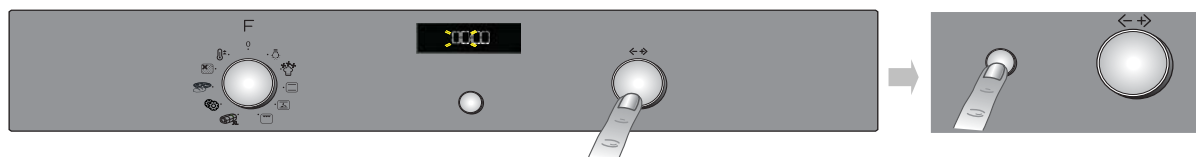
Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson, en retardant le début de la cuisson de 23 heures et 59 minutes maximum. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson. Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.





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

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

MINUTERIE



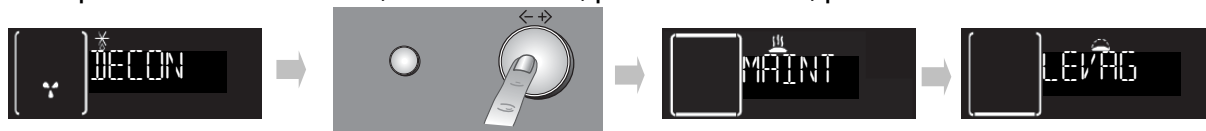
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.


1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « END » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche).

SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant des fonctions spéciales.

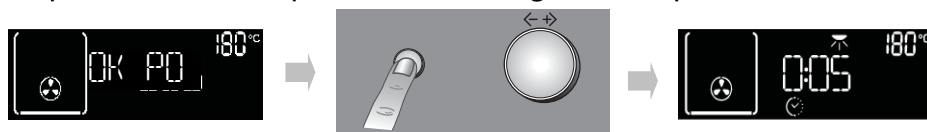
Pour parcourir ces fonctions, en choisir une, puis la démarrer, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « DECONGELATION » et le symbole correspondant apparaissent sur l'afficheur.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions ; DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PÂTE.
3. Appuyez sur la touche **3** pour confirmer.

BRUNISSAGE

Pour certaines fonctions, à la fin de la cuisson vous avez la possibilité de dorer les aliments. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.




Une fois le temps de cuisson écoulé, l'afficheur indique : « ✓ POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche **3**, le four lance la phase de « Dorage extra » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SÉLECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

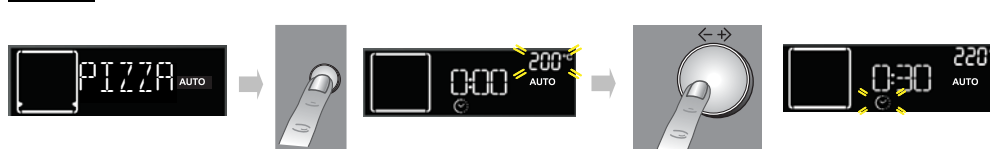
Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant deux fonctions de cuisson automatique pour le pain et la pizza.


Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » suivie de AUTO s'affiche.
2. Appuyez sur **3** pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche **3**.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

Pizza





1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » s'affiche. Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
3. Appuyez sur **3** pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez en appuyant sur la touche **3**.
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

SETTING

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages d'affichage, qu'il est possible de modifier.


Langue



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LANGUE » s'affiche.
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner la langue souhaitée et confirmez en appuyant sur la touche .

Horloge

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que HEURE s'affiche. Pour modifier l'heure, se référer à la section précédente (REGLAGE HEURE ACTUELLE).



Éco

Avec le mode ECO sélectionné (ON), l'écran réduit la luminosité, indiquant l'heure lorsque le four est en position de veille pendant 3 minutes. En outre, l'ampoule du four est éteinte pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'afficheur et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur la touche  ou de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Eco est activé, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur.



Signal sonore

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

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

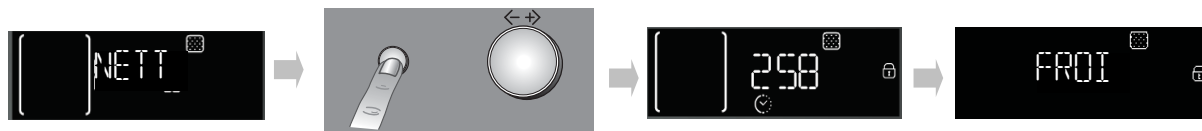
Luminosité

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






1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LUMINOSITE » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 s'affiche.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur la touche .

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 57.



Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (nettoyage pyro), procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le mot NETTO s'affiche.
 2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.
- Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le mot ECO apparaît en bas à droite de l'afficheur. Appuyez sur la touche  pour lancer le programme court.
- Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste également bloquée à la fin du cycle de nettoyage : le message « FROID » (refroidissement) s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Lorsque la température du four a suffisamment baissé, le symbole  s'éteint et le mot « END » s'affiche.














REMARQUE : la procédure de commande de blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole  s'affiche. Si, par contre, la porte reste fermée à cause d'une panne du système de verrouillage,  l'indication « PORTE VERROUILLÉE » s'affiche. Dans ce cas, contactez le Service Après-Vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON DE FONCTIONS			
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	AMPOULE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.	
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
		 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez les aliments sur la grille du milieu. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.
		 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou de la pâte à tarte salée. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson.
	CONVEC NATURELLE	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 3ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.	
	CONVECTION FORCÉE DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins maximum, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. Cette fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux niveaux sans devoir inverser la position des plats pendant la cuisson. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.	
	GRILL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4e grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y 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 GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placer les aliments sur les gradins du milieu. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en y 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, si l'accessoire est fourni.	
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez la 1è ou la 3e grille en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.	
	SETTING	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	

BOUTON DE FONCTIONS (suite)









































	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Positionnez la pâte sur le 2ème gradin après préchauffage du four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR	Pour éliminer les éclaboussures générées par les programmes de cuisson à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (ECO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet lorsque le four est très sale, et le cycle court devrait être utilisé à intervalles réguliers.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.














TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteaux sur la grille métallique
	 DÉLICAT	Oui	1-4	160-180	30-90	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	 DÉLICAT	Oui	1-3	160-200	35-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/ Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	160-170	20-45	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Chouquettes		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	180-190	35-45	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	90	130-150	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pain/Pizza/ Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-3	190-250	25-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220 - 250	15 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
Pizza surgelée		Oui	2	250	10 - 15	Grille 3 : lèchefrite / plaque de cuisson ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/ plaque de cuisson
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	40-55	Moule à gâteaux sur la grille métallique
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent/ Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-4	180-190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
	DÉLICAT					Grille 1 : lèchefrite/ plaque de cuisson
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	2	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde/Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plat à four sur grille
Rôtie		-	4	Elevée (3)	2-5	Grille métallique
Filets de poisson / biftecks		-	4	Moyenne (2)	20-35	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	4	Moyenne - élevée (2-3)	15-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2	Moyenne (2)	50-65	Grille 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
		-	2	Elevée (3)	60-80	2e grille : Tournebroche (selon le modèle) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	Moyenne (2)	35-45	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	Moyenne (2)	60-90	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Pommes de terre rôties		-	2	Moyenne (2)	45 - 55	Lèchefrite/plaque de cuisson (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Légumes gratinés		-	2	Elevée (3)	10 - 15	Plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100	Grille 3 : plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grille 3 : plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & Légumes	 DÉLICAT	Oui	1-4	180	30-50	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

RECETTES TESTÉES (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuit salé		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	160	20-30	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	160	25 - 35	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Gâteaux éponges sans matières grasses		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteaux sur la grille métallique
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Deux tartes aux pommes		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteaux sur la grille métallique
		Oui	1-3	175	65-75	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	Elevée (3)	3-5	Grille métallique
CEI 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers*		-	4	Elevée (3)	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, tarte sur plaque		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	160	50-60	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110-150	2e grille : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	170	40-50	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson

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

*Lorsque vous faites griller des aliments, laissez un espace de 3 à 4 cm par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les tests sans glissières.

Classe d'efficacité énergétique (conformément à la norme EN 60350-1:2013-07)

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CONVECTION FORCÉE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus long.

DESSERTS

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la grille et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

Tournebroche

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir 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 assurez-vous qu'elle ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son siège sur la paroi avant du four et de la poser sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez 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. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

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

 Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

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

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

- Bewaar deze instructies dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging.
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen verlengkabels, meervoudige contactdozen of adapters.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat met een afstandsbediening kan worden bediend.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv.: het verwarmen van de ruimte).
De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van het advies en de voorzorgsmaatregelen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
Voorkom aanraking van verwarmingselementen.
Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat.
De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.

- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) altijd in de gaten.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.
- Houd dieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolysecyclus (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

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

INSTALLATIE

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

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

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

Tijdens het gebruik:

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

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

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


Afvalverwerking van het product

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

Energiebesparing

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

CONFORMITEITSVERKLARING

- Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en gedistribueerd in overeenstemming met de voorschriften van de Europese richtlijnen: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU en RoHS 2011/65/EU.
- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met levensmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn () nr.1935/2004.
- Dit Apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014, en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

De deur is geblokkeerd:

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

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

KLANTENSERVICE

Voordat u de Klantenservice belt:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Vermeld altijd:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

REINIGING

- !** **WAARSCHUWING** - **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact.**

Buitenkant van de oven

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

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

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers.

Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

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

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

Accessoires:

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

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

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

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

Reinigingscyclus met pyrolysefunctie:

-  **WAARSCHUWING** - Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.

Met deze functie kunt u spatten die het gevolg zijn van koken in de oven, wegbranden door een hoge temperatuur te gebruiken. Bij deze hoge temperatuur veranderen de voedselresten in as, dat gemakkelijk kan worden afgenomen met een vochtige doek als de oven afgekoeld is. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren of rook zijn tijdens het voorverwarmen of het bereiden.

- Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingsfunctie (pyrolyse).
 - Verwijder alle accessoires voordat u de pyrolysefunctie start (ook de zijdelingse roosters).
 - Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.
Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolysefuncties:
1. Energiebesparende cyclus (PYRO EXPRESS/ECO): die circa 25% minder energie verbruikt dan de standaardcyclus. Selecteer deze functies regelmatig (na 2 of 3 keer bereiden van vlees).
 2. Standaardcyclus (PYRO): geschikt voor de reiniging van een zeer vuile oven.
- In elk geval na een bepaald aantal toepassingen en afhankelijk van hoe vuil de oven is, adviseert een bericht op de ovensdisplay u om een zelfreinigende cyclus uit te voeren.

OPMERKING: tijdens de pyrolysecyclus blijft de deur vergrendeld; deze blijft vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

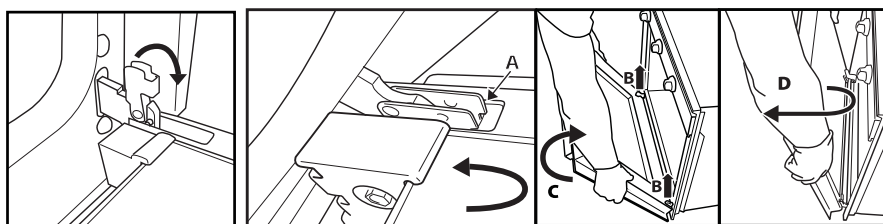
VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

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

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.



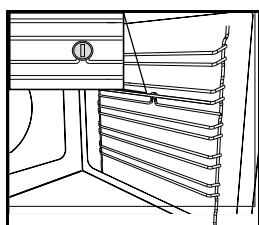
Afb. 1

Afb. 2

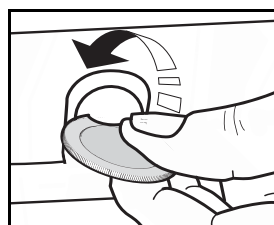
DE ZIJROOSTERS VERWIJDEREN

Bij sommige modellen zijn de accessoires voor de zijkant (zijroosters) uitgerust met bevestigingsschroeven (Afb. 3) voor een optimale stabiliteit.

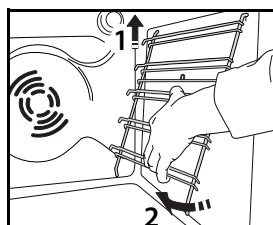
1. Verwijder de schroeven en de bijbehorende plaatjes rechts en links, met behulp van een munt of een gereedschap (Afb. 4).
2. Verwijder de roosters door ze op te tillen (1) en ze om te draaien (2) zoals getoond in Afb. 5.



Afb. 3



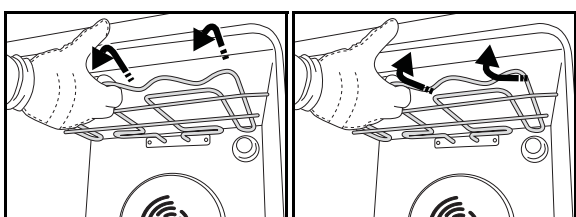
Afb. 4



Afb. 5

OMLAAG BRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters.
2. Trek voorzichtig Afb. 6 het verwarmingselement naar buiten en breng het naar beneden (Afb. 7).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.



Afb. 6

Afb. 7

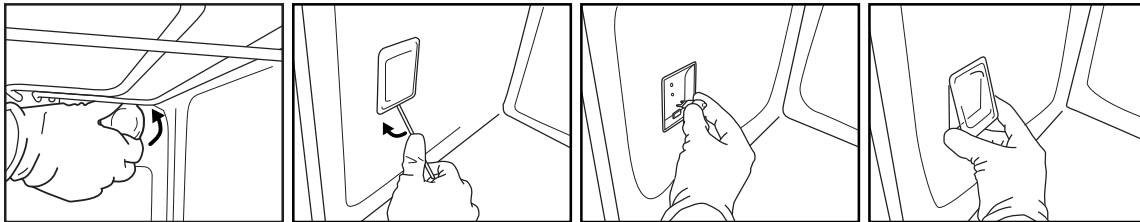
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Afb. 8), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig.
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het.
4. Vervang het lampje (zie de opmerking hieronder voor het type lampje).
5. Breng het beschermkapje aan door dit stevig vast te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de zijroosters weer.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Afb. 8

Afb. 9

Afb. 10

Afb. 11

OPMERKING:

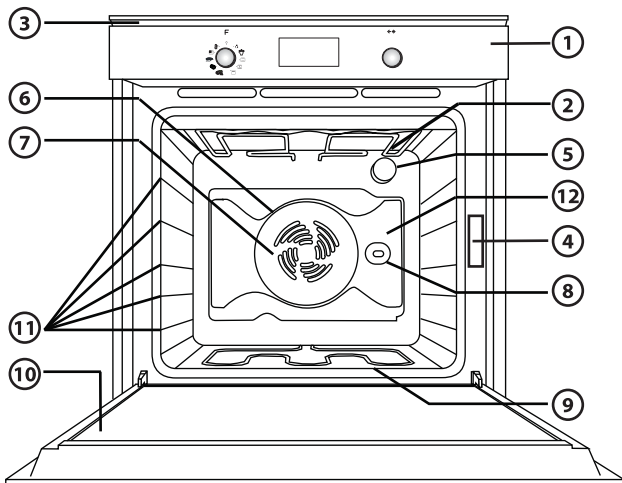
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Whirlpool Consumenten Service.

BELANGRIJK:

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

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE

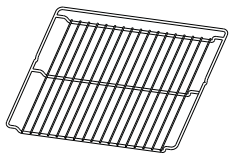


1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lamp
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Draaispits
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Achterwand

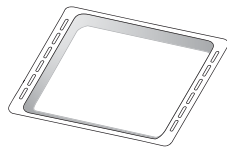
OPMERKING:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.
- Wanneer de oven deur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

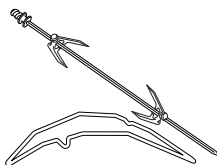
BIJGELEVERDE ACCESSOIRES



Afb. A



Afb. B



Afb. C

- A. ROOSTER:** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenschalen.
- B. OPVANGBAK:** is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.
- C. DRAAISPIT** te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

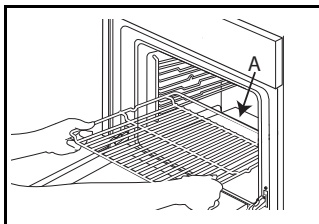
NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

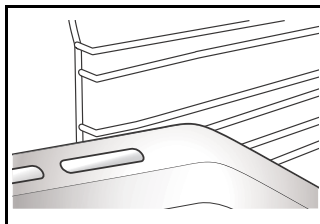
PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Afb. 1).
2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster in de oven geschoven (Afb. 2).

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

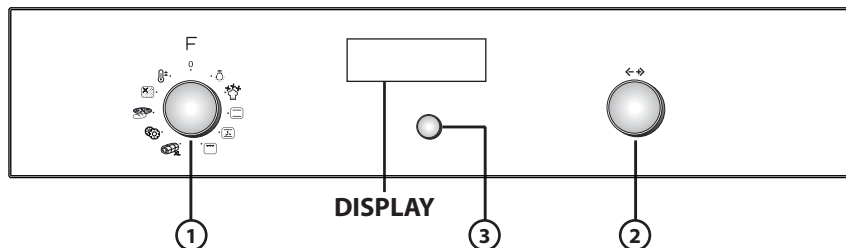


Afb. 1



Afb. 2

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES



1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
2. **NAVIGATIEKNOP:** navigatie door de menu's, regeling van te voren ingestelde waarden
3. **SELECTIE/BEVESTIGINGSTOETS**

OPMERKING: op het display verschijnt ✓ voor aanwijzingen met betrekking tot deze toets.

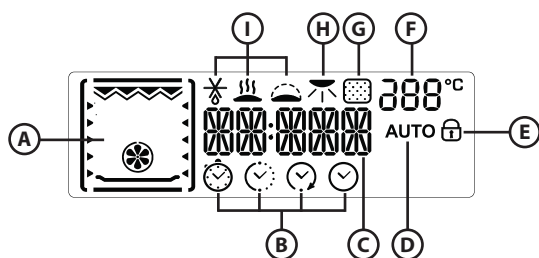
OVERZICHT FUNCTIES

Door de knop "Functies" in willekeurig welke stand te zetten, wordt de oven ingeschakeld: op het display worden de functies of de bij elke functie horende submenu's weergegeven.

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

OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 78.

BESCHRIJVING DISPLAY



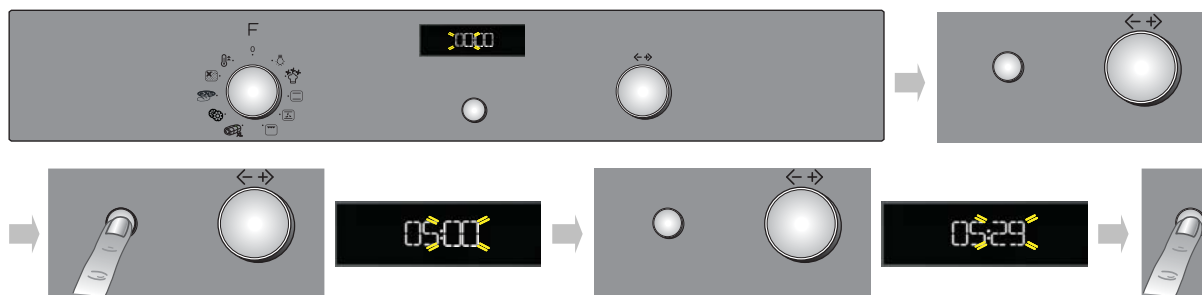
- A. Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies
- B. Symbolen met betrekking tot het tijdsbeheer: kookwekker, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip
- C. Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies
- D. Automatische BROOD/PIZZA-functie geselecteerd
- E. Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (pyrolyse)
- F. Binnentemperatuur van de oven
- G. Pyrolysefunctie
- H. Bruin korstje geven
- I. Speciale functies: Ontdooien, Warmhouden, Rijzen

INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING TAAL

Als de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, geeft het display "ENGLISH" weer.

Draai aan de knop "Navigatie" tot de gewenste taal wordt weergegeven en druk op de knop ③ om te bevestigen.

DE TIJD INSTELLEN

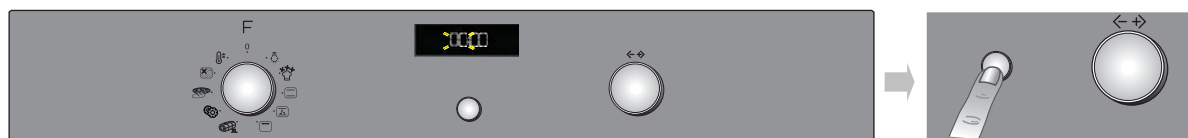


Nadat de taal is ingesteld, moet het huidige tijdstip worden ingesteld. Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

1. Draai de knop "Navigatie" tot het juiste uur wordt weergegeven.
2. Druk op de toets ③ om te bevestigen; Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.
3. Draai de knop "Navigatie" tot de juiste minuten worden weergegeven.
4. Druk op de toets ③ om te bevestigen.

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

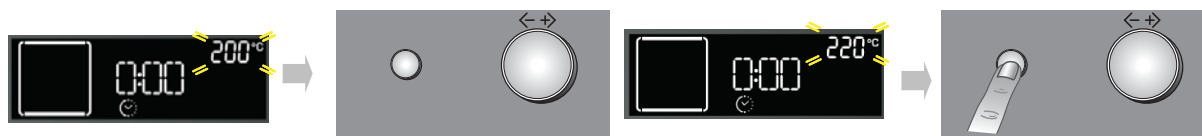
KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



1. Draai de knop "Functies" op de gewenste functie: de bereidingsinstellingen verschijnen op het display.
2. Als de voorgestelde parameters overeenkomen met de gewenste instellingen, drukt u op de toets ③. Om ze te wijzigen gaat u te werk zoals hierna is beschreven.

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN

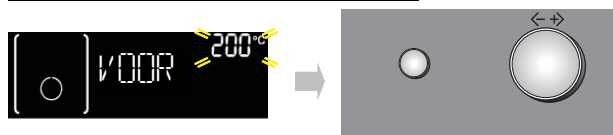
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:





1. Draai de knop "Navigatie" tot de gewenste waarde wordt weergegeven.
2. Druk op de toets ③ om te bevestigen.

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

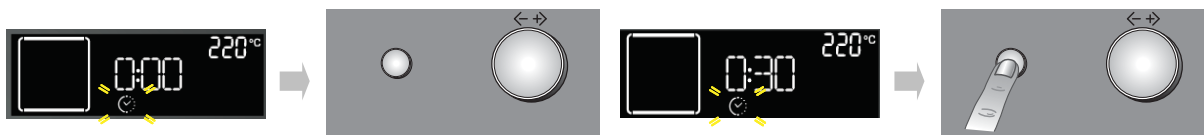
SNEL VOORVERWARMEN





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

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR

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



1. Nadat u de temperatuur bevestigd heeft, gaat het symbool  knipperen.
2. Draai aan de knop Instelling tot de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
3. Bevestig de bereidingsduur door op de toets  te drukken.


INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START

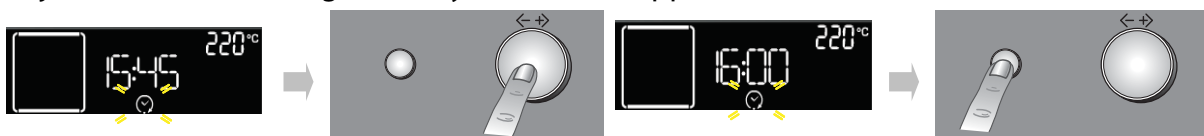
BELANGRIJK: de instelling uitgestelde start is niet beschikbaar voor de volgende functies: SNEL VOORVERWARMEN, BROOD/PIZZA, CONVECTIEBAKKEN ZACHT.

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


OPMERKING: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

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

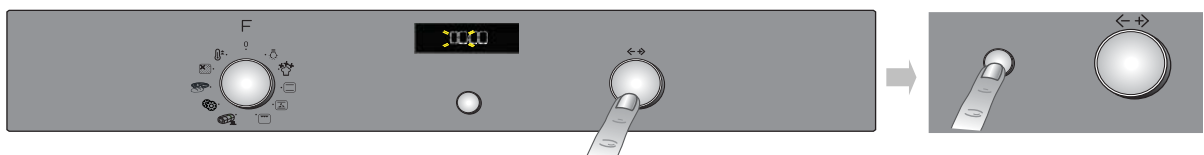
Na het instellen van de bereidingsduur verschijnt de tijd waarop de bereiding eindigt op het display (bijvoorbeeld 15:45) en gaat het symbool  knipperen.





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

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


KOOKWEKKER

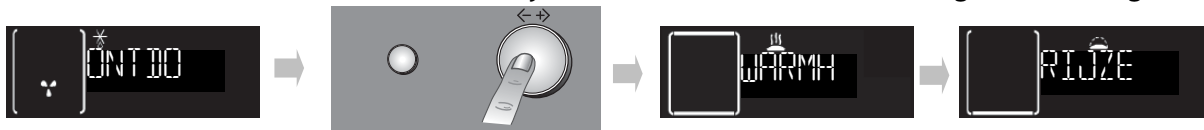




Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.

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

SPECIALE FUNCTIES SELECTEREN

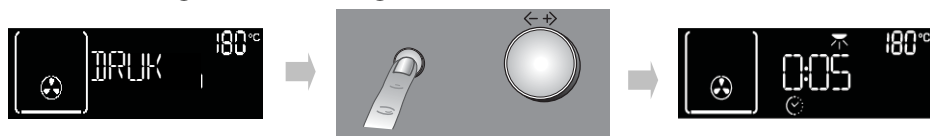
Door de knop "Functies" op symbool  te zetten, opent u een submenu dat zes speciale functies bevat. Om een van deze functies nader te bekijken, te selecteren of te starten, gaat u als volgt te werk:



1. Draai de knop "Functies" naar het symbool : op het display wordt "ONTDOOIEN" weergegeven in combinatie met de functie die bij dit symbool hoort.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om door het overzicht van de functies te bladeren; ONTDOOIEN, WARMHOUDEN, RIJZEN.
3. Druk op de toets  om te bevestigen.


EEN BRUIN KORSTJE GEVEN

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




Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt op het display: "DRUK ✓ OM TE GRATIN". Door op de toets ③ te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

SELECTIE FUNCTIE BROOD/PIZZA

Door de knop "Functies" op symbool  te zetten, opent u een submenu dat twee automatische bereidingsfuncties voor "brood" en "pizza" bevat.


Brood




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

Pizza





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

INSTELLINGEN

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


Taal



1. Draai de knop "Navigatie" om "TAAL" weer te geven.
2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling.
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste taal te selecteren en bevestig dit met de toets .

Klok

Draai de knop "Navigatie" om KLOK weer te geven. Zie het vorige gedeelte (DE TIJD INSTELLEN) om de tijd te wijzigen.



Eco

Als de stand ECO is geselecteerd (AAN), wordt de helderheid van het display verlaagd en wordt de klok weergegeven wanneer de oven 3 minuten in de stand-bystand staat. Ook wordt het ovenlampje uitgeschakeld tijdens de bereiding. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, hoeft u alleen maar op toets  te drukken of aan een van de knoppen te draaien.

1. Draai de knop "Navigatie" tot "ECO" wordt weergegeven.
2. Druk op  om toegang te krijgen tot de instelling (ON/OFF).
3. Draai aan de knop "Navigatie" om de gewenste instelling te selecteren en bevestig dit met de toets .
4. Als tijdens een bereidingsfunctie de Eco-functie actief is, wordt de lamp na 1 minuut bereiden uitgeschakeld en opnieuw geactiveerd voor iedere gebruikersinteractie.

Geluidssignaal

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

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

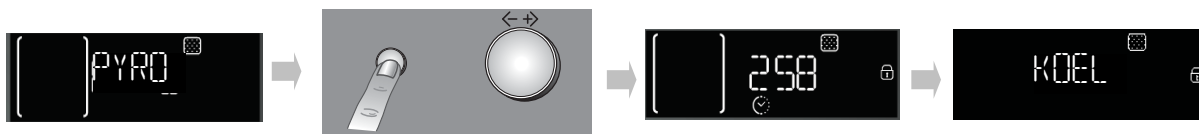
Helderheid

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

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


AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN



Zie voor de beschrijving van de functie, het hoofdstuk REINIGING en de functietabel op pagina 78.





Ga als volgt te werk om de automatische reinigingscyclus van de oven (pyrolyse) te activeren:

1. Draai de knop "Functies" naar het symbool : op het display verschijnt het woord PYRO.
2. Druk op de toets  om uw keuze te bevestigen en de pyrolysecyclus te starten.











Draai de knop "Navigatie" om ECO-pyrolyse te selecteren: rechtsonder op het display verschijnt het woord ECO. Druk op toets  om het kortere programma te starten.





Tijdens de pyrolyse wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en verschijnt het symbool  op het display. De deur blijft ook nog vergrendeld nadat de reinigingscyclus is afgelopen: Er verschijnt "KOEL" op het display om aan te geven dat de oven nog aan het afkoelen is. Wanneer de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur, wordt het symbool  uitgeschakeld en wordt "END" op het display weergegeven.

OPMERKING: als de procedure voor automatische vergrendeling niet correct wordt uitgevoerd, verschijnt het symbool  op het display. Als de deur echter gesloten blijft vanwege een defect van het vergrendelingssysteem , verschijnt de tekst "DEUR VERGRENDELD" op het display. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum.

TABEL OVENFUNCTIES

FUNCTIEKNOP

FUNCTIEKNOP		
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
 SPECIALE FUNCTIES	 ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	 WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is.
	 RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden schakelt u de functie niet in als de oven nog heet is na een bereidingsprogramma.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en derde steunhoogte voor bereidingen op twee platen. Verwarm de oven eerst voor.
	CONVECTIEBAKKEN ZACHT	Voor het bereiden van gerechten op gemiddelde/lage bereidingstemperatuur op maximaal twee steunhoogtes. Deze functie wordt gebruikt voor langzame en zachte bereiding op twee niveaus, zonder dat de gerechten onderling van plaats moeten worden verwisseld tijdens het bereidingsproces. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee platen. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes; het gratineren van groenten en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispits gebruiken, als u dit hebt.
	MAXI COOKING	Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik steunhoogte 1 of 3, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.

FUNCTIEKNOP (Vervolg)		
	INSTELLINGEN	Voor het instellen van het display (taal, tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).
	BROOD/PIZZA	Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.
	AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN	Om het vuil dat ontstaan is tijdens de bereiding te verwijderen met behulp van een cyclus op hele hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). Wij adviseren u de gereduceerde cyclus te gebruiken als u deze functie regelmatig gebruikt en de complete cyclus alleen in het geval dat de oven erg vuil is.
	SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	2	160-180	30-90	Taartvorm op rooster
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	160-180	30-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	160-200	30-85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	160-200	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	2	170-180	15-45	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	160-170	20-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		Ja	2	180-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	180-190	35-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	2	90	110-150	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	90	130-150	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	190-250	25-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Brood	 (Brood)	Ja	2	180-220	30-50	Opvangbak / bakplaat op rooster
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Opvangbak / bakplaat

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 3: opvangbak/bakplaat op rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	180-190	40-55	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	2	190-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
	 VOORZICHTIG	Ja	1-4	180-190	20-40	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Lasagne / Pasta uit de oven / Cannelloni / Ovenschotels		Ja	2	190-200	45-65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	180-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Toast		-	4	Hoog	2-5	Rooster
Visfilet/moten vis		-	4	Gemiddeld	20-35	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Worstjes/Spiesen/ Spareribs/ Hamburgers		-	4	Gemiddeld - Hoog	15-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	2	Gemiddeld	50-65	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om) Steunhoogte 1: opvangbak met water
		-	2	Hoog	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd) Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rood 1 kg		-	2	Gemiddeld	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	Gemiddeld	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	Gemiddeld	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratin. groenten		-	2	Hoog	10-15	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente	 VOOR- ZICHTIG	Ja	1-4	180	30-50	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

GETESTE RECEPTEN (in overeenstemming met de norm IEC 60350-1:2011-12 en DIN 3360-12:07:07)

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg		Ja	2	170	15-25	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	20-30	Steunhoogte 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine taartjes (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	25-35	Steunhoogte 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet		Ja	2	170	35-45	Taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Twee appeltaarten		Ja	2	185	60-75	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	175	65-75	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	Hoog	3-5	Rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	4	Hoog	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Appeltaart, vruchtenvlaai		Ja	2	180	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	50-60	Steunhoogte 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Varkensbraadstuk		-	2	170	110-150	Steunhoogte 2: opvangbak
DIN 3360-12:07 annex C						
Platte taart (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	170	40-50	Steunhoogte 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat

In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor elk type recept. Voor het bereiden met hetelucht op een enkel niveau is het raadzaam om de tweede steunhoogte gebruiken en dezelfde temperatuur die geadviseerd wordt voor "TURBO HETE LUCHT" bereiding op diverse niveaus.

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

De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de looprails. Voer de tests uit zonder de looprails. Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm EN 60350-1:2013-07)

Gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

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

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

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

Gebak

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

Vlees

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

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

Draaispit

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

Pizza

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

Rijsfunctie

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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si e para os outros. Todos os avisos de segurança são precedidos do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

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



AVISO

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

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos sobre o eventual risco presente e indicam a forma de reduzir os riscos de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho.

Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Guarde as presentes instruções para consulta futura.
- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor onnipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize extensões ou tomadas múltiplas.
- Não ligue o aparelho a uma tomada que possa ser controlada remotamente ou através de um temporizador.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).

- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo: aquecimento de divisões da casa).
O Fabricante declina qualquer responsabilidade por ferimentos em pessoas, animais ou danos materiais decorrentes da inobservância dos conselhos e das precauções acima.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.
- Não aqueça nem cozinhe no aparelho alimentos em frascos ou recipientes fechados.
A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se de que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura, óleo ou álcool (exemplo, rum, conhaque, vinho).
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Durante e após o ciclo de limpeza pirolítica, os animais têm de ser mantidos afastados da área onde o aparelho se situa (apenas fornos com função de limpeza Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).

Eliminação de eletrodomésticos

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

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha corretamente. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL PARA ENCASTRAR

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

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

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

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Durante a utilização:


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

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (♻️). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.


Eliminação do produto

- Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

- Este aparelho foi concebido, fabricado e vendido em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE e RSP 2011/65/UE.
- Este aparelho, que se destina a entrar em contacto com os alimentos, está em conformidade com a Regulação Europeia  n.º 1935/2004.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado à tomada elétrica.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo “Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica”).

O programador eletrônico não funciona:

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas no “Guia de resolução de problemas”.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

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

Indique sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

LIMPEZA



AVISO

- **Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

Exterior do forno

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

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água algumas gotas de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e manchas provocadas por resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de painéis ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200 °C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica:

-  **AVISO** - Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os salpicos produzidos no interior do forno durante a cozedura a alta temperatura. A esta temperatura elevada, os resíduos são transformados numa cinza ligeira, a qual pode ser removida com um pano húmido, depois de o forno arrefecer. Não é necessário ativar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- Caso o forno esteja instalado sob uma placa, verifique se durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
 - Retire todos os acessórios antes de realizar a limpeza pirolítica (incluindo as grelhas laterais).
 - Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- O aparelho está equipado com 2 funções de limpeza pirolítica:
1. Ciclo económico (LIMPEZA PIROLITICA EXPRESS/ECO): o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Acione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2 ou 3 vezes consecutivas).
 2. Ciclo padrão (LIMPEZA PIROLITICA): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno não abre; permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno regresse a um nível de segurança aceitável.

MANUTENÇÃO

AVISO

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

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

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

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas dobradiças.
4. Feche a porta.

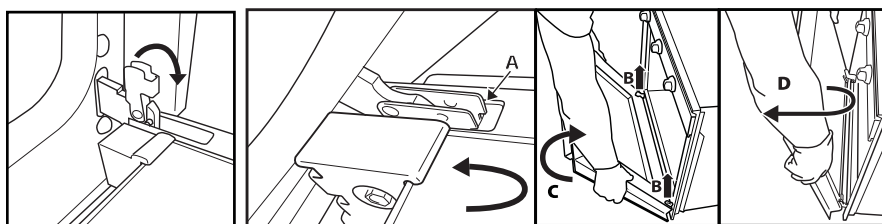


Fig. 1

Fig. 2

PARA REMOVER AS GRELHAS LATERAIS

Em alguns modelos, as grelhas de suporte laterais para acessórios estão equipadas com parafusos de fixação (Fig. 3) para a maior estabilidade possível.

1. Retire os parafusos e respetivos pratos à direita e à esquerda, com a ajuda de uma moeda ou ferramenta (Fig. 4).
2. Para remover as grelhas, levante-as (1) e volte-as (2) como indicado na Fig. 5.

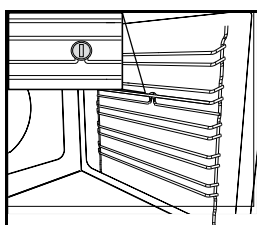


Fig. 3

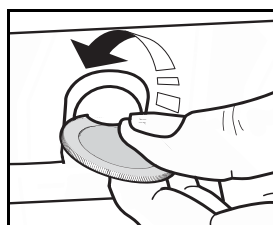


Fig. 4

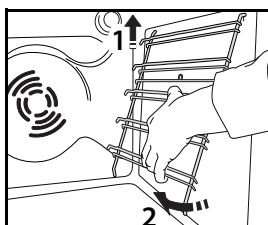


Fig. 5

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios.
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 6) e rebaixe-a (Fig. 7).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

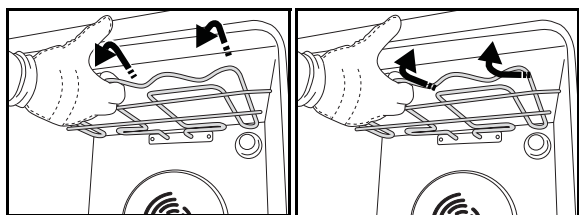


Fig. 6

Fig. 7

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 8), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios.
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada).
5. Torne a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a firmemente até dar um estalido ao encaixar.
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

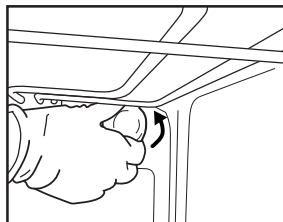


Fig. 8

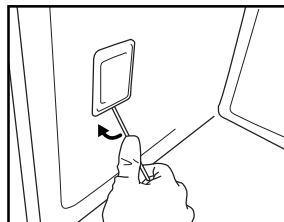


Fig. 9

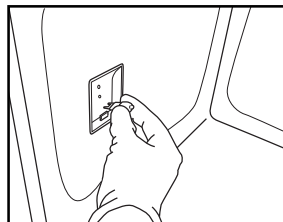


Fig. 10

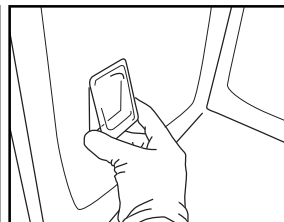


Fig. 11

NOTA:

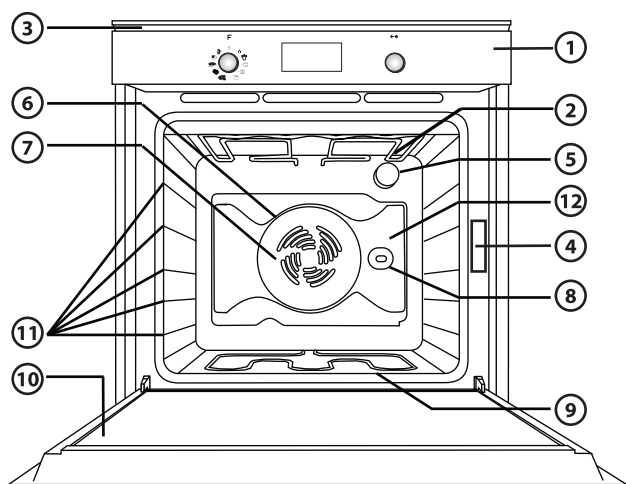
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas usadas no aparelho foram concebidas especificamente para aparelhos elétricos e não são adequadas a iluminação doméstica comum (Regulamento (CE) no. 244/2009 da Comissão).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



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

NOTA:

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

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

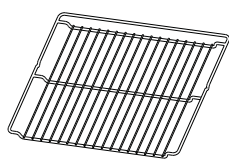


Fig. A



Fig. B

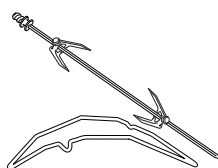


Fig. C

- A. GRELHA:** Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
- B. TABULEIRO COLETOR:** Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.
- C. ESPETO:** para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria, são introduzidos da mesma forma que a grelha (Fig. 2).

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

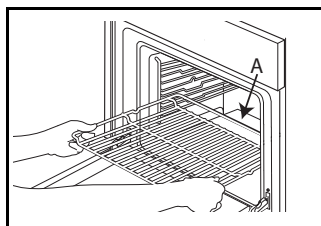


Fig. 1

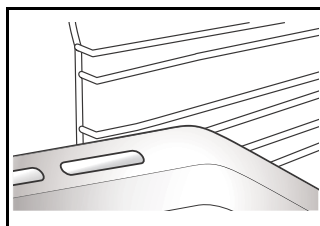
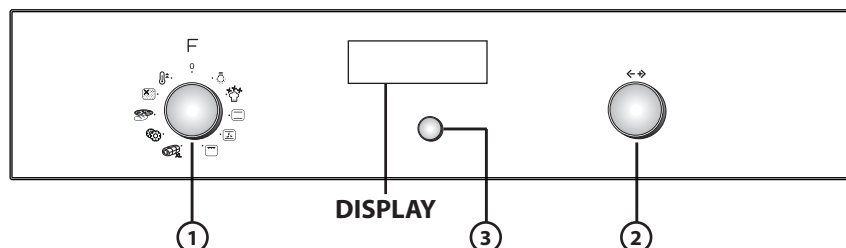


Fig. 2

PROGRAMADOR ELETRÓNICO



1. **BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES:** botão para ligar/desligar e selecionar funções
2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos
3. **BOTÃO DE SELEÇÃO/CONFIRMAÇÃO**

NOTA: o visor apresenta ✓ para indicações relativas a este botão.

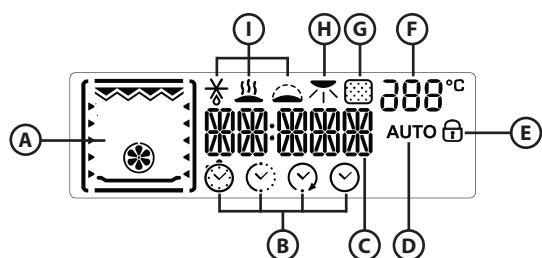
LISTA DE FUNÇÕES

Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer para ligar o forno: o visor exibe as funções ou os submenus associados a cada função.

Os submenus ficam disponíveis e selecionáveis rodando o botão para as funções GRELHADOR, ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/PIZZA, LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO.

NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 99.

DESCRIÇÃO DO VISOR



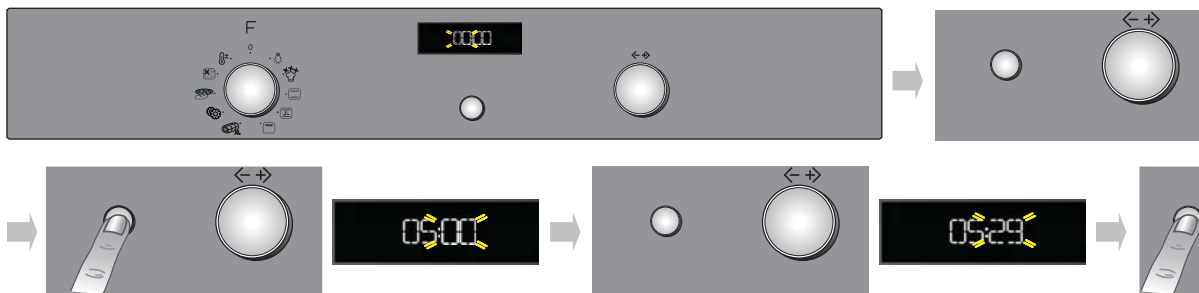
- A. Visualização das resistências ativas para diversas funções
- B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora atual
- C. Informações relacionadas com as funções pré-selecionadas
- D. Função automática PÃO/PIZZA selecionada
- E. Indicação de porta bloqueada durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica)
- F. Temperatura interna do forno
- G. Função de limpeza automática (Pirólise)
- H. Tostar
- I. Funções especiais: descongelação, manutenção do calor, levedura.

INICIAR O FORNO - DEFINIR O IDIOMA

Na primeira vez que liga o forno, aparece ENGLISH.

Rode o botão de "Navegação" até que seja apresentada a língua desejada no visor e depois prima o botão ③ para confirmar.

AJUSTE DA HORA

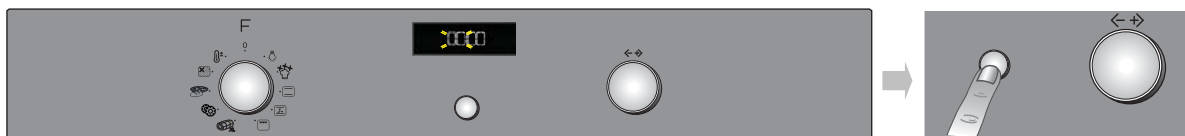


Após definir o idioma, deverá acertar a hora no relógio. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correta.
2. Prima a tecla ③ para confirmar; No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos corretos.
4. Prima o botão ③ para confirmar.

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

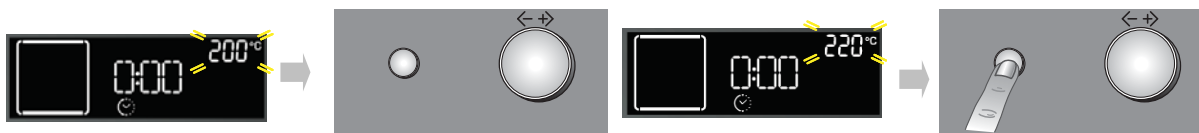
SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima ③. Para os modificar, proceda conforme se indica abaixo.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

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





1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima o botão ③ para confirmar.

O forno confirma automaticamente a seleção 10 segundos após a última operação.

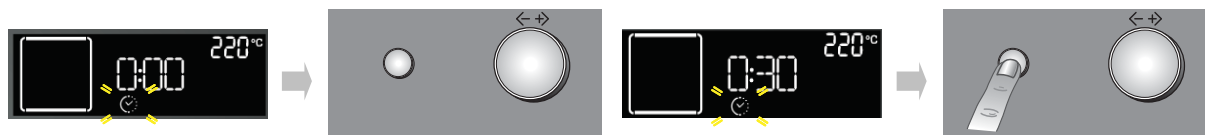
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO





1. Selecione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções" até ao símbolo .
2. Confirme premindo: ③ as definições são apresentadas no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla ③. Para alterar a temperatura, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. É apresentada no visor a palavra **PRE**. Quando a temperatura definida é atingida, o respetivo valor (por ex. 200 °C) é exibido e é emitido um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional .
4. Neste momento, introduza o alimento no forno e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e selecione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

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



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


DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO RETARDADO

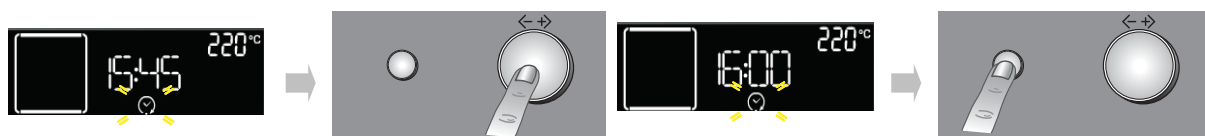
IMPORTANTE: A programação de início retardado não se encontra disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUEC. RÁPIDO, PÃO/PIZZA, COZEDURA SUAVE POR CONVECÇÃO.

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


NOTA: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

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

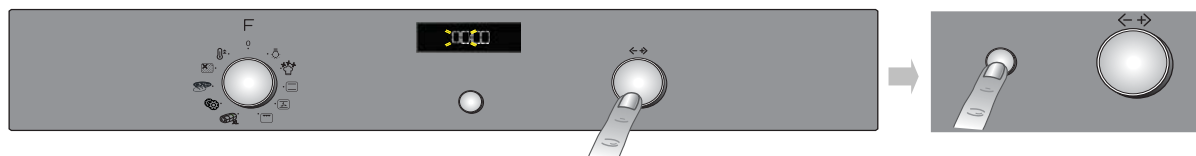
Após definir a duração da cozedura, surge no visor a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo  pisca.





Para atrasar o fim da cozedura, adiando também a sua hora de início, proceda da seguinte forma:

1. Rode o botão "Navegação" até surgir a hora em que pretende que a cozedura termine (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor selecionado premindo o botão . Os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada corretamente.
3. O forno atrasará automaticamente o início da cozedura de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.


TEMPORIZADOR DE COZINHA



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



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

SELECIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Rode o indicador do botão "Funções" alinhando-o com o símbolo  para aceder a um submenu que contém as funções especiais.

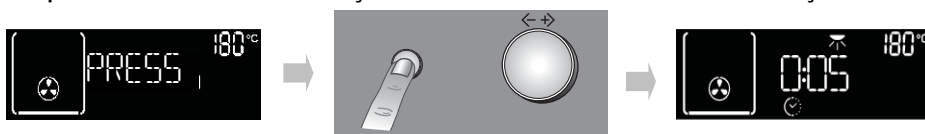
Para explorar e seleccionar uma destas funções, proceda como se segue:




1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DESCONGELACAO" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista das funções; DESCONGELACAO, MANUTENÇÃO DO CALOR, LEVEDURA.
3. Prima o botão  para confirmar.


DOURAR

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







Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PREMIR ✓ P. DOURAR". Prima a tecla , e o forno inicia a fase "alourar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

SELECIONAR A FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Rode o indicador do botão "Funções" para o símbolo  para aceder a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".





Pão



1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "PÃO" e AUTO ao lado.
2. Prima  para seleccionar a função.
3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180 °C e 220 °C) e confirme com o botão .
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima  para dar início à cozedura.

Pizza





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

DEFINIÇÕES

Rode o indicador do botão “Funções” para o símbolo  para aceder a um submenu que contém quatro definições do visor que podem ser alteradas.


Idioma



1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “IDIOMA”.
2. Prima  para aceder à definição.
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a língua desejada e confirme premindo o botão .

Relógio

Rode o botão “Navegação” até visualizar RELOG. Para alterar a hora, consulte a secção anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ATUAL).



Eco

Com o modo ECO seleccionado (ON), o visor reduz a luminosidade, exibindo o relógio quando o forno estiver em standby há 3 minutos. Além disso, a luz do forno é desligada durante a cozedura. Para voltar a ver informação no visor e ligar a luz, basta premir a tecla  ou rodar um dos botões.

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “ECO”.
2. Prima  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme premindo o botão .
4. Durante uma função de cozedura, se o Modo Eco estiver activado, a lâmpada interior do forno é desligada após 1 minuto de cozedura e reactivada para cada interacção do utilizador.



Sinal sonoro

Para ativar ou desativar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “SOM”.
2. Prima  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme premindo o botão .

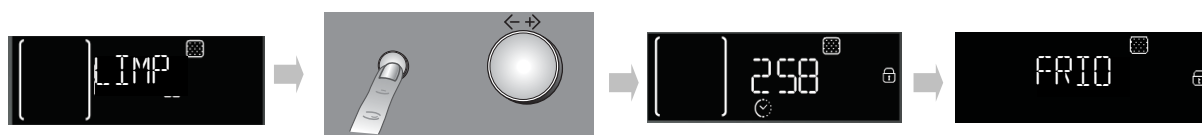
Luminosidade

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

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “LUMINOSIDADE”.
2. Prima o botão : Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão “Navegação” para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme premindo .


LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO



Para obter uma descrição desta função, consulte o capítulo LIMPEZA e a tabela de funções na página página 99.



Para iniciar o ciclo de limpeza automática do forno (limpeza pirolítica), proceda como se segue:

1. Rode o botão “Funções” para o símbolo : é apresentada no visor a palavra LIMP.
2. Prima a tecla  para confirmar a sua escolha e iniciar o ciclo de limpeza pirolítica.

Para seleccionar a limpeza pirolítica ECO, rode o botão “Navegação”: é apresentada na parte inferior direita do visor a palavra ECO. Prima a tecla  para iniciar o programa reduzido.

Durante a limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente e surge no visor o símbolo . A porta permanece bloqueada até o final do ciclo de limpeza: Surge no visor a indicação “FRIO” a indicar a fase de arrefecimento do forno. Quando o forno arrefece para uma temperatura segura, o símbolo  apaga-se e o visor exibe “END”.



NOTA: o procedimento de controlo de fecho da porta automática não é devidamente executado, o símbolo  surge no visor. Se, no entanto, a porta se mantiver fechada devido a uma avaria do sistema de bloqueio, surge no visor o símbolo  acompanhado da indicação “PORTA FECHADA”. Neste caso, contacte o Serviço Pós-Venda.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES DO FORNO

BOTÃO DE FUNÇÕES		
	OFF	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
	 DESCONGELAR	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	 MANUTENÇÃO DO CALOR	Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. A função não se ativa se a temperatura da cavidade for superior a 65 °C.
	 LEVEDURA	Para obter a levedação ideal de massas doces ou salgadas. Colocar a massa no 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. Para salvaguardar a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 2.º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA POR CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) numa única calha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 2.º nível para cozinhar numa única calha, o 1.º e 3.º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA SUAVE POR CONVECÇÃO	Para cozinhar alimentos que exijam temperatura de cozedura média/baixa em, no máximo, duas calhas. Esta função é usada para cozinhar alimentos lenta e suavemente em duas calhas sem ser necessário mudar a posição dos tabuleiros durante o processo de cozedura. Utilize o 2.º nível para cozinhar numa única calha, o 1.º e o 4.º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRILL	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4.º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	GRELHADOR TURBO	Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1º/2º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário preaquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.
	MAXI COZEDURA	Para cozinhar pedaços grandes de carne (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 3º nível dependendo da dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.
	SETTING	Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).

BOTÃO DE FUNÇÕES (Continuação)












	PÃO/PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2.º nível depois de aquecer previamente o forno.
	LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO	Para eliminar a sujidade produzida durante a cozedura, através de um ciclo a temperatura extremamente elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (LIMPEZA PIROLITICA) e um ciclo reduzido (ECO). O ciclo completo deve ser utilizado apenas no caso de o forno estar muito sujo, enquanto o ciclo reduzido deve ser utilizado com maior regularidade.
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente.















TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
Bolos com levedura		Sim	2	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
	 DELI-CADO	Sim	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	2	160-200	30-85	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou forma para bolos na grelha
		Sim	1-3	160-200	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/Pastéis		Sim	2	170-180	15-45	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 DELI-CADO	Sim	1-4	160-170	20-45	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Massa choux		Sim	2	180-200	30-40	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 DELI-CADO	Sim	1-4	180-190	35-45	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Merengues		Sim	2	90	110-150	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 DELI-CADO	Sim	1-4	90	130-150	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Pão/Pizza/ Focaccia		Sim	2	190-250	15-50	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	190-250	25-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Pão	 (Pão)	Sim	2	180-220	30-50	Tabuleiro coletor / tabuleiro ou grelha
Pizza	 (Pizza)	Sim	2	220-250	15-30	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Nível 3: tabuleiro coletor/ tabuleiro ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	180-190	40-55	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
Vol-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		Sim	2	190-200	20-30	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 DELI- CADO	Sim	1-4	180-190	20-40	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Lasanha/ Massa ao forno/ Cannellones/Flan		Sim	2	190-200	45-65	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Borrego/Vitela/ Vaca/Porco 1 kg		Sim	2	190-200	70-100	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/ pato 1 kg		Sim	2	200-230	50-100	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/Ganso 3 kg		Sim	1/2	190-200	80-130	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	2	180-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	4	Alto (3)	2-5	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	Médio (2)	20-35	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		-	4	Médio - Alto (2-3)	15-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	Médio (2)	50-65	Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor com água
		-	2	Alto (3)	60-80	Nível 2: espeto (se existente) Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	2	Médio (2)	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Perna de borrego/ pernis		-	2	Médio (2)	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	Médio (2)	45-55	Tabuleiro coletor / tabuleiro (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Gratinado de legumes		-	2	Alto (3)	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes	 DELI-CADO	Sim	1-4	180	30-50	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha

RECEITAS TESTADAS (em conformidade com a norma IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscoitos (Shortbread)		Sim	2	170	15-25	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	160	20-30	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Bolos pequenos		Sim	2	170	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	160	25-35	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pão de ló sem gordura		Sim	2	170	35-45	Forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Duas tartes de maçã		Sim	2	185	60-75	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175	65-75	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tostas*		-	4	Alto (3)	3-5	Grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hambúrgueres*		-	4	Alto (3)	30-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		Sim	2	180	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	160	50-60	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porco assado		-	2	170	110-150	Nível 2: tabuleiro coletor
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado		Sim	2	170	35-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	170	40-50	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria

A tabela de cozedura sugere as funções e temperatura de cozedura ideais para obter os melhores resultados com todas as receitas. Para cozinhar com ar quente num único nível, recomendamos que utilize o segundo nível e a mesma temperatura sugerida para cozinhar com "COZEDURA CONVECÇÃO" em vários níveis.

*Ao grelhar alimentos, deixe um espaço de 3-4 cm na parte frontal para facilitar a remoção dos alimentos do forno.

As indicações na tabela não têm em conta a utilização de calhas deslizantes. Efetue os testes sem as calhas deslizantes.

Classe de eficiência energética (de acordo com EN 60350-1:2013-07)

Para realizar o teste, utilize a tabela respetiva.

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

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

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "COZEDURA CONVECÇÃO" permite cozinhar em simultâneo alimentos diferentes (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

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

Carne

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

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

Espeto

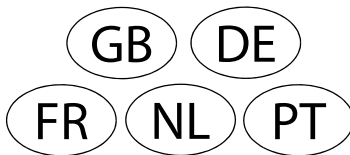
Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respetivo suporte. Para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

Pizza

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

Função de levedura

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



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA