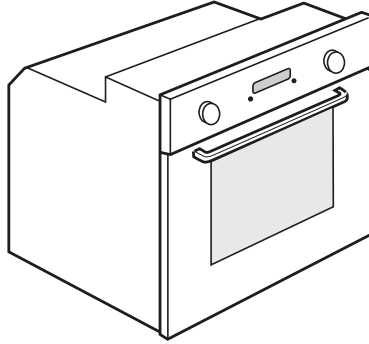


(ضع الملصق المأخوذ من الضمان هنا)  
(Plak het etiket van de garantie hier)  
(Appliquez l'étiquette de la garantie ici)  
(Kleben Sie den Aufkleber aus der Garantie hier ein)  
(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



**AR** دليل الاستخدام والصيانة

**NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud

**FR** Manuel d'utilisation et d'entretien

**DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung

**EN** User and maintenance manual

**سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا**

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات. هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين. جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:



يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

**خطر**



يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

**تحذير**



تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل معينة متعلقة بمخاطر محتملة قائمة وتشير إلى كيفية تقليل خطر التعرض للإصابات أو الأضرار أو الصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. التزم بالتعليمات التالية بعناية:

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقا لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبيته.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا تستخدم مهايئات متعددة المقابس (مشتركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- إذا كان سطح اللوح الحثي مشروخا، فلا تستخدمه وقم بإيقاف الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية (فقط مع الموديلات المزودة بالوظيفة الحثية).

- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبدل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام كجهاز منزلي لطهي الطعام. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
- يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء الاستخدام وبعده - خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماماً.
- توخّ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز عند الانتهاء من الطهي واطرك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الفرن. وعندما يتم غلق باب الجهاز، يتم تنفيس الهواء الساخن من فتحة موجودة فوق لوحة التحكم. لا تسد فتحات تنفيس الهواء.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية محكمة الغلق في هذا الجهاز. فقد يتسبب الضغط الذي ينشأ بالداخل في انفجار البرطمان، مما يلحق الضرر بالجهاز.
- لا تستخدم أوعية تم تصنيعها من خامات اصطناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. احرص دائماً على توخي الحذر عند طهي أطعمة غنية بالشحم والزيت.

- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكونياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعاد الأطفال عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري. يجب إزالة بقايا الانسكاب الزائد من داخل الفرن قبل دورة التنظيف (فقط مع الأفران المزودة بوظيفة الانحلال الحراري).
- اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية الطعام في وعاء الطهي (فقط مع الأفران المزودة بوعاء طهي).

#### التخلص من الأجهزة المنزلية

- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز، قم بقطع سلك التيار الكهربائي.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

بعد إخراج الفرن من عبوته، تأكد من عدم تعرضه لأضرار أثناء النقل وأن باب الفرن يُغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. ولتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

### تجهيز وحدة مبيت الفرن

- يجب أن تكون وحدات المطبخ الملامسة للفرن مقاومة للحرارة (90° م كحد أدنى).
- قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المبيت وقم بإزالة جميع الرقائق الخشبية ونشارة الخشب بعناية.
- بعد التركيب، يجب ألا تعد هناك إمكانية للوصول إلى قاعدة الفرن.
- لضمان التشغيل الصحيح للجهاز، لا تسد أدنى فجوة بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

### التوصيل الكهربائي

- تأكد من تطابق الجهد الكهربائي الموضح على لوحة بيانات الجهاز مع جهد الشبكة الكهربائية. وتوجد لوحة البيانات على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).
- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F 3x1.5 مم<sup>2</sup>) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.

### توصيات عامة

#### قبل الاستخدام:

- قم بإزالة قطع الحماية الكرتونية والغلاف الواقي والملصقات من الكماليات.
- أخرج الكماليات من الفرن، وقم بتسخينه عند درجة حرارة 200° م لحوالي ساعة للتخلص من الروائح والدخان الناتج عن المواد العازلة والشحم الواقي.

#### أثناء الاستخدام:

- لا تضع أشياء ثقيلة على الباب، فقد تلحق الضرر به.
- لا تثبت باب أو تُعلق أي شيء بالمقبض.
- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تقم بصب الماء داخل الفرن وهو ساخن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تسحب الأوعية أو القلايات على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- تأكد من عدم ملامسة الكابلات الكهربائية الخاصة بالأجهزة الأخرى للأجزاء الساخنة بالفرن وعدم انحصارها في الباب.
- لا تُعرض الفرن للمؤثرات الجوية.




### حماية البيئة

#### التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). ولذلك يجب التخلص من أجزاء التغليف بشكل مسؤول وفي ظل الالتزام التام بلوائح الجهة المحلية المختصة التي تحكم عملية التخلص من المخلفات.

#### التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

#### نصائح توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء فرن الميكروويف إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الغامق أو المطلية بالمينا (الإيناميل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- قم بإيقاف الجهاز قبل وقت الطهي المضبوط بـ 15/10 دقيقة. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الفرن.

### بيان المطابقة (CE)

- هذا الفرن المخصص لملامسة المواد الغذائية يطابق اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة «الجهد المنخفض» 2006/95/CE (التي تحل محل المواصفة 73/23/CEE وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة «التوافق الكهرومغناطيسي EMC» 2004/108/CE.
- يفي هذا الجهاز بمتطلبات التصميم الصديق للبيئة الواردة باللوائح الأوروبية رقم 2014/65 ورقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 1-60350-EN.

### دليل التقلب على الأعطال

#### الفرن لا يعمل:

- تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

#### الباب لا يفتح:

- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- هام: أثناء دورة التنظيف الذاتي، لن يتسنى فتح باب الفرن. انتظر إلى أن يتحرر قفله أوتوماتيكياً (انظر فقرة «دورة تنظيف الأفران بواسطة وظيفة الانحلال الحراري»).

## الميرمج الإلكتروني لا يعمل:

- إذا كانت الشاشة تعرض الحرف " F " متبوعا برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. وفي هذه الحالة حدد الرقم الذي يتبع الحرف " F " .

## خدمة ما بعد البيع

### قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
  2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
- إذا كان العطل لا يزال قائما بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. احرص دائما على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرازه بدقة،
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى للحيز الداخلي لفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحا).
- ويتم الإشارة أيضا إلى رقم الخدمة على كتيب الضمان،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

SERVICE



0000 000 00000

عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

## التنظيف

- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً.
- فصله عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.

## تحذير

### الفرن من الخارج

هام: لا تستخدم منظفات آكالة أو كاشطة. وإذا لامس أي من هذه المنتجات الجهاز دون قصد، فقم على الفور بتنظيف الموضع المعني بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

### الفرن من الداخل

هام: لا تستخدم إسفنج كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلوبة بالمينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويُفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتراكمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر)
  - استخدم المنظفات الخاصة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
  - قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملانم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة).
  - يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر جزء الصيانة) (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملحوظة: أثناء الطهي المستمر لمدة طويلة للأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء (مثل البييتزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة.

### الكماليات:

- انقع الكماليات في مياه بها منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها ببقازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجة.

### تنظيف الجدار الخلفي واللوحات الجانبية الحفازة بالفرن (إن وجدت):

هام: لا تستخدم المنظفات الآكالة أو الكاشطة أو الفرشاة الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو اسبريهات الأفران، فقد تلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ مع وظيفة مساعدة المروحة عند درجة حرارة 200 °م لحوالي ساعة واحدة
- بعد ذلك اترك الجهاز يبرد قبل إزالة أية بقايا طعام باستخدام الإسفنجة.



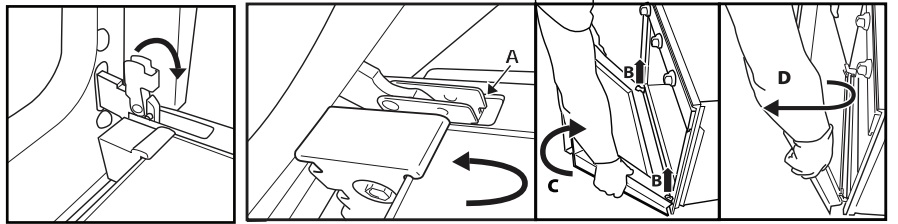
- استخدم قفازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصله عن الكهرباء قبل إجراء أعمال الخدمة عليه.

### خلع الباب:

1. افتح الباب تماما.
2. ارفع الماسكات وادفعها للأمام إلى أقصى مسافة ممكنة (شكل 1).
3. أغلق الباب إلى أقصى مسافة ممكنة (A) وارفعه لأعلى (B) واقبله (C) حتى يتم تحريره (D) (شكل 2).

### لإعادة تركيب الباب:

1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماما.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب.

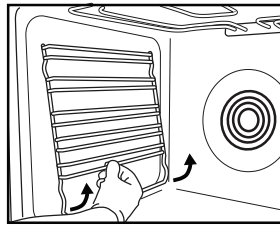


شكل 2

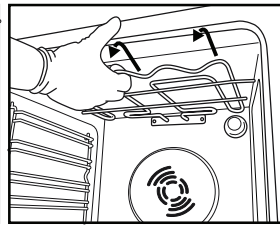
شكل 1

### نقل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

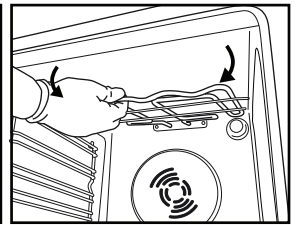
1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات (شكل 3).
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 4) وأنزله (شكل 5).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 3



شكل 4

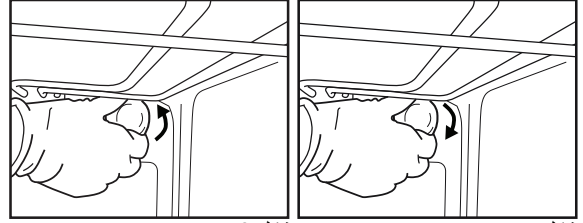


شكل 5

## تغيير لمبة الفرن

لغرض تغيير اللمبة الخلفية (في حالة وجودها):

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بفك غطاء اللمبة (شكل 6)، وقم بتغيير اللمبة (انظر الملاحظة الخاصة بنوع اللمبة) وأعد ربط غطاء اللمبة في موضعه (شكل 7).
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 6

شكل 7

### ملحوظة:

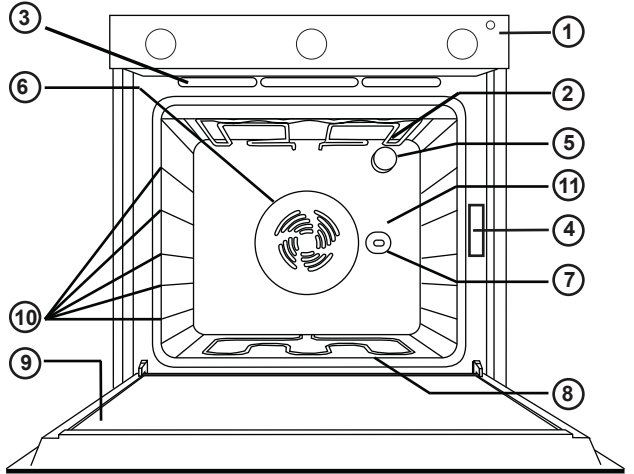
- لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14، T300°C، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، T300°C (حسب الموديل).
- اللمبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 244/2009).
- تتوفر المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

### هام:

- في حالة استخدام لمبات الهالوجين، لا تتعامل معها بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.
- لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

## دليل استعمال الفرن

للتوصيل بالكهرباء، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

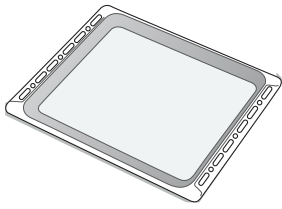


1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. نظام التبريد (إن وجد)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. المصباح
6. نظام تهوية الخبز (إن وجد)
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. الباب
10. وضع الأرفف
11. الجدار الخلفي

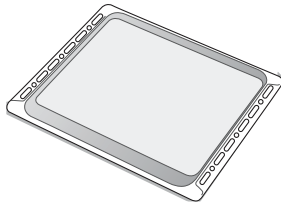
### ملحوظة:

- قد يختلف جهازك قليلاً عما هو معروض في الصورة.
- بانتهاؤه الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.

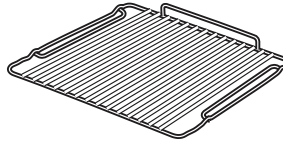




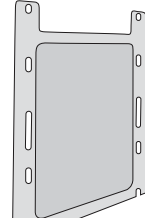
شكل 1



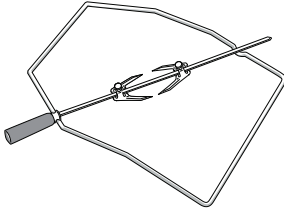
شكل 2



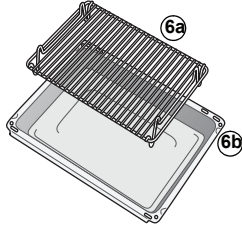
شكل 3



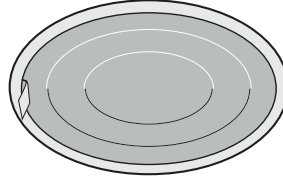
شكل 4



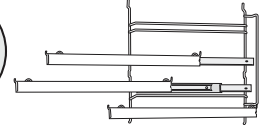
شكل 5



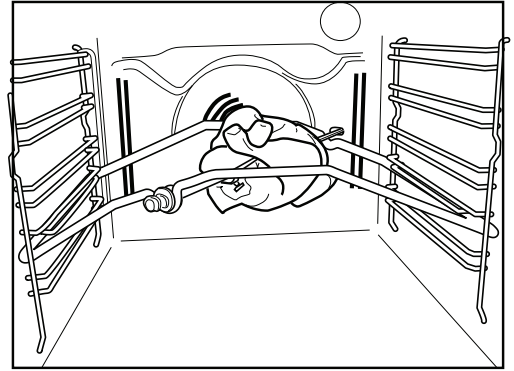
شكل 6



شكل 7



شكل 8



شكل 9

### **صينية تجميع القطرات (شكل 1)**

لتجميع الدهون وفتات الأطعمة عند وضعها أسفل الشبكة السلكية، أو كطبق لطهي اللحوم والدجاج والأسماك وخلافه، مع أو بدون الخضروات. قم بصب القليل من الماء في صينية تجميع القطرات لتجنب طرطشة الدهون والأدخنة.

### **لوح الخبز (شكل 2)**

لخبز البسكويت والكيك والبيتزا.

### **الرف السلكي (شكل 3)**

لشواء الأطعمة أو كدعامة للأواني وصواني الكيك وغيرها من أوعية الطهي. يمكن وضعها على أي مستوى متاح. يمكن إدخال الرف السلكي بينما الجزء المنحني منه لأعلى أو لأسفل.

### **اللوحات الجانبية الحفازة (شكل 4)**

تحتوي هذه اللوحات على طبقة مسامية دقيقة خاصة من المينا (الإيناميل) تمتص رذاذ الدهون. يُنصح بعمل دورة تنظيف أوتوماتيكي بعد الطهي، وخصوصاً الأطعمة التي تحتوي على الدهون (انظر التنظيف).

### **السيخ الدوار (شكل 5)**

استخدم السيخ الدوار كما هو موضح في شكل 9. راجع أيضاً جزء «الاستخدام الموصى به والنصائح» للاطلاع على الإرشادات.

### **طقم أواني الشواء (شكل 6)**

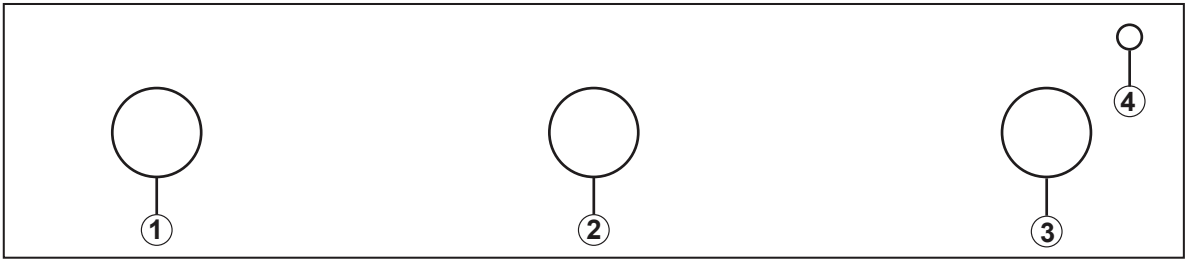
يتكون الطقم من شبكة سلكية (6a) ووعاء مطلي بالمينا (الإيناميل) (6b). يمكن وضع هذا الطقم على رف سلكي (3) واستخدامه مع وظيفة الشواية.

### **ف لتر الدهون (شكل 7)**

اقتصر على استخدامه لطهي الأطعمة التي تحتوي على الدهون بصفة خاصة. قم بتهيئته على الجدار الخلفي لحيز الفرن، بمواجهة المروحة. ويمكن تنظيفه في غسالة أطباق واستخدامه مع الوظيفة المعززة بالمروحة.

### **الأرفف الانزلاقية (شكل 8)**

تتيح سحب الأرفف السلكية وصواني تجميع القطرات للخارج حتى منتصف المسار أثناء الطهي. وهي تناسب جميع الكماليات، ويمكن تنظيفها في غسالة أطباق.



**ملحوظة:**

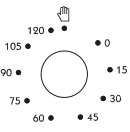
- قد يختلف جهازك قليلا عما هو معروض في الصورة.
- 1. مفتاح اختيار الوظيفة
- 2. مفتاح اختيار زمن الطهي
- 3. مفتاح الترموستات
- 4. لمبة led الحمراء للترموستات.





**طريقة تشغيل الفرن**

أدر مفتاح الاختيار إلى الوظيفة المرغوبة. يضيء مصباح الفرن.  
أدر مفتاح الترموستات في اتجاه حركة عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المرغوبة. تضيء لمبة الترموستات الحمراء وتنطفئ مرة أخرى عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. وبانتهاء عملية الطهي، أدر المفاتيح إلى "0".

**مفتاح اختيار زمن الطهي**

يمكن استخدام هذا المفتاح لضبط زمن طهي يتراوح من دقيقة واحدة إلى 120 دقيقة. لضبط مدة الطهي، قبع اختيار وظيفة الطهي المرغوبة أدر المفتاح يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة. بعد انتهاء مدة الطهي ينطفئ الفرن ويبقى المفتاح عند الوضع "0". لاستخدام الفرن على الوضع اليدوي، مثلا دون ضبط مدة الطهي، تأكد من إعادة مفتاح اختيار البرنامج إلى الرمز  هام: عندما يكون مفتاح الاختيار موضوعا على الوضع "0"، فلا يتم تشغيل الفرن. لتشغيل الفرن، اضبط مفتاح الاختيار على الرمز  أو اضبط زمن الطهي.

**جدول وصف الوظائف**

الوظيفة	الوصف
0	الإيقاف
	لمبة لتشغيل مصباح الفرن.
	الطهي التقليدي
	وظيفة SMARTCLEAN
	الخبيز بالتوزيع الحراري
	الشواية
	الشواء التبريد
	إذابة التجمد

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكميات والملاحظات
كيك مخمر		نعم	2	180 - 160	55-35	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3-1	170-150	90-30	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	190-150	85-30	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	2	190-150	85-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي
		نعم	3-1	190-150	90-35	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	180-170	40-15	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
البيسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	3	180-170	40-15	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	175-150	45-20	الرف 3: رف سلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	180	40-30	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
معجنات الشو		نعم	3	190-170	45-35	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	190-170	45-35	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	90	130-120	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الميرننجز		نعم	3	90	130-120	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	90	150-130	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	3	90	150-130	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا		نعم	2	250-190	50-15	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
		نعم	3-1	250-190	45-25	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	250	15-10	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
البيتزا المجمدة		نعم	2	250	15-10	الرف 2: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلكي
		نعم	3-1	250	20-10	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	200-175	50-40	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز
الفطائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)		نعم	2	200-175	50-40	صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3-1	190-180	55-40	الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
		نعم	2	200-175	50-40	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	التكاملات والملاحظات
معجنات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	3	200-180	20-30	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
		نعم	3-1	190-180	20-40	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي)
						الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
لازانيا / معكرونة فرن / كاتيلوني / كعكة الفواكه		نعم	2	200-190	40-65	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	2	200-190	90-110	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	2	200-190	65-85	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	2 / 1	200-190	140-180	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
السمك المحمر / في ورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	2	200-180	40-60	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
خضروات محشية (طماطم، كوسة، بادنجان)		نعم	2	200-175	50-60	صينية الفرن على الرف السلكي
التوست		نعم	4	200	2-5	الرف السلكي
سمك فيليه/شرايح ستيك		نعم	4	200	40-30	الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)
					الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء	
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش" / البيف برجر		نعم	4	200	50-30	الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)
					الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء	
روست الدجاج 1,3-1 كجم		-	2	200	70-55	الرف 2: الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
					الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء	
روست الدجاج 1,3-1 كجم		-	2	200	80-60	الرف 2: السيخ الدوار (في حالة وجوده)
					الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء	

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة. (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم		-	2	200	50-35	صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
فخذ ضأن/سيقان		-	2	200	90-60	صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
بطاطس محمرة		-	2	200	55-45	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)
جراتان الخضروات		-	2	200	30-20	صينية الفرن على الرف السلكي
لازانيا ولحم		نعم	3-1	200	*100-50	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم) الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
اللحم والبطاطس		نعم	3-1	200	*100-45	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي صينية تجميع القطرات/صينية الخبز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم) الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي
الأسماك والخضروات		نعم	3-1	180	*50-30	الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي (قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي) الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي

\* زمن الطهي تقريبي. يمكن إخراج الطعام من الفرن في أوقات مختلفة حسب الرغبة الشخصية.  
ملحوظة: ملحوظة: قد تختلف رموز وظائف الطهي قليلا عن الصور.

## كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها لأي طعام محدد ليتم طهيه على رف واحد أو أكثر في الوقت نفسه. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإجماء (عند الحاجة). والغرض الوحيد من درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل قيم موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة.

### طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة «الخبيز بالتوزيع الحراري»، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. قم بتبديل المستويات بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي إذا لزم الأمر. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

### الحلويات

- يمكنك طهي الحلويات الرقيقة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط. واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الرف السفلي المورّد. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.
- للتحقق من اكتمال طهي كيك مخمر، أدخل خلة أسنان خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.
- في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.
- إذا «انخفضت» الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر.
- بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة «الخبيز بالتوزيع الحراري». إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

### اللحوم

- استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الطبق، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفة في رقائق الألومنيوم.
- إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعًا بسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السفلي بحيث يظل الطعام بعيدًا عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من المياه مباشرةً أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. ورؤد المياه عند الحاجة.

### -السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشواء القطع الكبيرة من اللحم والطيور بشكل متساوٍ. ضع اللحم في السيخ الدوار، مع ربطه بحبل في حالة الدجاج، ثم تحقق مما إذا كان ثابتًا قبل إدخال السيخ في مكانه الموجود بالجدار الأمامي للفرن ووضعه على الدعامة المعنية. وتجنب الدخان وتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية تجميع قطرات بها نصف لتر من المياه على المستوى الأول. ويتضمن السيخ مقبضًا بلاستيكيًا يجب إزالته قبل البدء في الطهي واستخدامه عند انتهاء الطهي لتجنب التعرض لحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

### البيتزا

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSI NSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### 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 waarschuwingsymbool 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:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde 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.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- 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 meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Na de installatie 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 kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- 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.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.



- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminiumfolie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

#### **Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten**

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften 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.

### GEREDMAKING 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).

- Vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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 geen 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 niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

## MILIEUTIPS



### Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingsymbool wordt aangegeven (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

### 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 mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte 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 bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn nr (CE) nr.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

## OPSPOREN VAN STORINGEN

### De oven werkt niet:

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

### De deur is geblokkeerd:

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

## De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

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

## KLANTENSERVICE

### Voordat u de Klantenservice belt:

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

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

Vermeld altijd:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

## REINIGING



### WAARSCHUWING

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

### Buitenkant van de oven

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

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



## WAARSCHUWING

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

### DE DEUR VERWIJDEREN Om de deur te verwijderen

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

### De deur weer terugplaatsen:

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

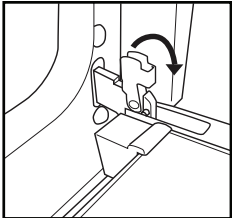


Fig. 1

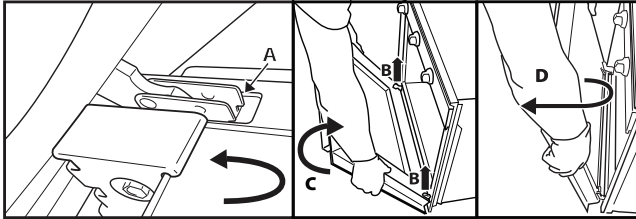


Fig. 2

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

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

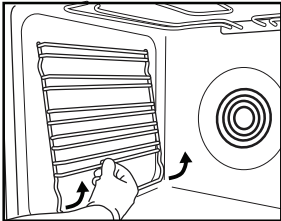


Fig. 3

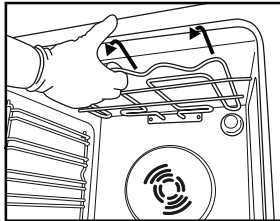


Fig. 4

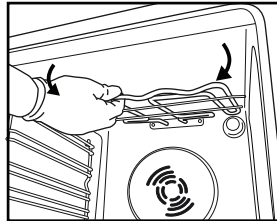


Fig. 5

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Fig. 6

Fig. 7

### OPMERKING:

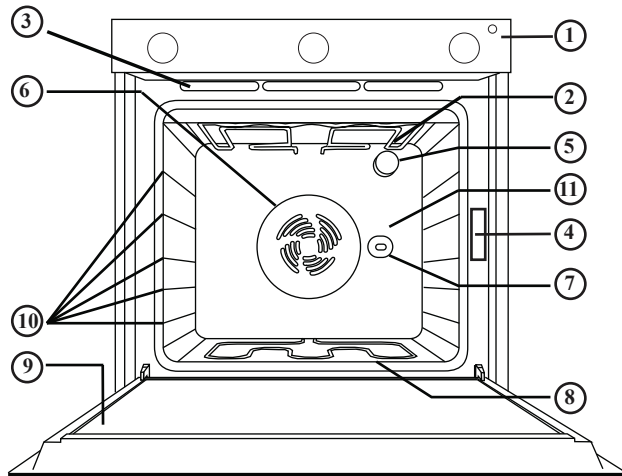
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300 °C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300 °C (afhankelijk van het model).
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr.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

### BELANGRIJK:

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

## INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

**RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE**



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Licht
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Achterwand

### OPMERKING:

- Uw product kan er enigszins anders uitzien dan op de afbeelding.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

## **EXTRA ACCESSOIRES**

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

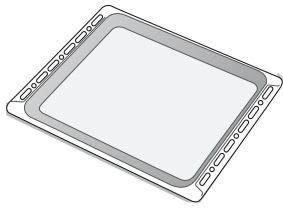


Fig. 1

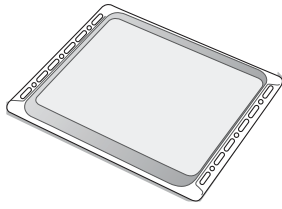


Fig. 2

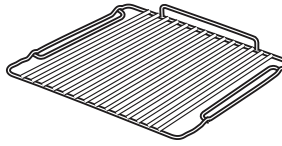


Fig. 3

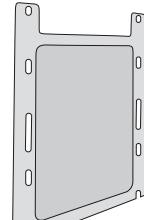


Fig. 4

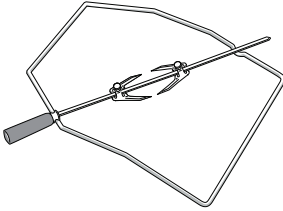


Fig. 5

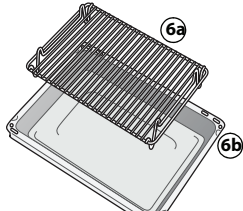


Fig. 6

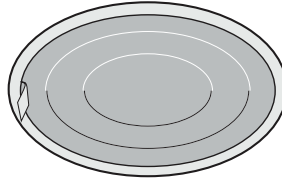


Fig. 7

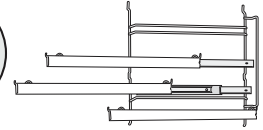


Fig. 8

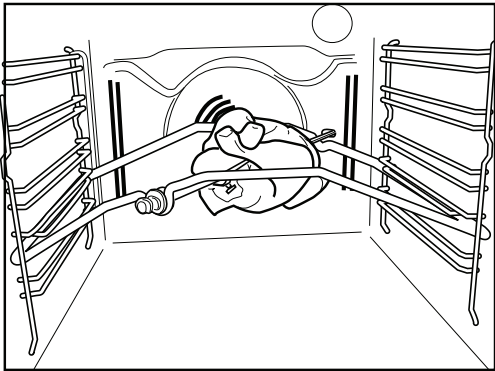


Fig. 9

### **Opvangbak (Fig. 1)**

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

### **Bakplaat (Fig. 2)**

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

### **Rooster (Fig. 3)**

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

### **Katalytische zijpanelen (Fig. 4)**

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

### **Draaispits (Fig. 5)**

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

### **Grillpan Set (Fig. 6)**

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

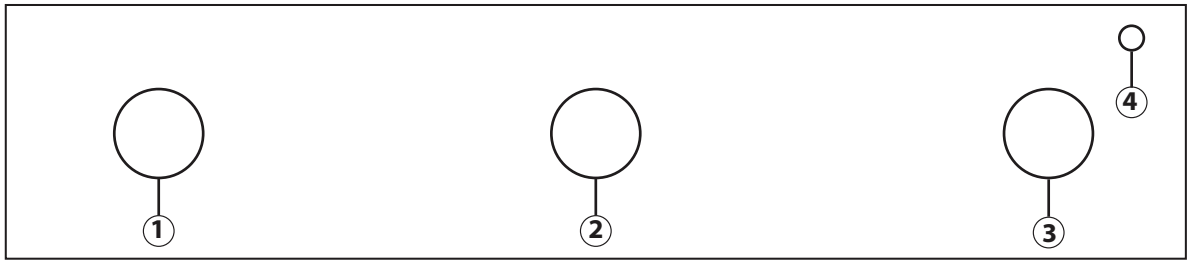
### **Vetfilter (Fig. 7)**

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

### **Schuifrails (Fig. 8)**

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

## BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



### OPMERKING:

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

1. Functieknop
2. Programmeerknop bereidingstijd
3. Thermostaatknop
4. Rood lampje thermostaat.

### DE OVEN GEBRUIKEN


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

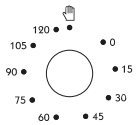
Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0". **PROGRAMMEERKNOP BEREIDINGSTIJD**

Deze keuzeknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten. Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd.









Als de ingestelde bereidingstijd om is, gaat de oven uit en blijft de keuzeknop op "0" staan. Om de oven met de hand te bedienen,

al.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de keuzeknop op het symbool staat .

















**BELANGRIJK:** als de keuzeknop op "0" staat, gaat de oven niet aan. Om de oven in te schakelen, de keuzeknop op het symbool instellen  of de bereidingstijd instellen.
















## TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES








FUNCTIE		BESCHRIJVING
	UIT	-
	LAMP	Inschakeling van het ovenlampje.
	STATISCH	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Het LED-thermostaatlampje wordt uitgeschakeld wanneer de oven gereed is en het gerecht in de oven kan worden gezet.
	SNELREINIGEN	Voor het verwijderen van door bereiding ontstaan vuil door middel van een lagetemperatuurcyclus. De gecombineerde actie van de laklaag en de waterdamp die vrijkomt tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van vuil. Activeer de functie wanneer de oven koud is. Plaats 200ml water op de bodem van de ovenruimte en vervolgens de cyclus 30 minuten bij 90°C uitvoeren. Aan het einde van de cyclus 15 minuten wachten voordat de deur wordt geopend.
	CONVECTIE BAKKEN	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.
	GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiezen 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. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBOGRILL	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. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

# BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Bereidings- tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Luchtig gebak		Ja	2	160 - 180	35-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-170	30-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	150-190	30-85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-190	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	150-175	20-45	Steunhoogte 3: draadrooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	170-190	35-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	90	130-150	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding) 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 bereiding) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 2: opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	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



Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1-3	180-190	20-40	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding) Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat
Lasagne / Gebakken pasta / Cannelloni / kleine vlaaien		Ja	2	190-200	40-65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	140-180	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gebakken vis/ en in vetvrij papier of aluminiumfolie verpakte gerechten (papillote) (filet, geheel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Visfilet/moten vis		Ja	4	200	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes/spiezen/spareribs/Hamburg		Ja	4	200	30-50	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig om na tweederde van de bereidingstijd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water

Recept	Functie	Voorverwar- men	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Berei- dingstijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Rosbief rosé 1 kg		-	2	200	35-50	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	200	60-90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	200	45-55	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	2	200	20-30	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100*	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (draai de steunhoogtes op tweederde van de kooktijd indien nodig)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100*	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (draai de steunhoogtes op tweederde van de kooktijd indien nodig)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster
Vis en groente		Ja	1-3	180	30-50*	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding)
						Steunhoogte 1: opvangbak of bakplaat op rooster

\* De vermelde bereidingstijd is slechts een indicatie. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

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

## 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) die dezelfde bereidingsduur hebben, op verschillende steunhoogtes. De steunhoogtes na tweedede van de bereidingstijd verwisselen indien nodig). 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.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of 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 tweedede van de bereidingsduur.

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

### Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

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

### Pizza


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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE**

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

 Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur contre des risques potentiels pour lui et les autres. 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'occasionner de graves lésions.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les directives suivantes :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- L'installation et l'entretien sont réservés à un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique (uniquement pour les modèles avec la fonction d'induction).

- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé comme appareil électroménager pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, et ses parties accessibles, deviennent chauds pendant l'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 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 seulement s'ils sont surveillés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants laissés sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures de l'appareil - risque de brûlure. Évitez tout contact avec les vêtements ou autres matières inflammables tant que les composants n'ont pas totalement refroidi.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte ; laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four : un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- 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 pas de récipients en matière synthétique.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à haute température. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le cycle de pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, ils pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient de cuisson (uniquement pour les fours avec récipient de cuisson fourni).

### **Mise au rebut des appareils ménagers usagés**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. 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 de plus amples informations sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez les autorités locales compétentes, le service de collecte des déchets ménagers, ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



## INSTALLATION

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez le détaillant ou le Service après-vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'éviter tout risque de dommage à l'appareil.

### PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les armoires de cuisine qui touchent au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de menuiserie du meuble d'encastrement et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois avant d'y installer le four.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, n'obstruez jamais l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Le remplacement du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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 d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent des matériaux isolants 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 glissez pas les casseroles ou les poêles au fond du four car vous pourriez endommager le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques des autres appareils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes, ou restent coincés dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux conditions atmosphériques.

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



### Élimination de l'emballage

L'emballage est entièrement recyclable comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et conformément aux réglementations locales régissant l'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 s'assurant que le présent appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une mise au rebut inappropriée du présent appareil.
- Le symbole apposé sur le produit, ou sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### Conseils pour économiser l'énergie

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

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four, qui est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au Règlement Européen (CE) n. 1935/2004 et a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences en matière de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et à celles en matière de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil répond aux exigences d'écoconception de la réglementation européenne n° 65/2014 et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### Le four ne fonctionne pas :

- Assurez-vous qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est bien 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 programmeur 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. Essayez d'abord de corriger le problème en suivant les suggestions du « 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 du four ;
- le numéro de série (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) situé sur le côté droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).  
Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.



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



- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Nettoyez le four seulement quand il est froid.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

### Extérieur du four

**IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, 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 liquide 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 (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un détergent liquide adéquat. La porte peut être enlevée pour faciliter le nettoyage (voir ENTRETIEN).
- L'élément chauffant supérieur du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissé (certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage du plafond du four.

**REMARQUE : lors de périodes prolongées de cuisson d'aliments à haute teneur en eau (p.ex. pizza, légumes, etc.), de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et autour 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 avec du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour enlever 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, ou des aérosols pour le nettoyage du four, 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 avant d'enlever les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.



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

## DÉMONTAGE DE LA PORTE

### Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les 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.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

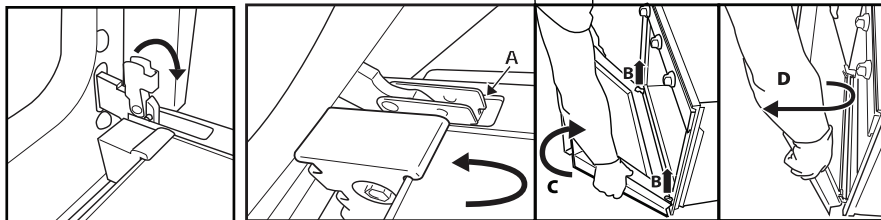


Fig. 1

Fig.2

## DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

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

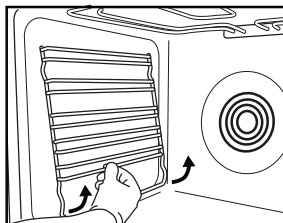


Fig. 3

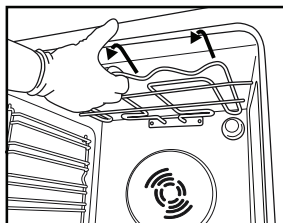


Fig. 4

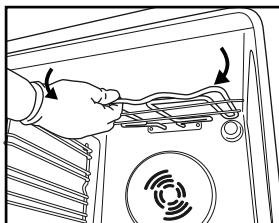


Fig.5

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

**Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :**

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type d'ampoule), puis revissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

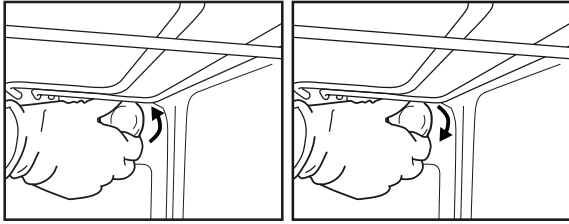


Fig. 6

Fig. 7

### REMARQUE :

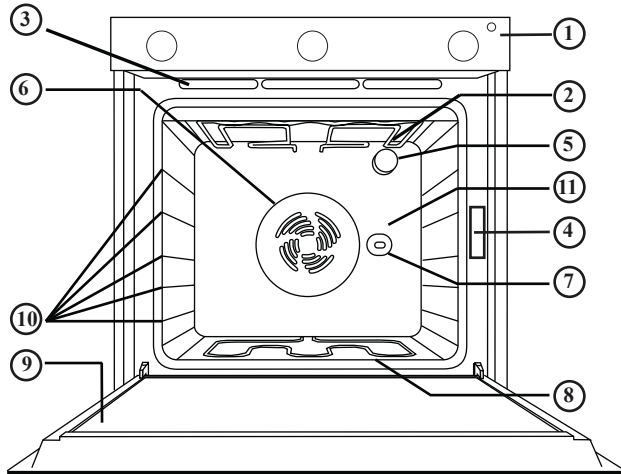
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour des appareils électriques et ne convient pas pour l'éclairage des pièces de la maison (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, vos empreintes pourraient les endommager.**
- **Avant de mettre le four en marche, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule est bien en place.**

## DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (selon le modèle)
8. Élément chauffant inférieur (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi arrière

### REMARQUE :

- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.
- Après avoir éteint le four à la fin de la cuisson, il est possible que le ventilateur continue de fonctionner pour un certain temps.

## ACCESSOIRES COMPATIBLES

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

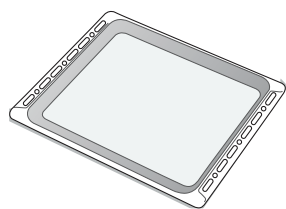


Fig. 1

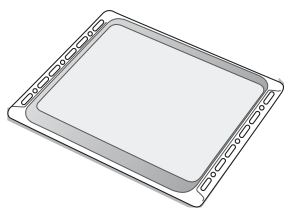


Fig. 2

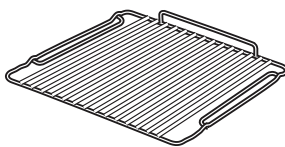


Fig. 3

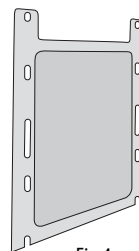


Fig. 4

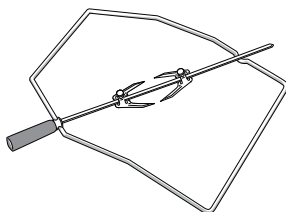


Fig. 5

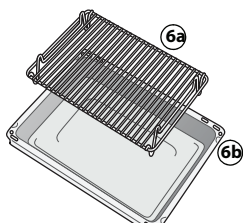


Fig. 6

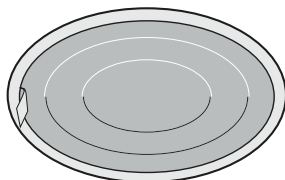


Fig. 7

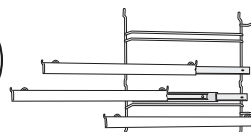


Fig. 8

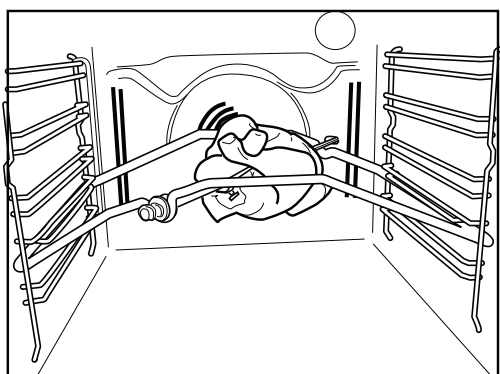


Fig. 9

### **Lèche-frite (Fig. 1)**

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

### **Plaque à pâtisserie (Fig. 2)**

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

### **Grille (Fig. 3)**

Pour faire griller des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Peut être placée à n'importe quelle hauteur. Le côté recourbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

### **Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)**

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

### **Tournebroche (Fig. 5)**

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Consultez aussi la section « Conseils d'utilisation et suggestions ».

### **Ensemble grille-poêle (Fig. 6)**

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

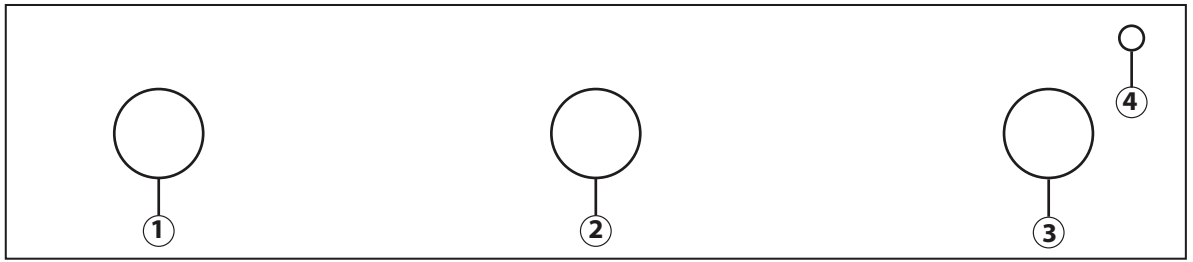
### **Filtre à graisses (Fig. 7)**

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

### **Grilles coulissantes (Fig. 8)**

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Compatible avec tous les accessoires, elles vont au lave-vaisselle.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### REMARQUE :


- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.
- 1. Bouton de sélection des fonctions
- 2. Bouton de sélection du temps de cuisson
- 3. Bouton du thermostat
- 4. Voyant rouge du thermostat.

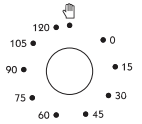
### COMMENT UTILISER LE FOUR


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

Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume, et s'éteint à nouveau quand la température sélectionnée du four est atteinte. À la fin de la cuisson, tournez le bouton à « 0 ».









### SÉLECTEUR DE TEMPS DE CUISSON

Ce sélecteur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson entre 1 et 120 minutes. Pour régler le temps de cuisson, après avoir choisi la fonction de cuisson requise, tournez le bouton à droite dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tournez-le de nouveau dans la direction opposée à la durée de cuisson souhaitée. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteint et le sélecteur reste positionné sur « 0 ». Pour utiliser le four en mode manuel, à savoir sans régler un temps de cuisson, assurez-vous que le sélecteur de programme soit tourné sur le symbole .
































**Remarque importante :** Lorsque le sélecteur est sur "0", le four ne s'allume pas. Pour allumer le four, réglez le sélecteur sur le symbole  ou réglez un temps de cuisson.








## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
	ARRÊT	-
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer la lumière à l'intérieur du four.
	TRADITIONNEL	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.
	NETTOYAGE INTELLIGENT	Pour éliminer la saleté créée par la cuisson au moyen d'un cycle basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de la vapeur d'eau libérée pendant le cycle facilite l'élimination de la saleté. Activez la fonction lorsque le four est froid. Placez 200 ml d'eau au bas du four, démarrez ensuite le cycle pour 30 minutes à une température de 90 °C. À la fin du cycle, attendez 15 minutes avant d'ouvrir la porte.
	CONVECTION CUISSON AU FOUR	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.
	GRIL	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 lèche-frite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBOGRIL	Pour griller de gros morceaux de viandes (cuisses, rosbifs, poulets). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, vous pouvez également utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni
	DÉGIVRAGE DE L'APPAREIL	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.

# TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160 - 180	35-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	150-190	30-85	Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Grille 3 : grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Grille 3 : Plat à four sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-45	Grille 3 : Plat à four sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Grille 2 : lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	180 - 200	20-30	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Grille 3 : Plat à four sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		Oui	2	190-200	40-65	Lèche-frite ou plat à four sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 Kg		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou plat à four sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou plat à four sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1 / 2	190-200	140-180	Lèche-frite ou plat à four sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	40-60	Lèche-frite ou plat à four sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plat à four sur grille
Toast		Oui	4	200	2-5	Grille
Filets de poisson / biftecks		Oui	4	200	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Grille 2 : tournebroche (si présent)
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Rôti de bœuf saignant 1kg		-	2	200	35-50	plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Grille 3 : Plat à four sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : Lèche-frite ou plat à four sur grille
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Grille 3 : Plat à four sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : Lèche-frite ou plat à four sur grille
Poissons & Légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Grille 3 : Plat à four sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : Lèche-frite ou plat à four sur grille

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

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

## 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. Inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### Desserts

- Cuissez les desserts délicats avec la fonction traditionnelle sur une grille seulement. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction « Air pulsé » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau 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.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. 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 plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

### Viandes

- Utilisez tout type de plaque de cuisson 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.
- Lorsque 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 (uniquement sur certains modèles)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfoncez 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.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **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 Sicherheitshinweise 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:

- Verwenden Sie beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.
- Die Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den 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 Gerät nach der Montage in der Küchenzeile, an die Stromversorgung anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Verwenden Sie die Induktionsplatte nicht, wenn die Oberfläche gerissen ist. Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur für Modelle 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. Jeglicher andere Art der Nutzung (z. B.: das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten 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 der sicheren Gerätenutzung und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Gebrauch - es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammenden Materialien, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie in das 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 oder garen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der innen 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. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit viel Öl oder Fett immer aufmerksam.

- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, muss beachtet werden, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie Lebensmittel im Garbehälter nicht mit Aluminiumfolie ab (nur für Öfen mit mitgeliefertem Garbehälter).

#### **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

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

### VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig, bevor Sie den Backofen einsetzen.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Ofenoberseite 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 mm<sup>2</sup>) 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 Ofeninnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals direkt Wasser in den heißen Backofen; dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Backofens, dies könnte die Emailbeschichtung beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Kabel anderer Geräte keine heißen Ofenteile berühren und nicht in der Tür 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 weg, 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 eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen würden.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer geeigneten 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 emailierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10/15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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

## 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 den Buchstaben, „F“ gefolgt von einer Zahl an, setzen Sie sich bitte mit der nächstgelegenen Kundendienststelle in Verbindung. Geben Sie in diesem Fall die Zahl an, die dem Buchstaben, „F“ folgt.

## KUNDENDIENST

### Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen 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 Kundenservice.**

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.



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

### Außenoberflächen

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

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

### Geräteinnenraum

**ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkatzern 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 kann ausgehängt werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe WARTUNG).
- Das obere Heizelement des Grills (siehe WARTUNG) kann zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums heruntergeklappt werden (nur bei einigen Modellen).

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

### Zubehörteile:

- 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 Bürste oder einem Schwamm entfernen.

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

**ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkatzern 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 bevor Sie mit einem Schwamm noch vorhandene Speisereste entfernen.



## WARNUNG

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen kalt ist, bevor Sie die folgenden Vorgänge durchführen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.

### AUSBAU DER TÜR

#### Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

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

#### Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Senken Sie die beiden Schließhaken.
4. Schließen Sie die Tür.

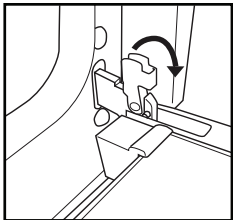


Abb. 1

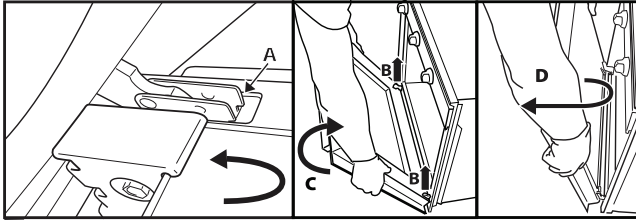


Abb. 2

### ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

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

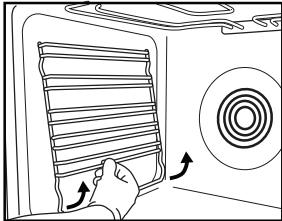


Abb. 3

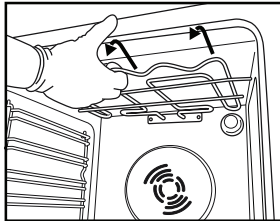


Abb. 4

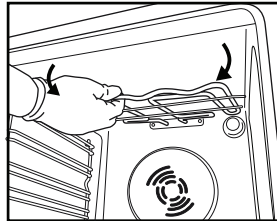


Abb. 5

## AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Zum Auswechseln der hinteren Lampe (falls vorhanden):

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

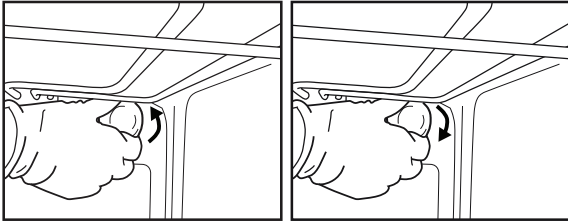


Abb. 6

Abb. 7

### HINWEIS:

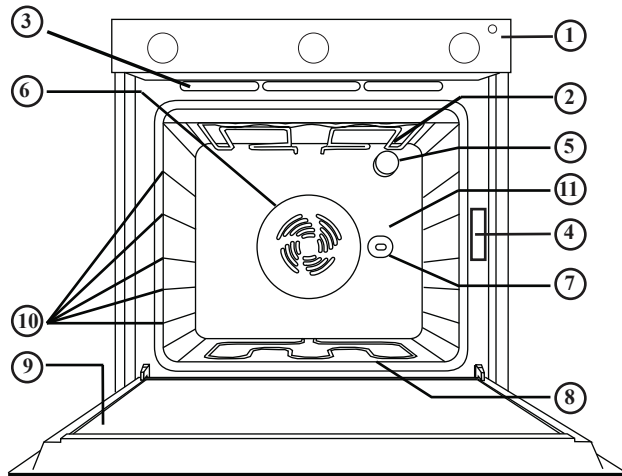
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C (je nach Modell).
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).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

### ACHTUNG:

- Bei der Verwendung von Halogenlampen, berühren Sie diese 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. Bedienblende
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Beleuchtung
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

### HINWEIS:

- Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

## **PASSENDES ZUBEHÖR**

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)

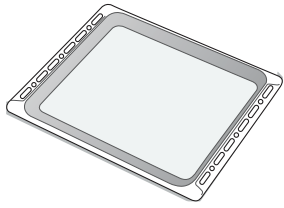


Abb. 1

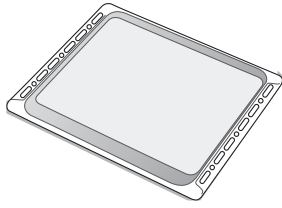


Abb. 2

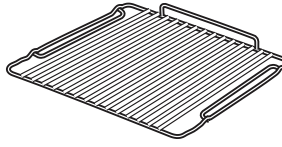


Abb. 3

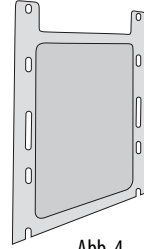


Abb. 4

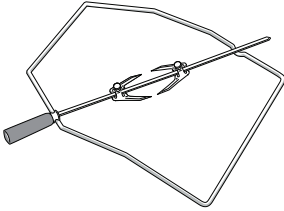


Abb. 5

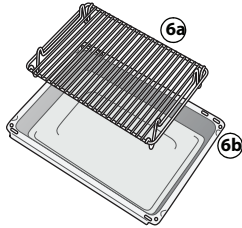


Abb. 6

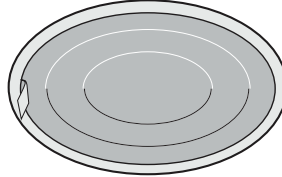


Abb. 7

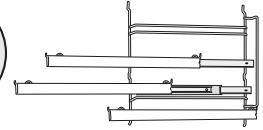


Abb. 8

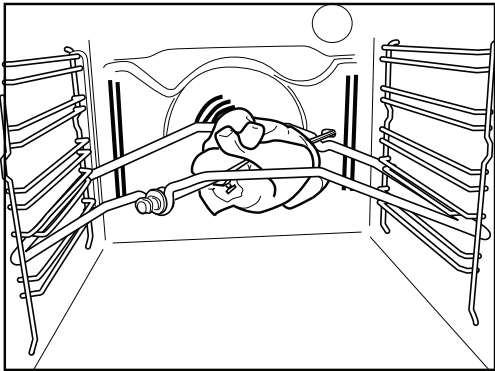


Abb. 9

### **Fettpfanne (Abb. 1)**

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

### **Backblech (Abb. 2)**

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

### **Ofenrost (Abb. 3)**

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

### **Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)**

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

### **Drehspieß (Abb. 5)**

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

### **Grillpfannensatz (Abb. 6)**

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

### **Fettfilter (Abb. 7)**

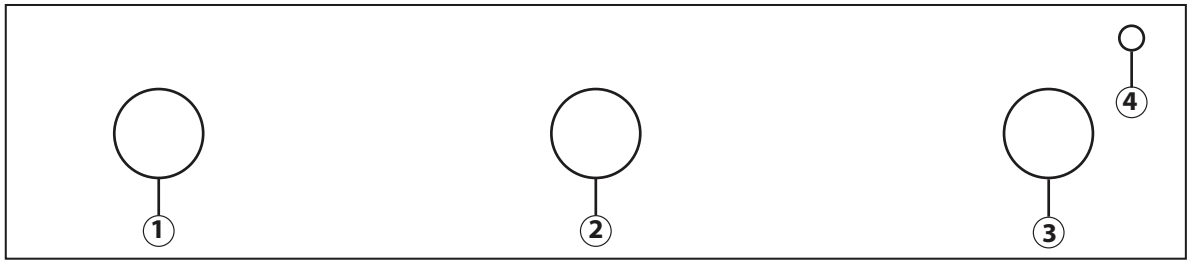
Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

### **Backauszug (Abb. 8)**

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



## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



### HINWEIS:

- Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.
1. Bedienknopf zur Funktionswahl
  2. Garzeitprogrammierknopf
  3. Thermostatregler
  4. Rote Thermostat-Kontrollleuchte.

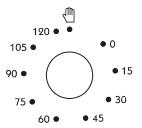
### BETRIEB DES BACKOFENS

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

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

### GARZEITPROGRAMMIERUNG

Diese Programmierung erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 120 Minuten. Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab und der Programmierknopf bleibt in der Position „0“. Um den Ofen im manuellen Modus zu benutzen, d.h. ohne eine Garzeit einzustellen, muss der Bedienknopf auf das Symbol eingestellt sein .
































**WICHTIG:** Wenn der Programmierknopf sich in Stellung „0“ befindet, lässt sich der Ofen nicht einschalten. Zum Einschalten des Backofens, den Programmierknopf auf das Symbol oder auf eine Zeiteinstellung.








## TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

BETRIEBSART		BESCHREIBUNG
	AUS	-
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen auf die erforderliche Temperatur vor. Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet ab, wenn der Backofen bereit ist und mit dem Garvorgang begonnen werden kann.
	SMARTCLEAN	Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Durch das Zusammenwirken von spezieller Emailbeschichtung und des während des Reinigungszyklus freigesetzten Wasserdampfs wird das Entfernen von Verschmutzungen erleichtert. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Stellen Sie 200ml Wasser auf den Boden des Innenraums, lassen Sie dann den Zyklus für 30 Minuten bei 90°C laufen. Warten Sie am Ende des Zyklus 15 Minuten, bevor Sie die Tür öffnen.
	UNTER-/OBERHITZE BACKEN	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.
	GRILL	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. Heizen Sie den Backofen 3-5 Min. lang vor. Während des Garvorgangs muss die Ofentür geschlossen bleiben.
	TURBOGRILL	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. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	ABTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

# GARTABELLE

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Hefekuchen		Ja	2	160 - 180	35-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		Ja	3	170-180	15-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ebene 3: Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	3	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	3	90	120-130	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	90	130-150	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	190-250	25-45	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Ebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	2	175-200	40-50	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	180-190	40-55	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	3	180-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / Überbackene Nudeln/ Cannelloni / Kuchen		Ja	2	190-200	40-65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Fettpfanne oder Form auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	140-180	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Toast		Ja	4	200	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	4	200	30-50	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	200	35-50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratinirtes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse		Ja	1-3	180	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

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

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

# 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 Ebenen gleichzeitig garen. Bei Bedarf Einschubebenen nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. 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 HeiBluftfunktion 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 Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

## Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende 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 (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

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

## Pizza

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **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:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- 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 allpole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adaptors if the oven is fitted with a plug.
- Do not use extension leads.
- 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 bare-foot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance 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.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).

#### **Scrapping of household appliances**

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



## INSTALLATION

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

### PREPARING THE HOUSING UNIT

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

### ELECTRICAL CONNECTION

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) 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.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### Disposal of packing material

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


### Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### Energy saving 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 oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (  ) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.
- This appliance meets the eco design requirements of European regulations n. 65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### **The oven does not work:**

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

### **The door will not open:**

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

### **The electronic programmer does not work:**

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

## **AFTER-SALES SERVICE**

### **Before calling the After-Sales Service:**

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

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

Always specify:

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

## **SERVICE**



0000 000 00000

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

## **CLEANING**



### **WARNING**

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

### **Oven exterior**

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

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

### **Oven interior**

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

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

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

### **Accessories:**

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

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

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

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

## MAINTENANCE

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

### **REMOVING THE DOOR** To remove the

#### **door:**

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

#### **To refit the door:**

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

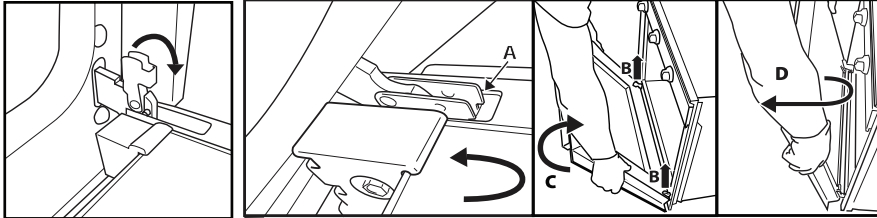


Fig. 1

Fig. 2

### **MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)**

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

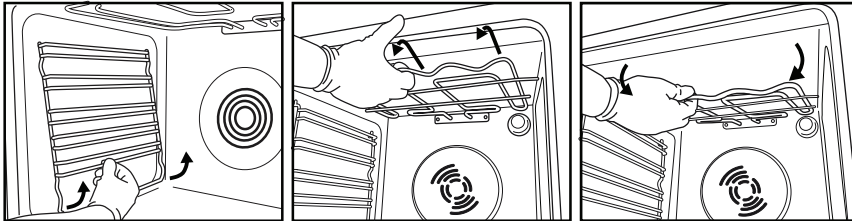


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

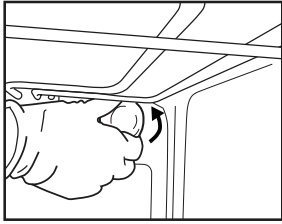


Fig. 6

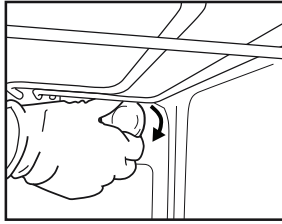


Fig. 7

### N.B.:

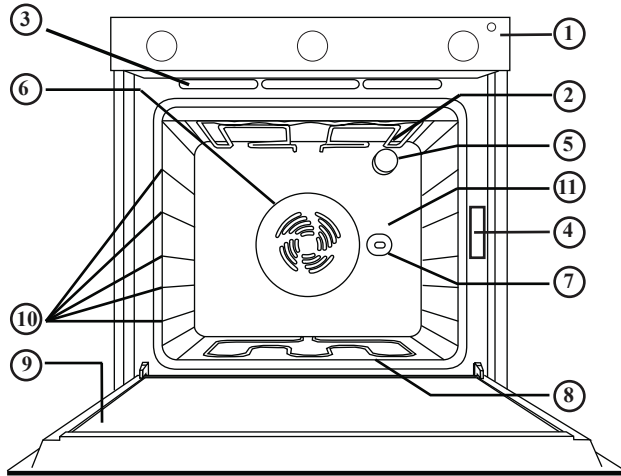
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps (depending on model).
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).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

### IMPORTANT:

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

## INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

### N.B.:

- Your product can appear slightly different from the drawing.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

## COMPATIBLE ACCESSORIES

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

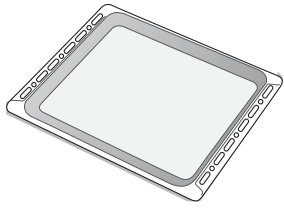


Fig. 1

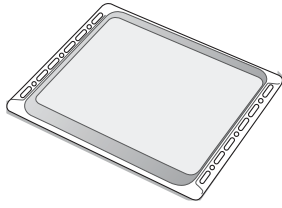


Fig. 2

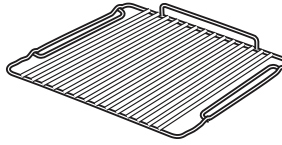


Fig. 3

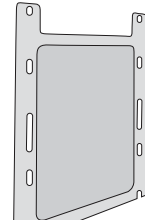


Fig. 4

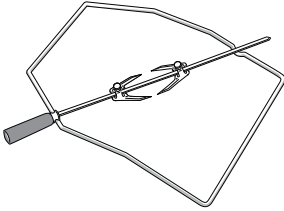


Fig. 5

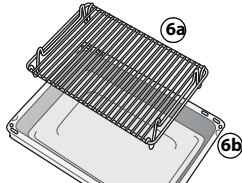


Fig. 6

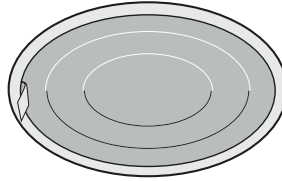


Fig. 7

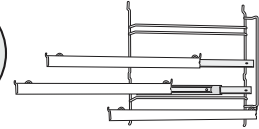


Fig. 8

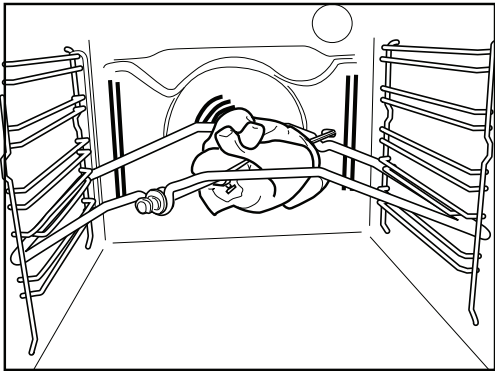


Fig. 9

### **Drip-tray (Fig. 1)**

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

### **Baking tray (Fig. 2)**

For baking biscuits, cakes and pizzas.

### **Wire shelf (Fig. 3)**

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

### **Catalytic side panels (Fig. 4)**

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

### **Turnspit (Fig. 5)**

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

### **Grill Pan Set (Fig. 6)**

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

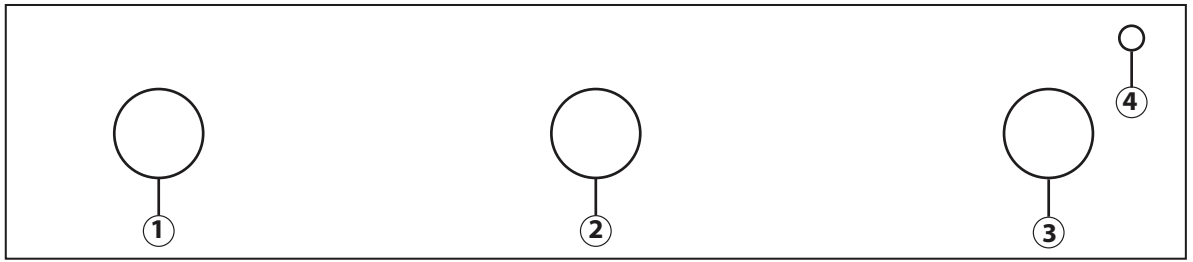
### **Grease filter (Fig. 7)**

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

### **Sliding shelves (Fig. 8)**

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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### N.B.:

- Your product may appear slightly different from the drawing.


1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.


### HOW TO OPERATE THE OVEN

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

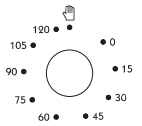
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to "0". **COOKING TIME SELECTOR**

This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the









knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "0". To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the programme selector is turned to the symbol .

**IMPORTANT:** when the selector is positioned at "0" the oven will not switch on. To switch the oven on, set the selector to the symbol  or set a

















cooking time.
















## FUNCTION DESCRIPTION TABLE








FUNCTION		DESCRIPTION
	OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	SMARTCLEAN	To eliminate the dirt created by cooking by means of a low temperature cycle. The combined action of the special enamel and the water vapour released during the cycle facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold. Place 200ml of water in the bottom of the cavity, then run the cycle for 30 minutes at 90°C. At the end of the cycle, wait 15 minutes before opening the door.
	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.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBOGRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided
	DEFROSTING	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

# COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2	160 - 180	35-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	90	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		Yes	3	180-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	20-40	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	40-65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1Kg		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1 / 2	190-200	140-180	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
						Shelf 1: drip tray with water



Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Roast beef rare 1Kg		-	2	200	35-50	oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	drip tray / baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						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 (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	180	30-50*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

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

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

## 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. Switch levels two-thirds through cooking if necessary. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

### Desserts

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

### Meat

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

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

### -Turnspit (only in some models)

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

### Pizza

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





400010767393/B

AR NL FR DE EN

