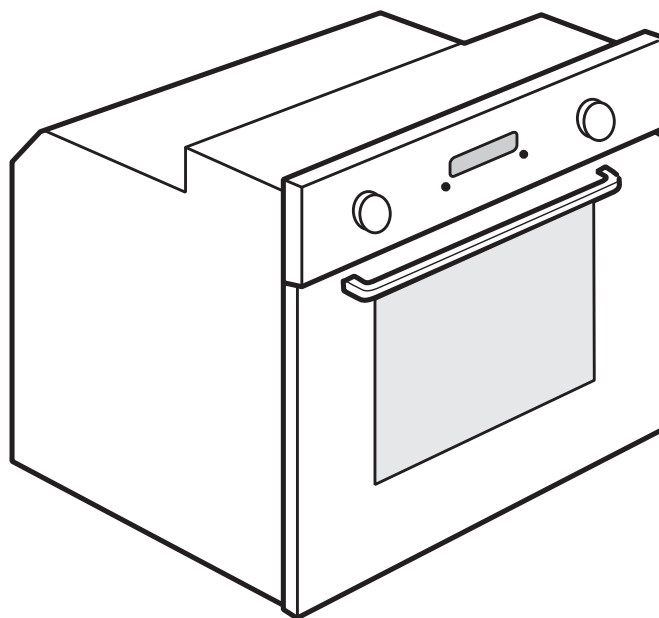


**AKZ 520**



- GB** User and maintenance manual
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud

 **Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### **YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT**

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



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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- 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.(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.



## **Scrapping of household appliances**

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

## **INSTALLATION**

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

### **PREPARING THE HOUSING UNIT**

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

### **ELECTRICAL CONNECTION**

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 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.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

## **SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT**

### **Disposal of packing material**

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

### **Scrapping the product**

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

## **Energy saving**

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

## **DECLARATION OF CONFORMITY C €**

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

## **TROUBLESHOOTING GUIDE**

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

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

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

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

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

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

## **AFTER-SALES SERVICE**

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

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

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

Always specify:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## CLEANING



### WARNING

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

### Oven exterior

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

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

### Oven interior

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

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

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

### Accessories:

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

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

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

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

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



### WARNING

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

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

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

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

## MAINTENANCE

### **! WARNING**

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

### **REMOVING THE DOOR**

#### **To remove the door:**

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

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

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

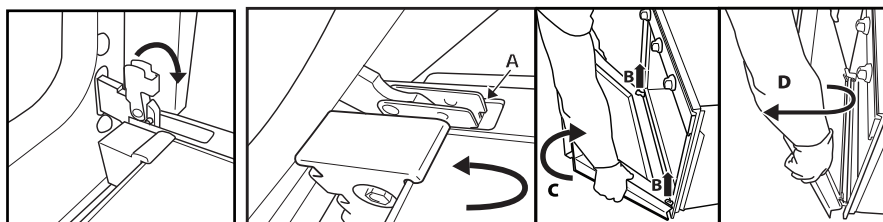


Fig. 1

Fig. 2

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

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

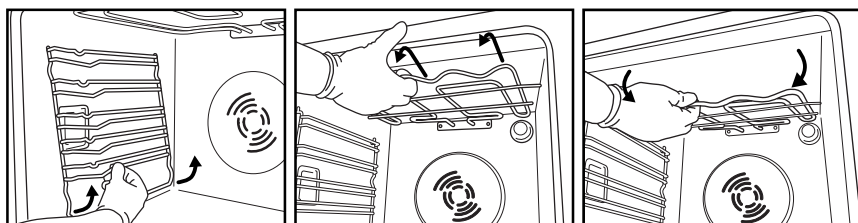


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **REPLACING THE OVEN LAMP**

**To replace the rear lamp** (if present):

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

**To replace the side lamp** (if present):

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

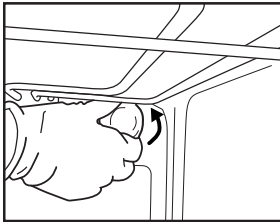


Fig. 6

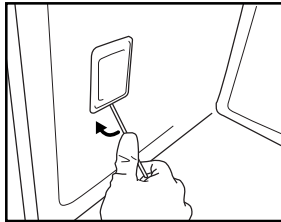


Fig. 7

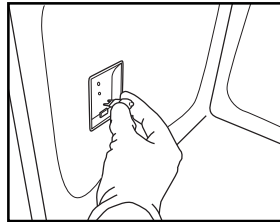


Fig. 8

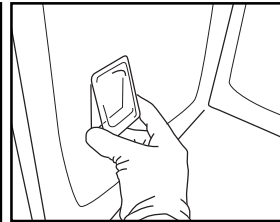


Fig. 9

### **N.B.:**

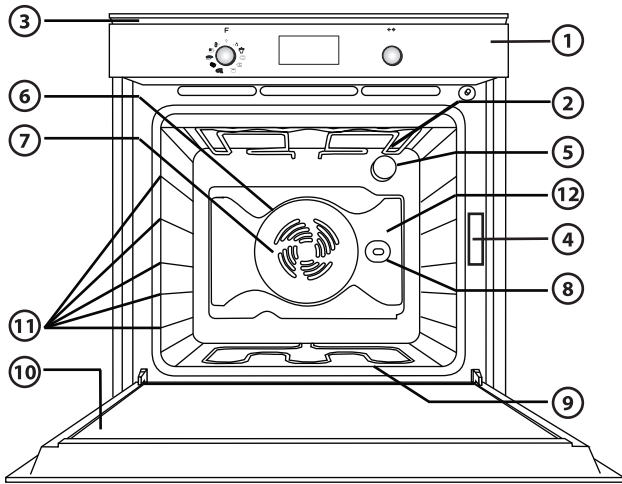
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

### **IMPORTANT:**

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

# INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



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

## **N.B.:**

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

## **ACCESSORIES SUPPLIED**

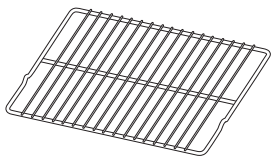


Fig. A

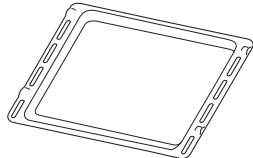


Fig. B

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

## **ACCESSORIES NOT SUPPLIED**

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

## **INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN**

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted with the raised part on the flat section "B" facing upwards (Fig. 2).

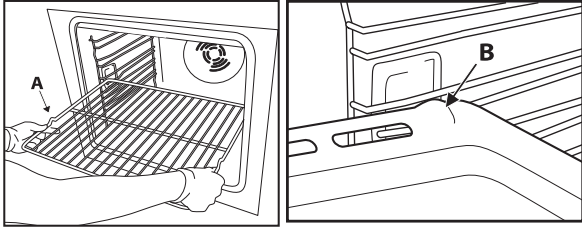
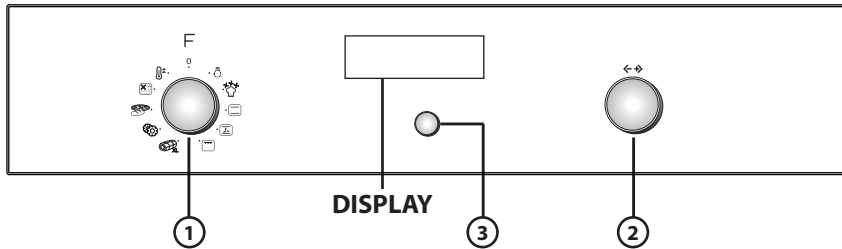


Fig. 1

Fig. 2

## **CONTROL PANEL DESCRIPTION**

### **ELECTRONIC PROGRAMMER**



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

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

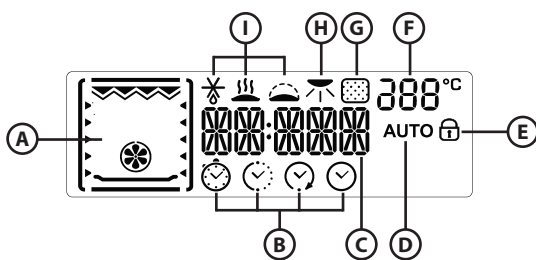
### **LIST OF FUNCTIONS**

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

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

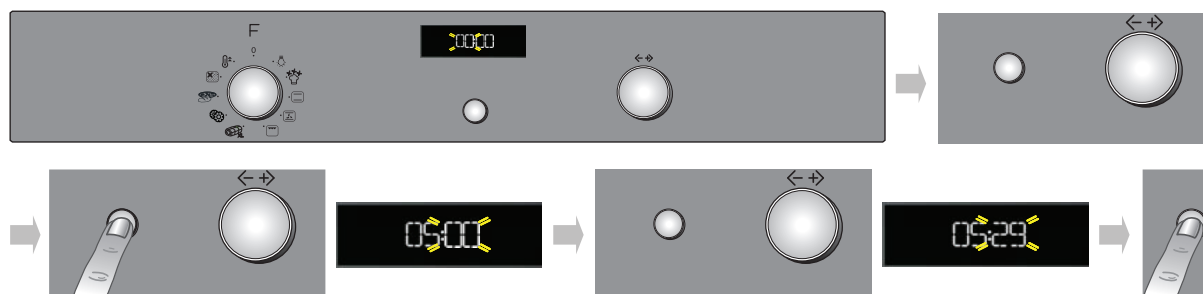
**N.B.:** for the list and description of functions, see the specific table at page 14.

### **DESCRIPTION OF DISPLAY**



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

## **STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME**

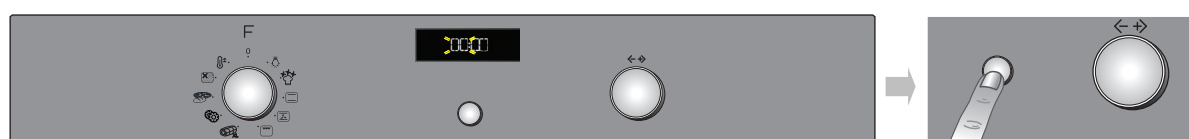


After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

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

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

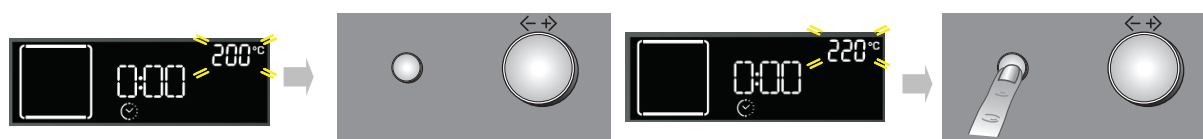
## **SELECTING COOKING FUNCTIONS**



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

## **SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL**

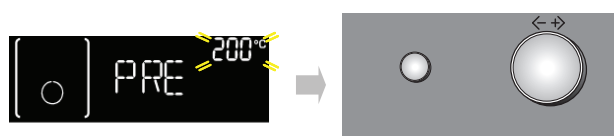
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:





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

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

## **FAST PREHEATING**

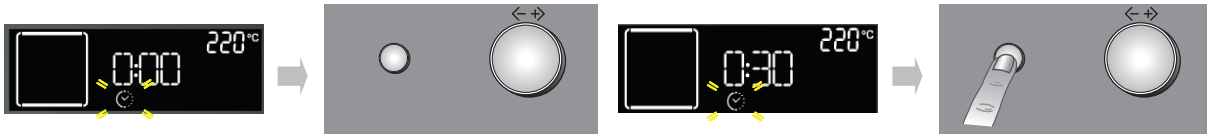




1. Turn the "Functions" knob to the symbol  to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing ③: the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button ③. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE**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



## SETTING COOKING TIME

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



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


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

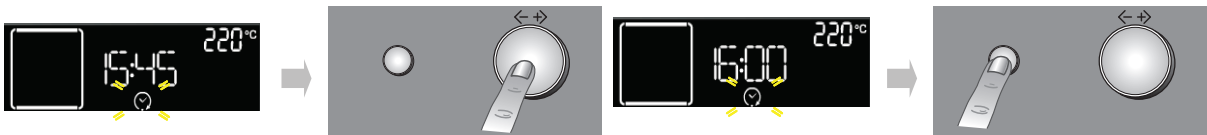
## SETTING END OF COOKING TIME/START DELAYED

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


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

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

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



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

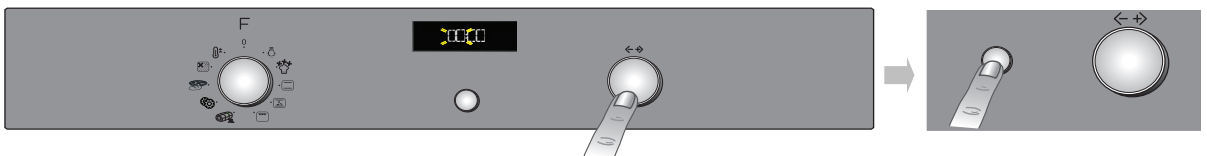
1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as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

## INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN





If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word HOT and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

## TIMER



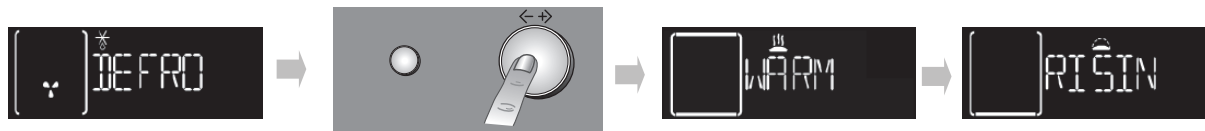
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.



1. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time.
2. Press button  to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button  (the time of day appears on the display).

## **SELECTING SPECIAL FUNCTIONS**

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

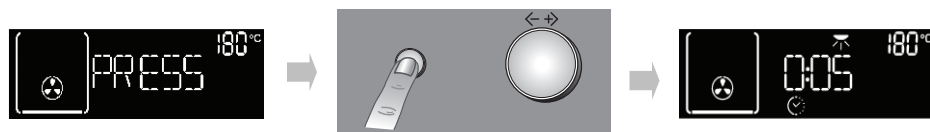
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the "Functions" knob to symbol : the display shows "DEFROST" along with this function's corresponding symbol.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING, SLOW COOKING MEAT, SLOW COOKING FISH.
3. Press button  to confirm.

## **BROWNING**

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







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

## **BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION**

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





### **Bread**



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

### **Pizza**




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


## **SETTINGS**



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

### **Clock**

Turn the "Functions" knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).



### **Eco**

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. In addition, the oven light is switched off during cooking. To view information on the display and switch the light on again, simply press button  or turn a knob.

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



### **Acoustic signal**

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

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

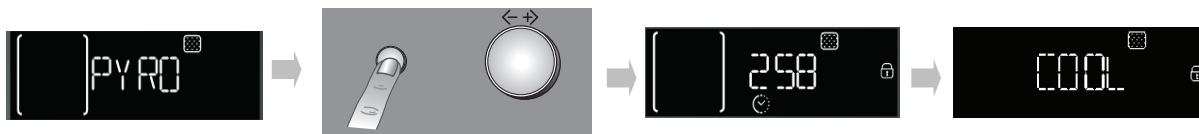
### **Brightness**

To change the display brightness, proceed as follows:



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


## **AUTOMATIC OVEN CLEANING**



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





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












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

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




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

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

## OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE












FUNCTIONS KNOB			
	<b>OFF</b>	To stop cooking and switch off the oven.	
	<b>LAMP</b>	To switch the oven interior light on/off.	
	<b>SPECIALS</b>	 <b>DEFROST</b>	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.
		 <b>KEEP WARM</b>	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
		 <b>RISING</b>	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>CONVENTIONAL</b>	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.	
	<b>CONVECTION BAKE</b>	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.	
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE</b>	To cook food requiring medium/low cooking temperatures on a maximum of two shelves. This function is used to cook gently and slowly on two levels without having to switch the position of the dishes during the cooking process. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.	
	<b>GRILL</b>	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.	
	<b>TURBO GRILL</b>	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.	
	<b>MAXI COOKING</b>	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 3rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.	
	<b>SETTINGS</b>	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).	






**FUNCTIONS KNOB**

	<b>BREAD/PIZZA</b>	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	<b>AUTOMATIC OVEN CLEANING</b>	To eliminate cooking spatters by means of a cycle at very high temperature (approx. 500°). Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). It is advisable to use the complete cycle only in case of a very dirty oven, and the shorter cycle if the function is used at regular intervals.
	<b>FAST PREHEATING</b>	To preheat the oven rapidly.

## COOKING TABLE















Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)		Yes	2	160-200	30-85	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	2	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	90	110-150	Drip tray / baking tray
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-4	90	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
	 <b>GENTLE</b>	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	Drip tray / baking tray or wire shelf
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
	 <b>GENTLE</b>	Yes	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	Medium (2)	20-35	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4	Medium - High (2-3)	15-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium (2)	50-65	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	2	High (3)	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	Medium (2)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	Medium (2)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)

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



**TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)**

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Shortbread		Yes	2	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Small cakes		Yes	2	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	35-45	Cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Two apple pies		Yes	2	185	60-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175	65-75	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toast		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers		-	4	High (3)	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	2	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	50-60	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Roast pork		-	2	170	110-150	Shelf 2: wire shelf
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Flat cake		Yes	2	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170	40-50	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray

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

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

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

### Desserts

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

### Meat

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

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

### Turnspit (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.

### Rising function

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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

### **VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE**

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



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

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



#### **DANGER**

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



#### **AVERTISSEMENT**

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

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

- Avant toute intervention d'installation l'appareil doit être débranché du secteur.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ni remplacer de composants de l'appareil sauf indication spécifique du manuel d'utilisation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un électricien spécialisé. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil à la prise d'alimentation après installation.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties du corps humides et ne l'utilisez pas pieds nus.
- L'appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique dans le but de cuire des aliments. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'âge supérieur à 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Eloigner les enfants de l'appareil et les contrôler pour leur interdire de jouer avec.
- L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants d'âge inférieur à 8 ans doivent être éloignés de l'appareil à moins de les surveiller en permanence.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Empêcher que l'appareil entre en contact avec des vêtements ou autre matériau inflammable jusqu'à ce que les composants ne se soient refroidis suffisamment.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Quand le volet de l'appareil est fermé l'air chaud s'échappe de l'ouverture au-dessus du panneau de commande. Évitez de boucher les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Ne pas chauffer ou cuisiner en utilisant des pots ou des récipients fermés hermétiquement dans l'appareil. L'accumulation de pression qui se crée peut faire exploser le pot et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.

- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Les enfants doivent être maintenus à distance du four pendant le cycle de pyrolyse (uniquement pour des fours avec fonction pyrolyse).
- Utiliser uniquement la sonde de température fournie ou recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs agressifs ou d'ustensiles métalliques coupants pour nettoyer le verre de la porte du four sous peine de griffer la surface et de briser le verre.
- S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter de vous électrocuter.

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

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

## **INSTALLATION**

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

### **PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT**

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

### **BRANCHEMENT DE L'APPAREIL**

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

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

### **RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

#### **Avant d'utiliser le four pour la première fois :**

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

## **Pendant l'utilisation :**


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

## **CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

### **Élimination des emballages**

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

### **Mise au rebut de l'appareil**

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

### **Conseils pour économiser l'énergie**

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

## **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ C E**

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

## **DIAGNOSTIC DES PANNES**

### **Le four ne fonctionne pas :**

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

### **La porte est bloquée :**

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

### **Le programmateur électronique ne fonctionne pas :**

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

### **Avant de faire appel au Service Après-vente :**

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

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

Veillez toujours spécifier :

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

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## NETTOYAGE

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

### **Extérieur du four**

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

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

### **Enceinte du four**

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

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

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

### **Accessoires :**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

## **ENTRETIEN**

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

## **DÉMONTAGE DE LA PORTE**

### **Pour démonter la porte :**

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

### **Pour remonter la porte :**

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

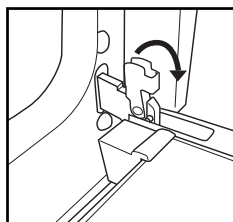


Fig. 1

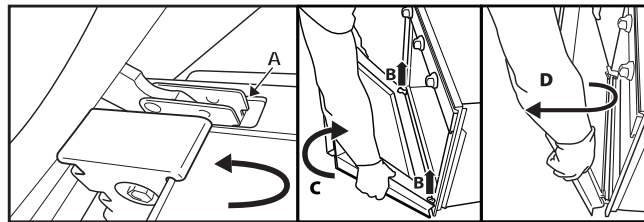


Fig. 2



## **DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)**

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

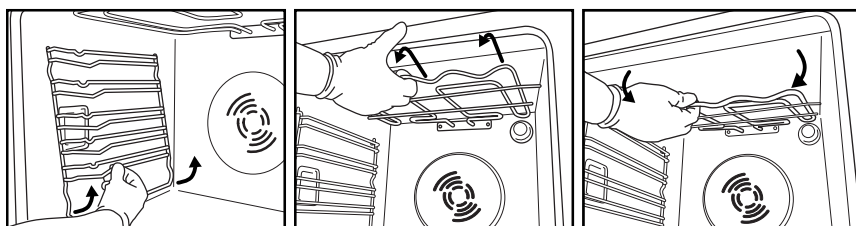


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **REPLACEMENT DE L'AMPOULE**

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

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

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

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

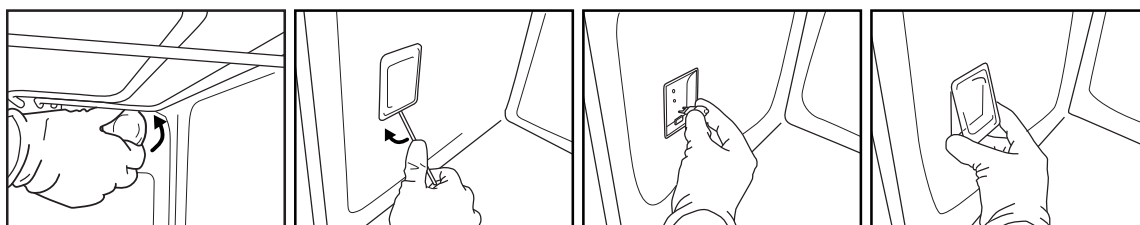


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

### **REMARQUE :**

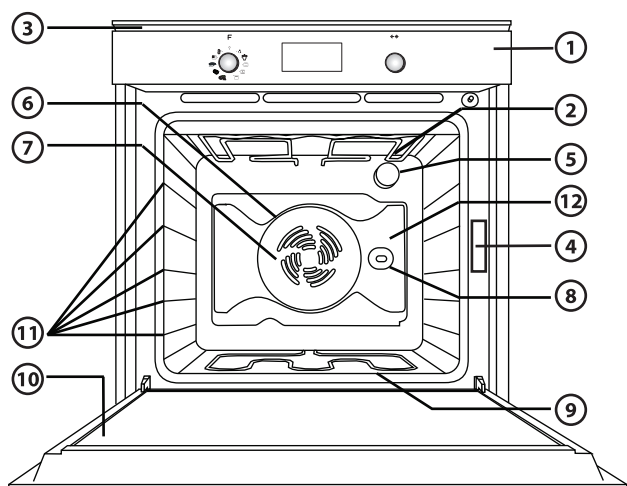
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires [www.feel-at-home.fr](http://www.feel-at-home.fr).

### **REMARQUE IMPORTANTE :**

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

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



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

## REMARQUE :

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

## ACCESSOIRES FOURNIS

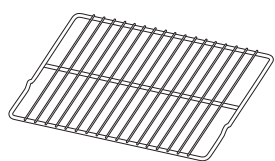


Fig. A

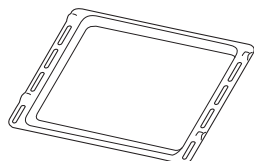


Fig. B

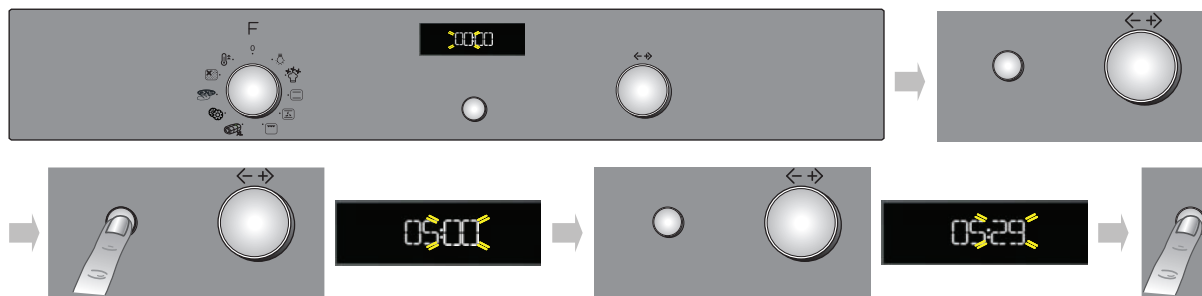
- A. GRILLE (1) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plaque pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses etc.

## ACCESSOIRES NON FOURNIS

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



## **ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L'HEURE**

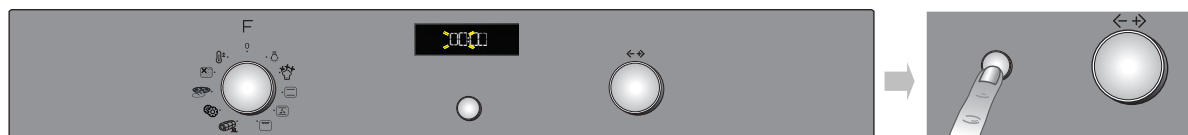


Après avoir branché le four au réseau électrique, il est nécessaire d'introduire l'heure courante. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignoteront sur l'afficheur.

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

Pour modifier l'heure courante, par exemple à la suite d'une interruption de l'alimentation électrique, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

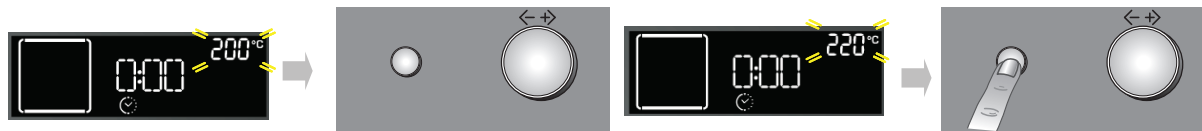
## **SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON**



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux qui sont désirés, appuyez sur la touche (3). Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

## **PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL**

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





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

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

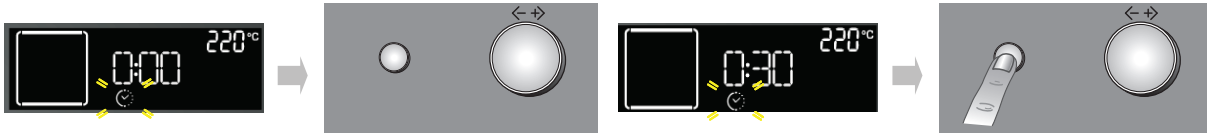
## **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**





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

## RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

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



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


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

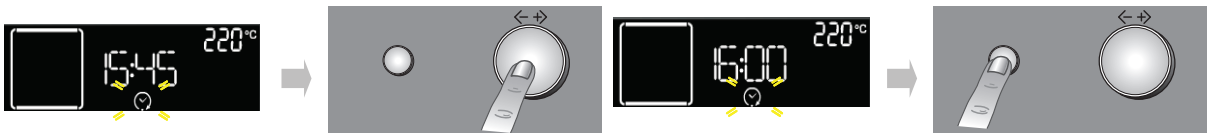
## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ

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


**REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.**

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

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



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

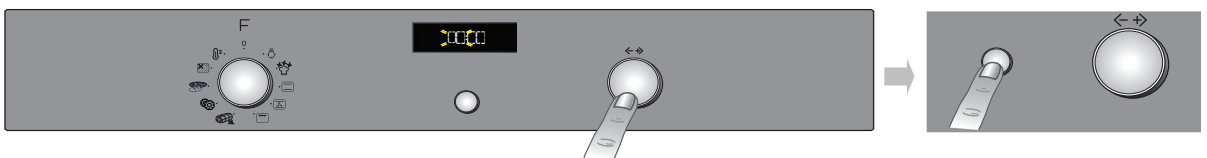
1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie avec la touche  : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le paramétrage a été effectué correctement.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

## INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR





À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est supérieure à 50°C, l'afficheur visualise le message HOT avec la température instantanée. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50°C, l'affichage visualise l'heure.


## MINUTEUR



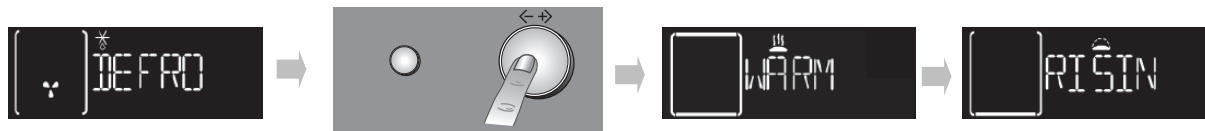
Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes.



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

## SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

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

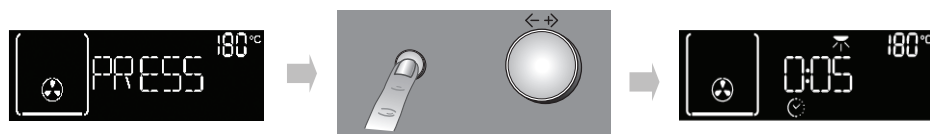
Pour sélectionner et lancer l'une de ces fonctions, procédez comme suit :




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'afficheur visualise « DEFROST » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour dérouler la liste des fonctions ; leurs noms sont en anglais : DEFROST (décongélation), KEEP WARM (maintien au chaud), RISING (levage), MEAT SLOW COOKING (cuisson lente de la viande), FISH SLOW COOKING (cuisson lente du poisson).
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


## DORAGE

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.







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

## SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

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





### Pain




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

### Pizzas




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


## RÉGLAGES



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

### Horloge

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



### Eco

Avec le mode ECO actif (ON), l'afficheur s'éteint lorsque le four est en standby ou bien lorsque les 5 minutes à compter de la fin de la cuisson se sont écoulées. En outre, l'éclairage intérieur est désactivé pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'afficheur et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur la touche  ou de tourner l'un des boutons.

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



### Signal sonore

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

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

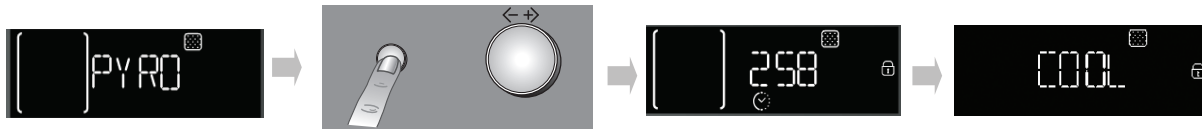
### Luminosité

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



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'inscription « BRIGHTNESS » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 apparaît sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .


## NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR



Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 34.





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

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le message PYRO s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse.












Pour sélectionner la pyrolyse ECO, tournez le bouton « Navigation » : ECO apparaît se trouve en bas à droite de l'affichage. Appuyez sur la touche  et lancez le programme réduit.

Durant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste bloquée également à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » apparaît sur l'affichage pour indiquer la phase de refroidissement du four. Une fois la température de sécurité atteinte, le symbole  disparaît et l'affichage indique « END ».

**REMARQUE :** si la procédure automatique de contrôle du blocage de porte n'est pas faite correctement, l'afficheur visualise le symbole . Si par contre la porte reste fermée pour cause d'une panne du système de blocage, l'afficheur indique le symbole  accompagné de l'indication « DOOR LATCHED » (porte bloquée). Le cas échéant, contactez le Service Après-vente.






# TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR




BOUTON FONCTIONS			
	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	<b>LAMPE</b>	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.	
	<b>FONCTIONS SPÉCIALES</b>	 <b>DÉCONGÉLATION</b>	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
		 <b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex. : viandes, frites, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 65°.
		 <b>LEVAGE DE LA PÂTE</b>	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>CONVECTION FORCÉE DÉLICATE</b>	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux gradins sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>GRIL</b>	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
	<b>TURBO GRIL</b>	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Les placer sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).	
	<b>CUISSON GROSSE PIÈCE</b>	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.	
	<b>RÉGLAGES</b>	Pour régler l'afficheur (horloge, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	























**BOUTON FONCTIONS**

	<b>PAIN/PIZZA</b>	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2e niveau après préchauffage.
	<b>NETTOYAGE AUTOMATIQUE</b>	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner parmi deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle réduit (ECO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour préchauffer le four rapidement.















## TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>Gâteaux levés</b>		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
<b>Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)</b>		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-3	160-200	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
<b>Biscuits / Tartelettes</b>		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Choux ronds</b>		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Meringues</b>		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-4	90	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pain / Pizza / Fougasse</b>		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-3	190-250	25-45	Grad. 3 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pizzas surgelées</b>		Oui	2	250	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		Oui	2	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	4	Haut (3)	3-5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyen (2)	20-35	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	4	Moyen - Haut (2-3)	15-40	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	Moyen (2)	50-65	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson)
		-	2	Haut (3)	60-80	Grad. 2 : tournebroche (si présent)
Rosbif saignant 1 Kg		-	2	Moyen (2)	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	2	Moyen (2)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	2	Moyen (2)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Légumes gratinés		-	2	Haut (3)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viande		Oui	1-3	200	50-100	Grad. 3 : Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grad. 3 : Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes	 <b>DÉLICATE</b>	Oui	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

**RECETTES TESTÉES conformément à la norme IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07**

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175	65-75	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Croque-monsieur (Toast)		-	4	Haut (3)	3-5	Grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgers (Burgers)		-	4	Haut (3)	30-40	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	50-60	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc (Roast pork)		-	2	170	110-150	Grad. 2 : grille
<b>DIN 3360-12:07 annexe C</b>						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170	40-50	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si l'on désire effectuer une cuisson avec la fonction « Convection forcée » sur un unique gratin, il est conseillé d'utiliser le deuxième gratin et la température suggérée pour la fonction « CONVECTION FORCÉE » sur plusieurs gradins.

Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

## CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

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

### Cuisson simultanée d'aliments différents

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

### Desserts

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

### Viandes

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

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

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

## **Pizzas**

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.


### **Fonction levage de la pâte**

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

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

### **UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK**

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

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

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

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

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

Alle 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:

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens installatiewerkzaamheden te verrichten.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Geen enkel deel van het apparaat mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dit specifiek in de gebruikshandleiding is beschreven.
- De voedingskabel moet door een gespecialiseerd elektricien worden vervangen. Wend u tot erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om het apparaat na plaatsing in zijn behuizing op het stopcontact aan te sluiten.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpole schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- De elektrische onderdelen mogen na de installatie niet toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het gebruik als huishoudelijk apparaat voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. verwarming van de omgeving). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.



- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of hen is geleerd hoe het apparaat veilig moet worden gebruikt en ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht van volwassenen staan.
- De toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat en zorg dat ze er niet mee spelen.
- Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Let erop de verwarmende elementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze altijd onder toezicht staan.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan om brandwonden te voorkomen. Zorg dat het apparaat niet in contact komt met kleding of ander brandbaar materiaal zolang de onderdelen niet voldoende afgekoeld zijn.
- 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. Wanneer de deur van het apparaat gesloten is, komt er warme lucht uit de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Blikken of hermetisch afgesloten houders mogen niet in het apparaat verwarmd of bereid worden. Door de zich ophopende druk kan het blik ontploffen en het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik nooit stoomreinigers.

- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Kinderen moeten tijdens de pyrolysecyclus uit de buurt van de oven worden gehouden (alleen voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik alleen de standaard bijgeleverde of de voor deze oven aanbevolen temperatuurvoeler.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen keukengereedschappen om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat ze krassen in het oppervlak kunnen maken en het glas kunnen doen breken.
- Controleer of het apparaat uitgeschakeld is, voordat u het lampje vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

### **Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten**

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

## **INSTALLATIE**

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

### **GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN**

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

### **AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET**

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

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 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.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

## **MILIEUTIPS**

### **Verwerking van de verpakking**

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

### **Afvalverwerking van het product**

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt helpt de gebruiker mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen.
- Het symbool  op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### **Energiebesparing**

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

## **VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING (CE)**

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC" 2004/108/CE.

## **OPSPOREN VAN STORINGEN**

### **De oven werkt niet:**

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

## **De deur is geblokkeerd:**

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **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. Specificeer in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

## **KLANTENSERVICE**

### **Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:**

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje) op de rechter binnenrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## **REINIGING**

- ⚠ WAARSCHUWING** - **Gebruik nooit stoomreinigers.**
- **Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat los van de netvoeding.**

### **Buitenkant van de oven**

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

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen 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 veel suiker) makkelijker te kunnen verwijderen.
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. 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 het langdurig bakken van gerechten die veel water bevatten (bijv. pizza, groenten etc.) kan er condens worden gevormd op de deur en op de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.**

## **Accessoires:**

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

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

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

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

## **Reinigingscyclus met pyrolysefunctie (indien aanwezig):**



### **WAARSCHUWING**

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

Met deze functie kunt u vuil dat tijdens de bereiding is ontstaan verwijderen. De vuilresten worden verbrand (bij een temperatuur van ongeveer 500°C) waarbij aanslag ontstaat die makkelijk met een vochtige spons verwijderd kan worden nadat de oven is afgekoeld. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren zijn tijdens het voorverwarmen of het bereiden.

- Als de oven onder een kookplaat geïnstalleerd is, dient u zich ervan te verzekeren dat de branders of elektrische platen tijdens de zelfreiniging (pyrolyse) uit staan.
- De accessoires moeten uit het apparaat worden gehaald voordat u de pyrolysefunctie inschakelt. Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolytische functies:
  1. Zuinige cyclus (PYRO EXPRESS/ECO): vermindert het verbruik met ongeveer 25% ten opzichte van de standaard pyrolytische cyclus. Schakel deze functie met regelmatige intervallen in (nadat u minimaal 2-3 keer achter elkaar vlees heeft gebraden in de oven).
  2. Standaardcyclus (PYRO): garandeert een grondige reiniging als de oven zeer vuil is.
- In ieder geval wordt geadviseerd om na een bepaald aantal bereidingen en op basis van de hoeveelheid vuil, een zelfreinigingscyclus uit te voeren. Dit wordt aangegeven door een bericht op het display.

**OPMERKING: tijdens de pyrolysefunctie blijft de deur van de oven geblokkeerd en kan deze niet geopend worden tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau heeft bereikt.**

## **ONDERHOUD**



### **WAARSCHUWING**

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

## **VERWIJDEREN VAN DE DEUR**

### **De deur verwijderen:**

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

## **De deur weer terugplaatsen:**

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

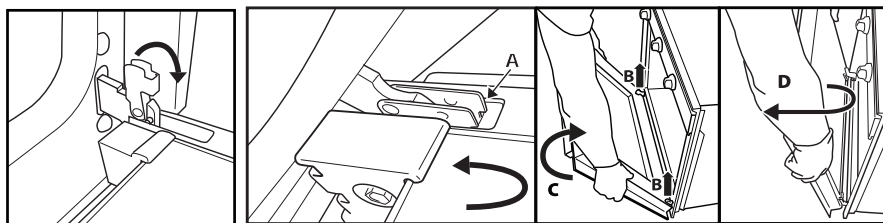


Fig. 1

Fig. 2

## **OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)**

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

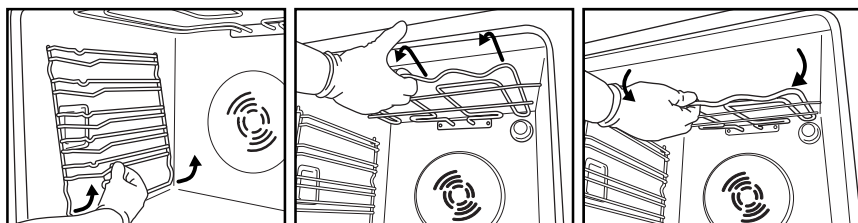


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **VERVANGEN VAN HET LAMPJE**

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

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

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

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig (Fig. 3).
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het (Fig. 7).
4. Het lampje vervangen (zie voor het type de opmerking) (Fig. 8).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de wand om het op de juiste manier te bevestigen (Fig. 9).
6. Monteer de zijroosters weer.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

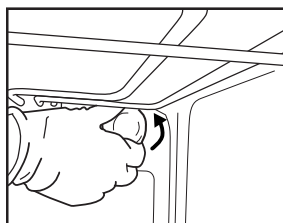


Fig. 6

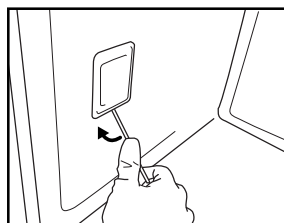


Fig. 7

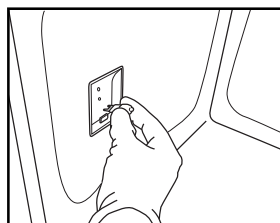


Fig. 8

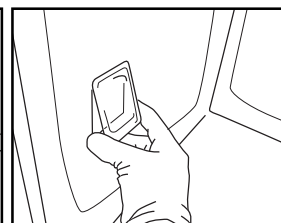


Fig. 9

### **OPMERKING:**

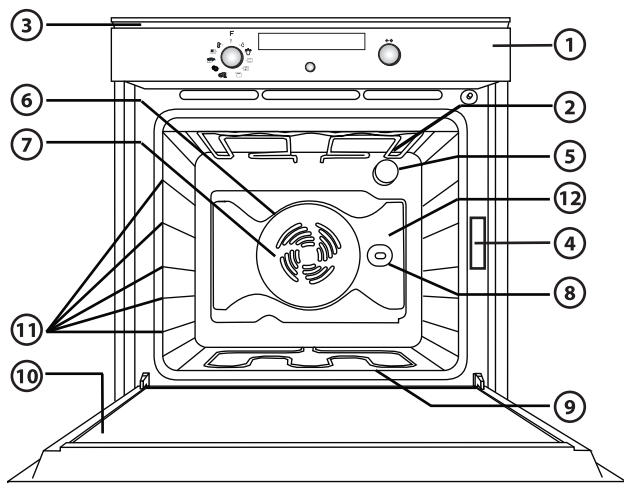
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

### **BELANGRIJK:**

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

# INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

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



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

### OPMERKING:

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

### BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

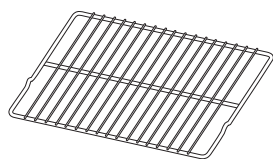


Fig. A

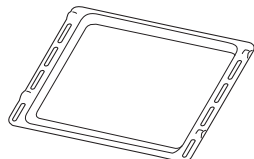


Fig. B

- A. ROOSTER (1):** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovensvaste schalen.
- B. OPVANGBAK (1):** is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.

### NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.



## **PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN**

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).
2. Voor de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, geldt dat ze geplaatst moeten worden met het uitstekende deel op het vlakke deel "B" omhoog gericht (Fig. 2).

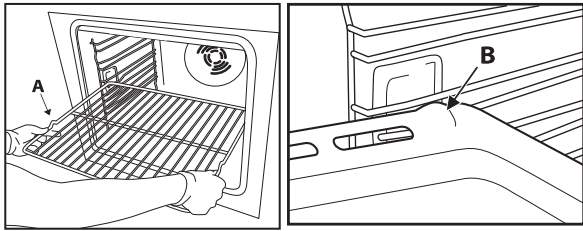
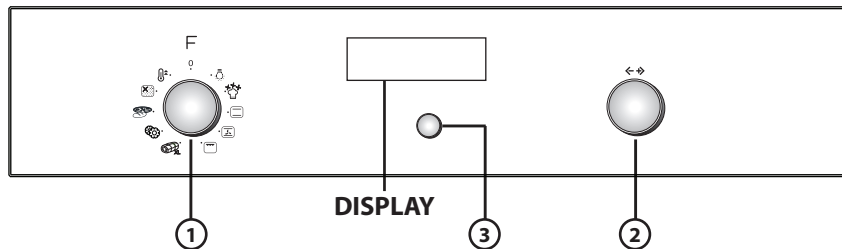


Fig. 1

Fig. 2

## **BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL** **ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIE**



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

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

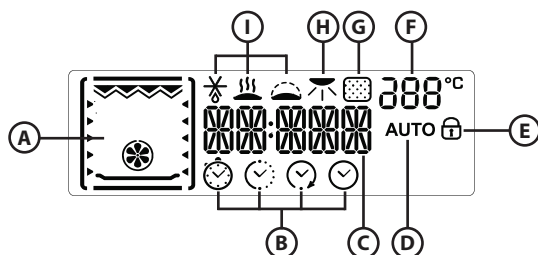
## **OVERZICHT FUNCTIES**

Als de knop "Functies" in willekeurig welke stand gezet wordt, wordt de oven ingeschakeld: op het display worden de bijbehorende functies of submenu's weergegeven.

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

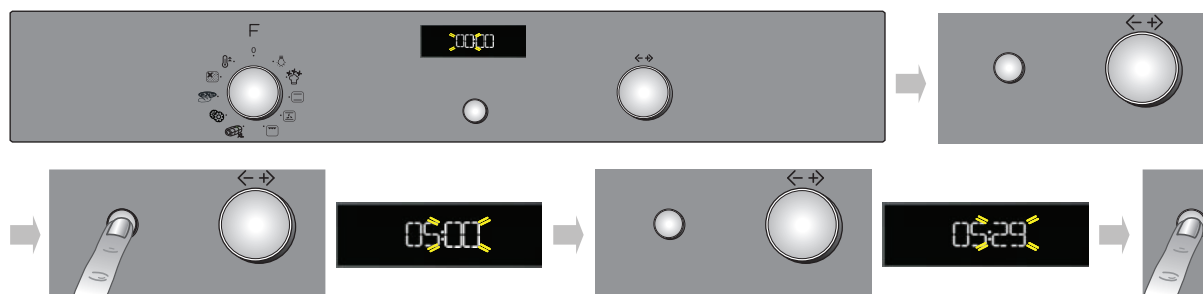
**OPMERKING: zie voor het overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 56.**

## **BESCHRIJVING DISPLAY**



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

## INSCHAKELING VAN DE OVEN - INSTELLING HUIDIG TIJDSTIP

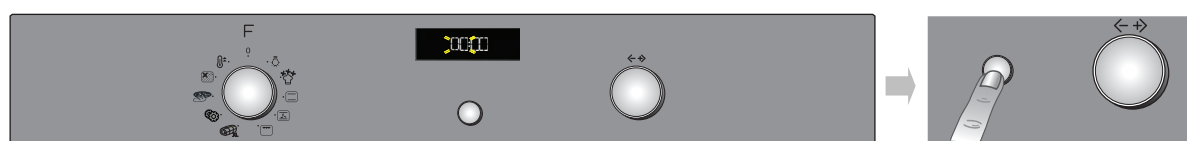


Nadat de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet, moet het huidige tijdstip worden ingesteld. Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

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

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

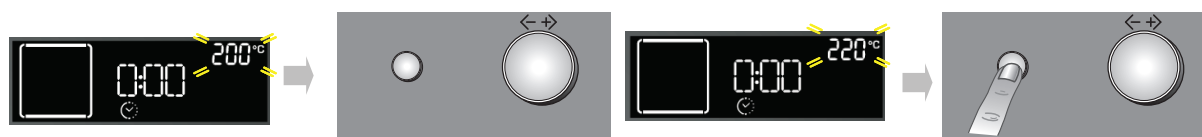
## KEUZE VAN DE BEREIDINGSFUNCTIES



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

## INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR/GRILLVERMOGEN

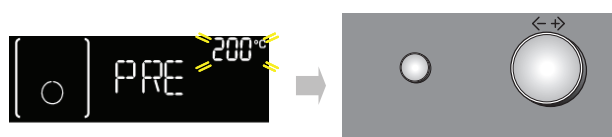
Ga als volgt te werk om de temperatuur of het grillvermogen te wijzigen:





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

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

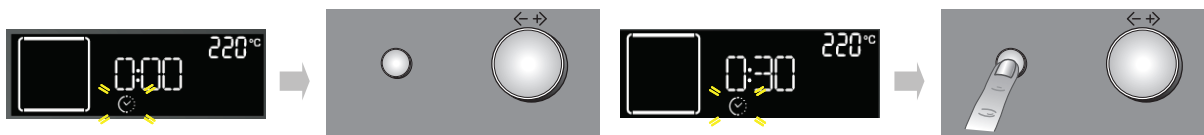
## SNEL VOORVERWARMEN





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

## **INSTELLING VAN DE BEREIDINGSDUUR**

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



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


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

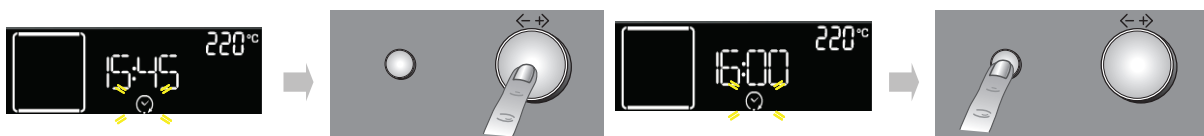
## **INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING / UITGESTELDE START**

**BELANGRIJK: de instelling uitgestelde start is niet beschikbaar voor de volgende functies: SNEL VOORVERWARMEN, BROOD/PIZZA, HETELUCHT VOORZICHTIG.**


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

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

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



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

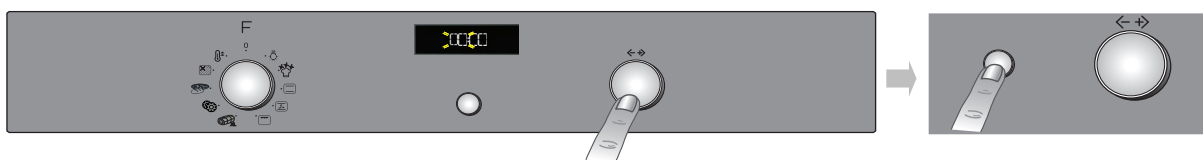
1. Draai aan de knop "Navigatie" tot het tijdstip waarop u de bereiding wilt beëindigen (bijvoorbeeld 16:00) wordt weergegeven.
2. Bevestigd de gekozen waarde door op de toets  te drukken: de twee puntjes van het uur van het tijdstip einde bereiding knipperen, om aan te geven dat de instelling correct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

## **INDICATIE VAN DE RESTWARMTE BINNEN IN DE OVEN**





Na afloop van elke bereiding, of na het uitschakelen van de oven, verschijnt, als de temperatuur in de oven hoger dan 50°C is, op het display de melding HOT met de temperatuur van dat moment. Als de restwarmte onder de 50°C daalt, verschijnt het tijdstip van de dag weer op het display.


## **KOOKWEKKER**



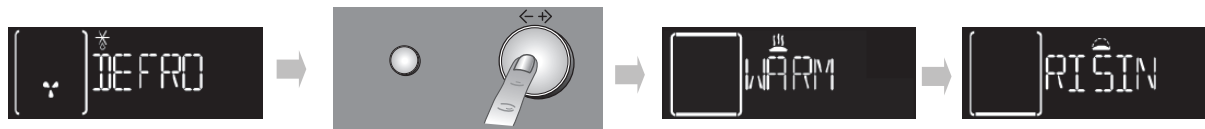
Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten.



1. Met de knop "Functies" op nul, draait u de knop "Navigatie" tot de gewenste tijdsduur wordt weergegeven.
2. Druk op toets  om het aftellen te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt "0:00" op het display en klinkt er een geluidssignaal. Om het aftellen te onderbreken, op de toets  drukken (op het display verschijnt het huidige tijdstip).

## **SELECTIE SPECIALE FUNCTIES**

Door de wijzer van de knop "Functies" ter hoogte van het symbool  te zetten, opent u een submenu dat vijf speciale functies bevat.

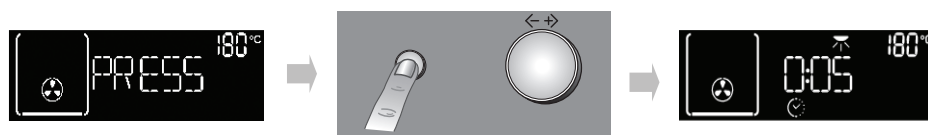
Om een van deze functies nader te bekijken, te selecteren of te starten, gaat u als volgt te werk:






1. Draai de knop "Functies" op het symbool : op het display wordt "DEFROST" en het symbool dat bij deze functie hoort weergegeven.
2. Draai aan de knop "Navigatie" om de lijst met functies te doorlopen; hun naam is in het Engels vermeld: DEFROST (ontdooien), KEEP WARM (warmhouden), RISING (rijzen), MEAT SLOW COOKING (slow cooking vlees), FISH SLOW COOKING (slow cooking vis).
3. Druk op de toets  om te bevestigen.


## **EEN BRUIN KORSTJE GEVEN**

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







Als de bereidingstijd is afgelopen, verschijnt op het display: "PRESS TO  TO BROWN" (druk op  om een bruin korstje te geven). Door op de toets  te drukken, start de oven een bruiningsfase voor de duur van 5 minuten. Deze functie kan slechts tweemaal geactiveerd worden.

## **SELECTIE FUNCTIE BROOD/PIZZA**

Door de wijzer van de knop "Functies" ter hoogte van het symbool  te zetten, opent u een submenu dat twee automatische bereidingsfuncties bevat voor "brood" en "pizza".





### **Brood**




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

### **Pizza**




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


## **INSTELLINGEN**



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

### **Klok**

Draai de knop "Functies" ter hoogte van het symbool : het opschrift CLOCK (klok) verschijnt op het display. Zie, om het tijdstip te wijzigen, de vorige paragraaf (INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP).



### **Eco**

Als de ECO-functie actief is (ON) gaat het display uit wanneer de oven in stand-by staat of wanneer er 5 minuten verstreken zijn na afloop van de bereiding. Ook wordt het ovenlampje uitgeschakeld tijdens de bereiding. Om de informatie op het display weer te geven en het lampje weer in te schakelen, hoeft u alleen maar op toets  te drukken of aan een van de knoppen te draaien.

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



### **Geluidssignaal**

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

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

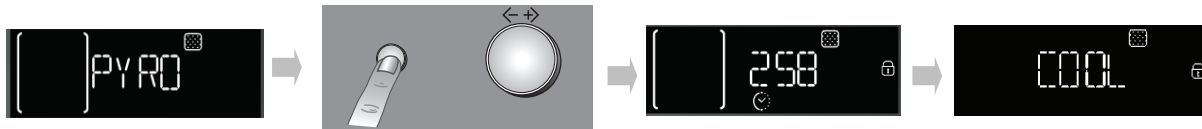
### **Helderheid**

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

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


## **AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN**



Zie voor de beschrijving van de functie, het hoofdstuk REINIGING en de functietabel op pagina 56.





Om de automatische reinigingscyclus van de oven (pyrolyse) te starten, gaat u als volgt te werk:










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

Om de ECO-pyrolyse te selecteren, aan de knop "Navigatie" draaien: op het display verschijnt rechtsonder het opschrift ECO. Druk op de toets  en start het verkorte programma.

Tijdens de pyrolyse wordt de deur van de oven automatisch vergrendeld en verschijnt het symbool  op het display. De deur blijft vergrendeld, ook na afloop van de reinigingscyclus: het opschrift "COOL" verschijnt op het display om de afkoelingsfase van de oven aan te geven. Als de veiligheidstemperatuur is bereikt, verdwijnt het symbool  en verschijnt "END" op het display.

**OPMERKING:** als de procedure voor de controle van het automatisch vergrendelen van de deur niet correct werkt, verschijnt het symbool  op het display. Als echter de deur gesloten blijft vanwege een defect van het vergrendelingsysteem, verschijnt op het display het symbool  samen met de tekst "DOOR LATCHED" (deur vergrendeld). Neem in dat geval contact op met de Klantenservice.

## TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES













FUNCTIEKNOP		
	<b>OFF</b>	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	<b>LAMP</b>	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
	<b>SPECIALE FUNCTIES</b>	 <b>ONTDOOIEN</b> <p>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.</p>
		 <b>WARMHOUDEN</b> <p>Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bv. vlees, gefrituurde gerechten of ovenschotels) Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65°C is.</p>
		 <b>RIJZEN</b> <p>Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden kan de functie niet geactiveerd worden als de temperatuur in de oven hoger dan 40°C is. Zet het gerecht op de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.</p>
	<b>CONVENTIONEEL</b>	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
	<b>TURBO HETE LUCHT</b>	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en derde steunhoogte voor bereidingen op twee platen. Verwarm de oven eerst voor.
	<b>HETELUCHT VOORZICHTIG</b>	Voor het bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die een gemiddelde / lage bereidingstemperatuur vereisen. Met deze functie kunt u gerechten voorzichtig en langzaam bereiden op twee steunhoogtes, zonder dat u ze van plaats hoeft te verwisselen tijdens de bereiding. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
	<b>GRILL</b>	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente of het roosteren van brood. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	<b>TURBO GRILL</b>	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispits gebruiken, als u dit hebt.















## FUNCTIEKNOP









	<p style="text-align: center;"><b>MAXI COOKING</b></p>	<p>Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>INSTELLINGEN</b></p>	<p>Voor het instellen van het display (tijd, helderheid, volume van het geluidssignaal, energiebesparing).</p>
	<p style="text-align: center;"><b>BROOD/PIZZA</b></p>	<p>Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>AUTOMATISCHE REINIGING</b></p>	<p>Om het vuil dat ontstaan is tijdens de bereiding te verwijderen met behulp van een cyclus op hele hoge temperatuur (ongeveer 500°). Er kunnen twee zelfreinigingscycli geselecteerd worden: een volledige cyclus (PYRO) en een verkorte cyclus (ECO). Wij adviseren u de gereduceerde cyclus te gebruiken als u deze functie regelmatig gebruikt en de complete cyclus alleen in het geval dat de oven erg vuil is.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>SNEL VOORVERWARMEN</b></p>	<p>Om de oven snel voor te verwarmen.</p>



## BEREIDINGSTABEL

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

















Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Diepvries-pizza's		Ja	2	250	10-15	Opvangbak/ bakplaat of rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Niv. 3: ovenschaal op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	180-190	40-55	Niv. 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	2	190-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak / bakplaat
	<b>VOORZICHTIG</b>					
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	180-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		-	4	Hoog (3)	3-5	Rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>Visfilet / moten vis</b>		-	4	Gemiddeld (2)	20-35	Niv. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 3: opvangbak met water
<b>Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers</b>		-	4	Gemiddeld-Hoog (2-3)	15-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 3: opvangbak met water
<b>Gebraden kip 1-1,3 kg</b>		-	2	Gemiddeld (2)	50-65	Niv. 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
		-	2	Hoog (3)	60-80	Niv. 2: draaispit (indien bijgeleverd)
<b>Rosbief rosé 1 kg</b>		-	2	Gemiddeld (2)	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Lamsbout / schenkel</b>		-	2	Gemiddeld (2)	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Aardappelen uit de oven</b>		-	2	Gemiddeld (2)	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Gegratineerde groenten</b>		-	2	Hoog (3)	10-15	Ovenschaal op rooster
<b>Lasagne en vlees</b>		Ja	1-3	200	50-100	Niv. 3: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100	Niv. 3: ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente	 <b>VOORZICHTIG</b>	Ja	1-4	180	30-50	Niv. 4: ovenschaal op rooster
						Niv. 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

**GETESTE RECEPTEN in overeenstemming met de norm IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 en  
DIN 3360-12:07:07**

Recept	Functie	Voorver- warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	20-30	Niv. 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1 opvangbak
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Kleine cakejes (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	20-30	Niv. 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1 opvangbak
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Taartvorm op rooster
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Twee appeltaarten (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	175	65-75	Niv. 3: taartvorm op rooster (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1: taartvorm op rooster
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toast		-	4	Hoog (3)	3-5	Rooster
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers		-	4	Hoog (3)	30-40	Niv. 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Niv. 3: opvangbak met water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Appeltaart, taart in vorm (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	160	50-60	Niv. 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1 opvangbak
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Varkensbraadstuk (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Niv. 2: rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Platte taart (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	170	40-50	Niv. 3: bakplaat (verwissel de steunhoogtes halverwege de bereidingstijd)
						Niv. 1 opvangbak

In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor elk type recept. Als u een gerecht wilt bereiden met de geventileerde functie op één steunhoogte, wordt geadviseerd de tweede steunhoogte te gebruiken en dezelfde temperatuur als voor "TURBO HETE LUCHT" op meerdere niveaus.

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

## **GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES**

### **Lezen van de bereidingstabel**

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

### **Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten**

Met de functie "HETELUCHT VOORZICHTIG" kunt u gelijktijdige verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde temperatuur vereisen, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

### **Gebak**

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

### **Vlees**

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

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

### **Draaispit (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 tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

## **Rijsfunctie**

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







Printed in Italy  
03/2012

**5019 310 01432**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA