



**BUILT-IN OVEN**  
**EINBAU-BACKOFEN**  
**FOUR ENCASTRABLE**  
**INBOUWOVEN**  
الفرن المدمج

- EN** User and maintenance manual
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- AR** دليل الاستخدام والصيانة

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



## LANGUAGES

EN PAGE 1

DE PAGE 27

FR PAGE 53

NL PAGE 79

AR PAGE 105

## TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>2</b>	KEY-LOCK.....	16
DECLARATION OF CONFORMITY .....	5	<b>FUNCTION DESCRIPTIONS TABLE</b> .....	<b>17</b>
SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT .....	5	<b>COOKING TABLE</b> .....	<b>19</b>
INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	6	<b>TESTED RECIPES</b> .....	<b>22</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>8</b>	<b>RECOMMENDED USE AND TIPS</b> .....	<b>23</b>
PREPARING THE HOUSING UNIT .....	8	<b>CLEANING</b> .....	<b>24</b>
ELECTRICAL CONNECTION.....	8	<b>MAINTENANCE</b> .....	<b>25</b>
GENERAL RECOMMENDATIONS .....	8	REMOVING THE DOOR.....	25
<b>THE APPLIANCE</b> .....	<b>9</b>	MOVING THE TOP HEATING ELEMENT .....	25
ACCESSORIES .....	9	REPLACING THE OVEN LAMP .....	25
INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN .....	10	<b>TROUBLESHOOTING GUIDE</b> .....	<b>26</b>
MOUNTING THE SLIDING SHELVES .....	10	<b>AFTER SALES SERVICES</b> .....	<b>26</b>
<b>CONTROL PANEL DESCRIPTION</b> .....	<b>11</b>	<b>SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES</b> .....	<b>26</b>
KNOB AND TOUCH KEYS.....	11		
LEFT DISPLAY .....	11		
RIGHT DISPLAY .....	11		
SETTING THE CLOCK.....	12		
SETTINGS .....	12		
ON/OFF.....	12		
SELECTING A FUNCTION .....	12		
QUICK START .....	13		
SETTING THE TEMPERATURE.....	13		
SETTING THE GRILL LEVEL.....	13		
PREHEAT PHASE .....	13		
SETTING DURATION .....	14		
UNTIMED COOKING CYCLE.....	14		
TIMED COOKING CYCLE .....	14		
SETTING CYCLE END TIME WITH DELAYED START.....	14		
6 <sup>TH</sup> SENSE FUNCTIONS.....	15		
SPECIAL FUNCTIONS.....	15		
FAST PREHEATING .....	15		
CAVITY LIGHT .....	16		

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

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

**YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT**

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



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

**DANGER**

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

**WARNING**

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

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

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorised service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- Once the appliance is fitted in its housing, the power cable must be long enough to connect the appliance to the main power supply.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be used.
- Do not use multiple plug adaptors if the oven is fitted with a plug.
- Do not use extension leads.
- Do not pull the power supply cable.

- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Toddlers (0-3 years) and young children (3-8 years) must be kept away unless continuously supervised.
- Children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance – risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.


- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Any excess spillage must be removed from the oven cavity before the cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- Use only the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with a cooking vessel supplied).

**DECLARATION OF CONFORMITY** 

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

This appliance meets the eco design requirements of European regulations n. 65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.


**SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT****Disposal of packaging materials**

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

**Energy saving tips**

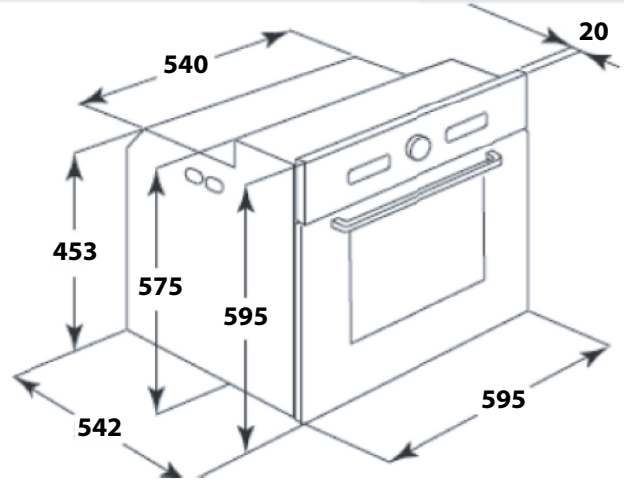
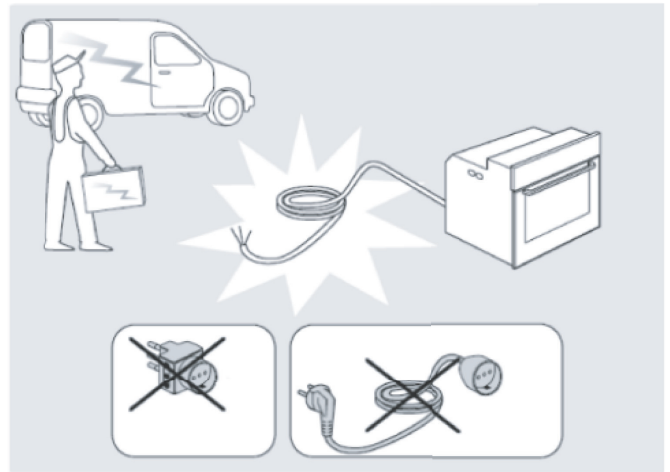
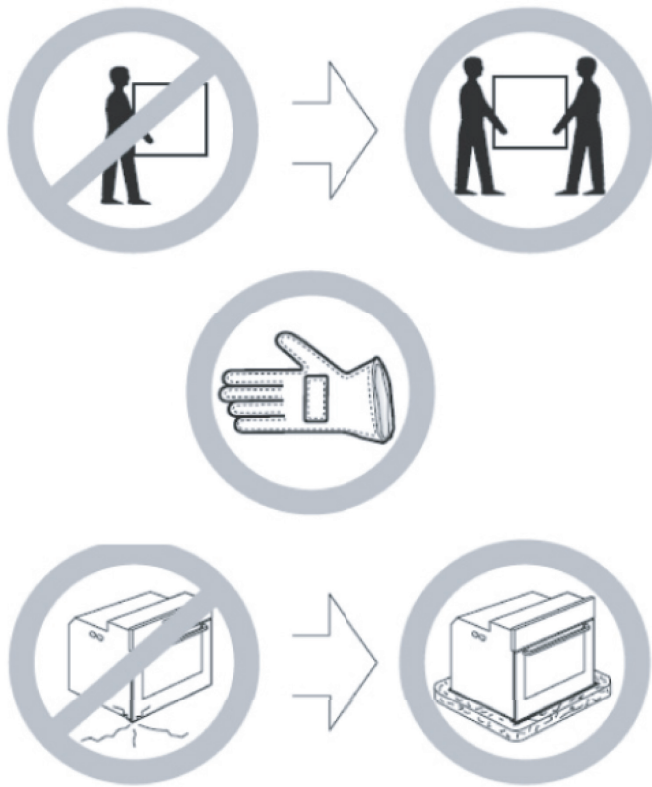
- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark-lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the end of the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven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

**Scrapping the product**

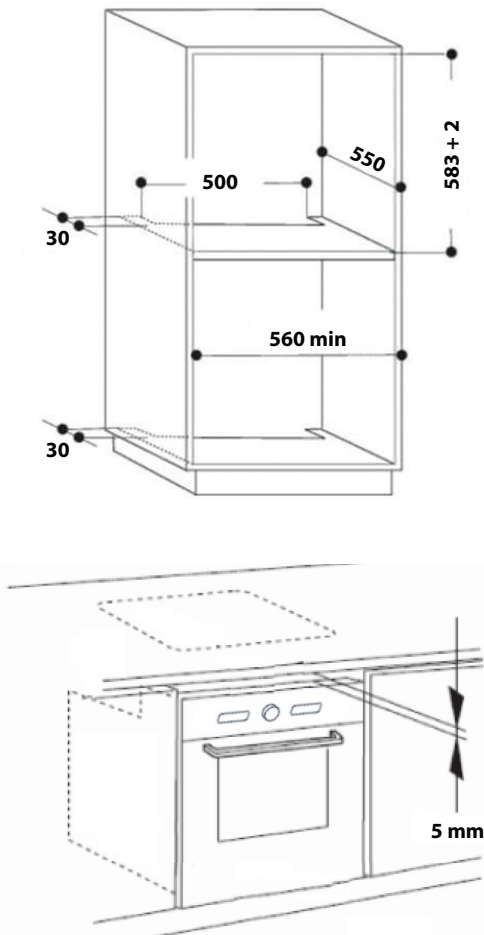
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused 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.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

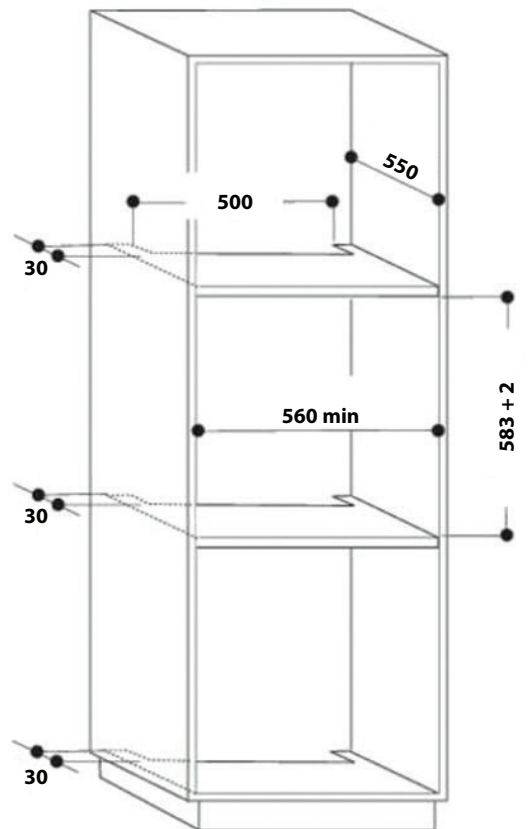
1



2



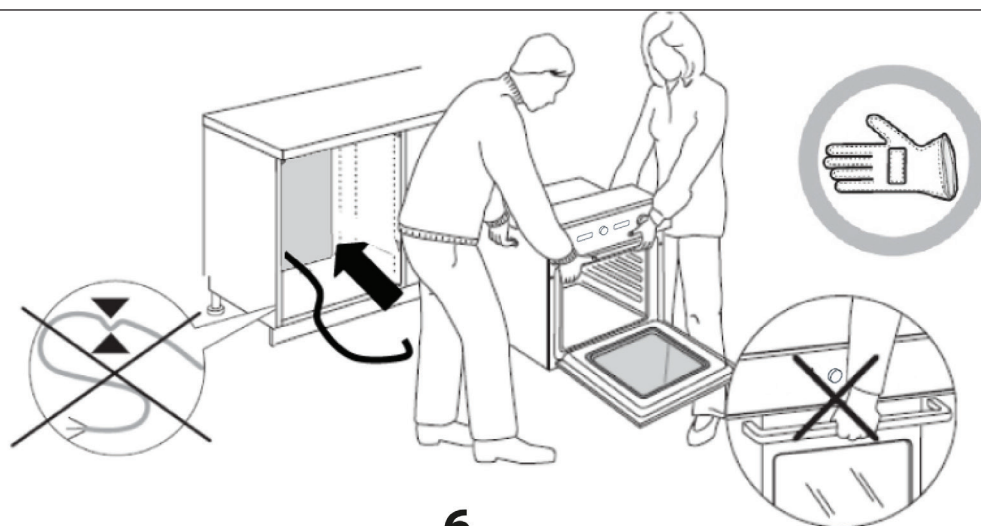
3



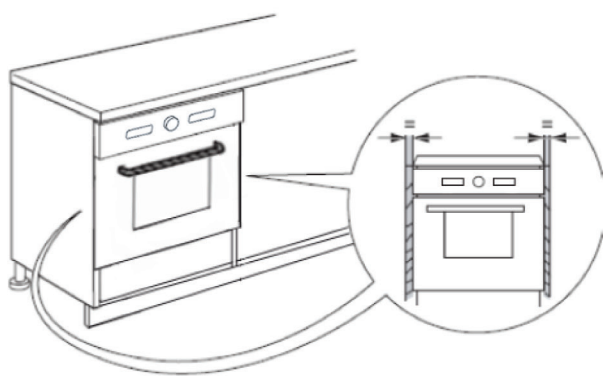


INSTALLATION INSTRUCTIONS

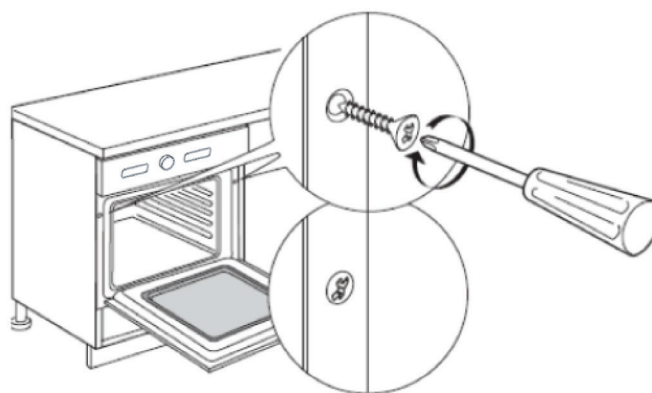
4



5



6



## 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 and carefully remove all wood chips and sawdust before fitting the oven in the housing.
- 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 data plate is the same as the mains voltage. The data plate 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 authorised service centre.

The oven is programmed to operate with power absorption above 2.5 kW (indicated by "16 A" in the settings, as shown on page 12) which is compatible with a domestic power supply above 3 kW.

If the household has a lower power supply, the setting must be lowered ("13 A" in the settings).

## GENERAL RECOMMENDATIONS

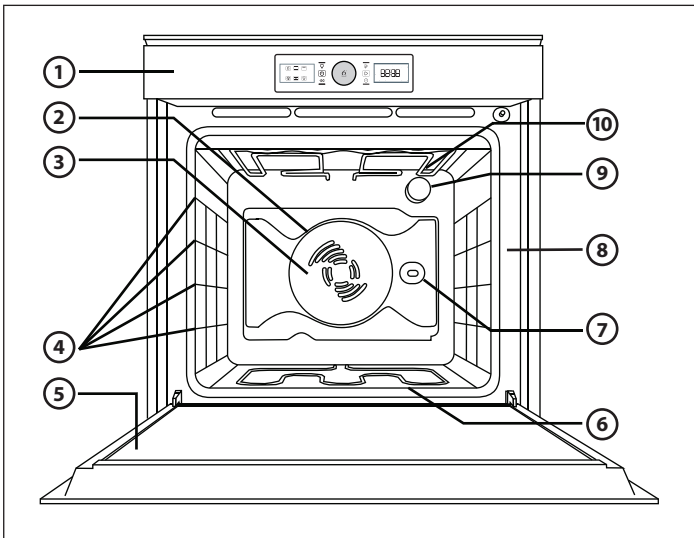
### Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° C 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.

**THE APPLIANCE**

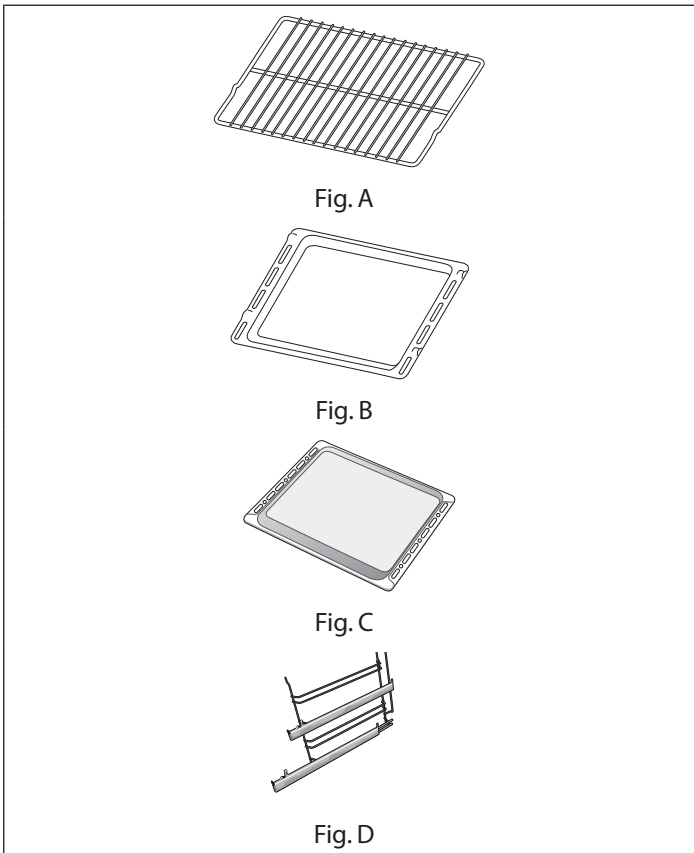


1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (*not visible*)
4. Lateral grids
5. Door
6. Lower heating element (*not visible*)
7. Turnspit (*if present*)
8. Data plate (*not to be removed*)
9. Light
10. Upper heating element / grill

**NOTE:**

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

**ACCESSORIES**



- A. Wire shelf:**
  - grilling
  - supporting pans, cakes, etc.
- B. Drip tray:**
  - collecting dripping fat
  - cooking meat, fish, etc.
- C. Baking tray:**
  - bread and pastry
  - meat, fish, etc.
- D. Sliding shelves (if present):**
  - for easier handling of shelves and trays.

**The number of accessories may vary according to the model purchased.**

**ACCESSORIES NOT SUPPLIED**

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

### INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

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

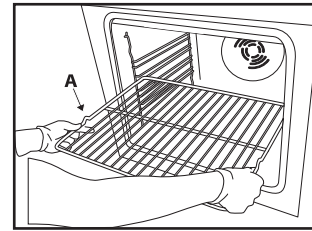


Fig. 1

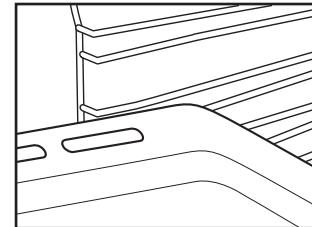


Fig. 2

### MOUNTING THE SLIDING SHELVES (IF PRESENT)

*Partial and full extension sliding shelves facilitate the handling of wire shelves and trays.*

1. Remove the side holder grills (Fig. 1) (with full extension sliders, it is necessary to first remove the fixing screw).
2. Remove the plastic protection from the sliding shelves (Fig. 2).
3. Hang the upper part of the sliders on to the holder grills. Make sure the telescopic runners can move freely to the front of the oven. Then press the lower part of the sliding shelves firmly against the holder grill until they click into place (Fig. 3).
4. Refit the side holder grills to the cavity (Fig. 4).
5. Put the accessories on the slider (Fig. 5, 6).

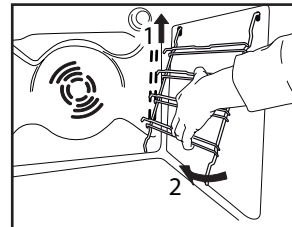


Fig. 1

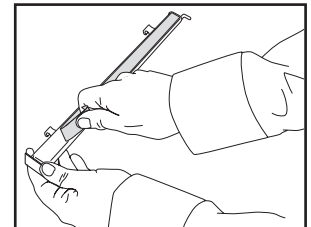


Fig. 2

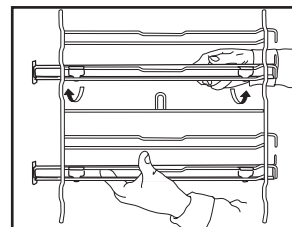


Fig. 3

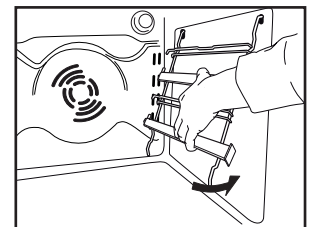


Fig. 4

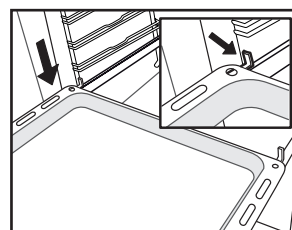


Fig. 5

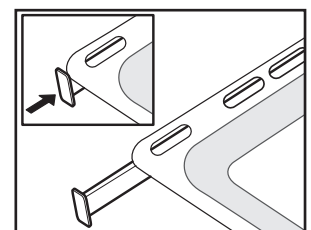
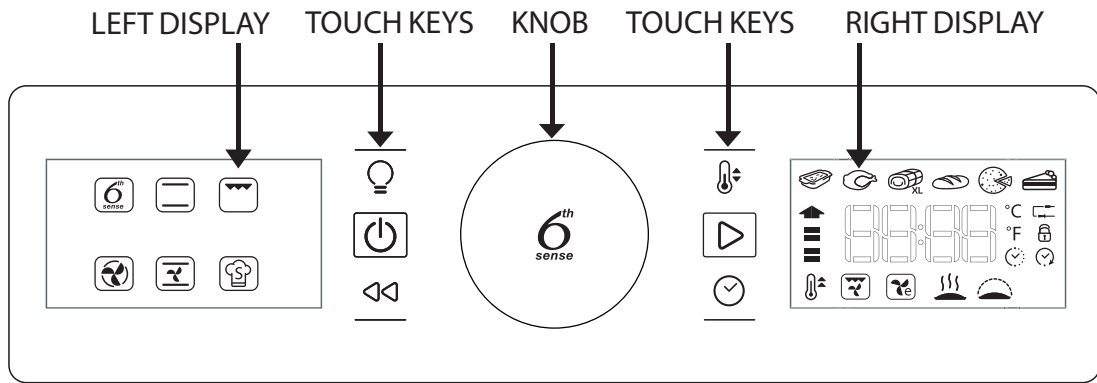
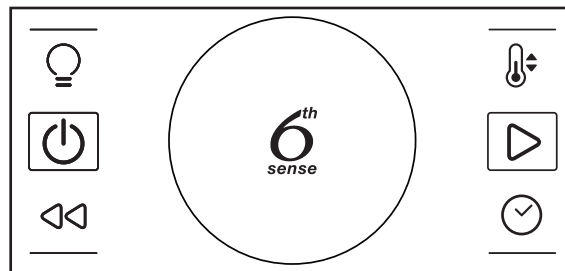


Fig. 6

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**KNOB AND TOUCH KEYS**



**ROTARY SWITCH KNOB**  
to navigate functions and adjust time and duration parameters.



**6<sup>TH</sup> SENSE BUTTON KNOB**  
to select, set, access, and confirm functions or parameters and also start the cooking program.



**LIGHT**  
to switch the lamp on/off.



**TEMP**  
to set the temperature.



**ON/OFF**  
to switch the oven on/off.



**START**  
to run cooking functions.

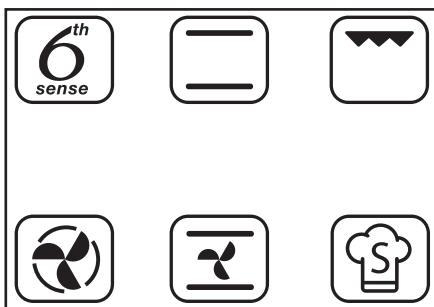


**BACK**  
to return to the previous screen.



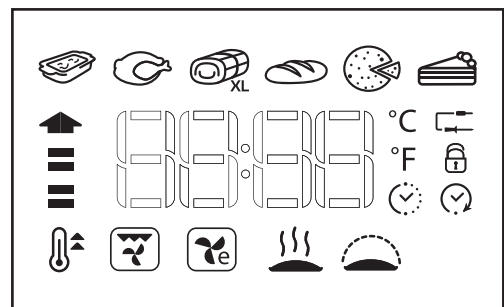
**TIME**  
to set the clock, cooking duration or extend the cooking cycle time.

**LEFT DISPLAY**



This display shows the main cooking functions. The selectable functions are displayed more brightly. Symbols indicate the function. For a full description see the table on page 17.

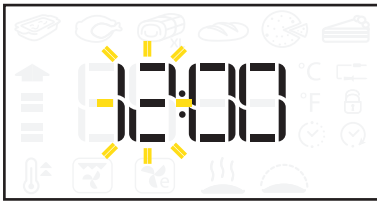
**RIGHT DISPLAY**



This display shows the clock, the details of functions and helps to adjust temperature and duration parameters. For a full description of cooking functions, see the table on page 17.

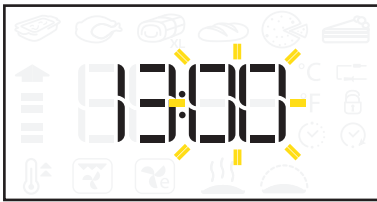
### 1.1 SETTING THE CLOCK

When the oven is switched ON for the first time, the clock must be set.



Set hours.

Confirm.



Set minutes.

Confirm.

NOTE: To change the time afterwards when the oven is switched OFF, hold for at least 1 second and repeat the operations above. After a power failure the clock needs to be re-set.

### 1.2 SETTINGS

If necessary the temperature units and electrical power settings can be changed from the default values (C° and 16A).

Hold for at least 5 seconds when the oven is switched OFF (see section 1.3).



Select C° or F°.

Confirm value.



Select power (16A or 13A).

Confirm value.

NOTE: After confirming settings, it may be necessary to re-set the clock.

### 1.3 ON/OFF

When the appliance is turned off only the 24 hour clock is displayed.



Switch the oven ON (hold for ½ sec).

When the oven is switched ON, both displays are active.

The knob and all touch keys are fully functional.



NOTE: Always ends an active cooking cycle.

### 2 SELECTING A FUNCTION

In the left display, choose from 6 different cooking cycles and 12 further functions. For descriptions, see the table on page 17 and page 18.

Switch the oven ON.



Select the main function.

Confirm selection.

Proceed as indicated in the "quick start" section (section 3), to run the cooking function immediately or to go through the mode-setting wizard as indicated in sections 4, 5, and 6.


NOTE: For 6<sup>th</sup> Sense or Special functions see the relevant section (7, 8) on page 15.

### 3 QUICK START





To skip the mode-setting wizard and to quickly launch a cooking cycle.

 Rapidly start any function.

The oven will run the cooking cycle using the default temperature, and the display will count upwards to indicate time progress.

 Immediately start the cooking cycle using the most recent values set.

### 4 SETTING THE TEMPERATURE

To adjust the temperature for all cooking cycles provided, except Grill , Turbo Grill , Keep Warm  and Rising .



 Confirm desired function.

C°/F° icon flashes.



 Set desired temperature.



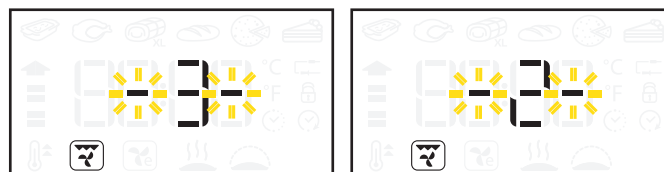
 Confirm and go to set duration (section 5) or  Quick start.

### 4.1 SETTING THE GRILL LEVEL

To set the power level for Grill  and Turbo Grill  cooking functions.

There are 3 defined power levels for grilling: -1- (low), -2- (mid), -3- (high).

The right display shows the default value between two flashing "--".







 Set desired level.

 Confirm and go to set duration (section 5) or

 Quick start.

### 4.2 PREHEAT PHASE

For the provided cooking functions (Conventional , Forced Air , Convection Bake , Fast Preheating ) there is a compulsory preheat phase which starts automatically and enables the desired temperature to be reached quickly.





An arrow flashing in loop beside the target temperature indicates the preheat phase.

When the oven reaches the target temperature, a buzzer sounds.



Put the food in the cavity and close the door: the oven automatically starts the chosen cooking cycle.

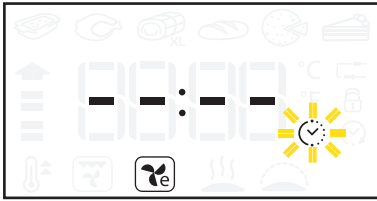
NOTE: Anyway,  or  to start the cooking function.

Putting food into the cavity before the end of the preheat phase may compromise the cooking performance.

### 5 SETTING DURATION

To set the duration for all functions after setting the temperature.



 Icon flashes.




 or  to run an *untimed* cooking cycle (5.1).

  Set duration.

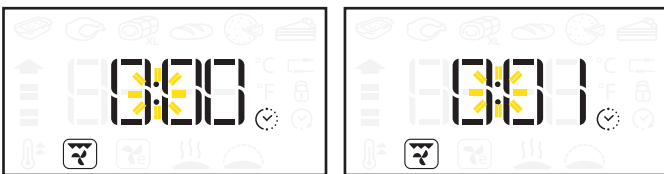



 Confirm timed cooking time (5.2) and go to setting the end time or  Quick start.


NOTE:  Adjust the duration during a cooking cycle.

### 5.1 UNTIMED COOKING CYCLE

During an untimed cooking cycle the right display shows the duration counting up minute by minute and ":" flashes.



 End the cooking cycle at any time and switch the oven OFF.

NOTE:  Switch from *untimed* to *timed* cycle and set an end time.

### 5.2 TIMED COOKING CYCLE

During a timed cooking cycle, the right display shows the duration counting down minute by minute and ":" flashes.




 End the cooking cycle at any time.

Once the cooking time has elapsed, the right display shows "End" and a buzzer sounds.



NOTE: The duration does not include the time for the preheat phase.

### 6 SETTING CYCLE END TIME WITH DELAYED START

To set the desired end time of a cooking function. After confirming temperature/grill and duration values, the right display shows the time of cooking cycle end and the  icon flashes.






  Set desired end time.


 Confirm end time.



NOTE: The time indicated on the display includes the duration set. During delay it is always possible to:

  Extend the end time.

 Adjust the temperature level.

 Adjust the duration.



**7 6<sup>TH</sup> SENSE FUNCTIONS**

To choose between 6 different specific cooking cycles with pre-set values. For the full list and description of functions, see the table on page 17.



 Select the 6<sup>th</sup> Sense function.



 Confirm.

 Choose the desired 6<sup>th</sup> Sense function.



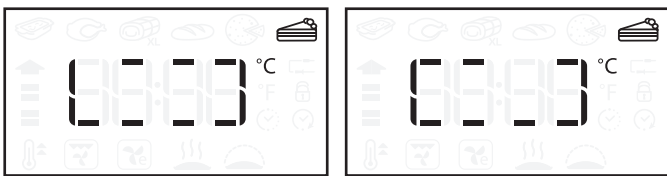
 Confirm and go to set duration/end time values or  Quick start.

**NOTE:** Preheating the oven is not needed for all the 6<sup>th</sup> Sense functions. See the table on page 19 for the suggested cooking temperatures and durations.

**6<sup>TH</sup> SENSE TEMPERATURE RECOVERY**

If, during a 6<sup>th</sup> Sense cooking cycle, the temperature inside the cavity drops because the door has been opened, the 6<sup>th</sup> Sense temperature recovery function will automatically restore the original temperature.


During the 6<sup>th</sup> Sense temperature recovery, the display shows a "snake animation" until the target temperature has been reached.

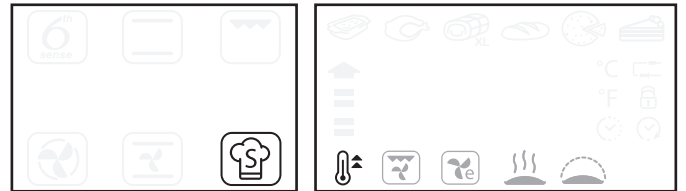


**NOTE:** During a timed cycle, in order to guarantee cooking performance, the duration will be increased by the amount of time the door has been open.

**8 SPECIAL FUNCTIONS**

To choose between 6 different specific cooking cycles. For the full list and description of functions, see the table on page 18.



 Select the special function.



 Confirm.


 Choose the desired special function.



 Confirm and set values or  Quick start.

**8.1 FAST PREHEATING**


To preheat the oven quickly. See full description on page 18.

Access special functions .

 Select the  icon on the right display.

 Confirm.


 Select the desired temperature.

 Run fast preheating cycle.




When the oven reaches the target temperature, a buzzer sounds.

Put the food in the cavity and close the door: the oven automatically starts an untimed cooking cycle using the Conventional function.

 Do not put food into the cavity before the end of the fast-preheating cycle.


## 9 CAVITY LIGHT

 Switch the cavity lamp ON or OFF.

*NOTE:* During the Eco Forced Air function  the lamp will be switched off after 1 minute.


## 10 KEY-LOCK

To lock the control panel buttons.

Hold  for at least 5 seconds.














To deactivate.







Hold  for at least 5 seconds.







































For safety reasons, the oven can always be switched OFF during a cooking cycle by pressing the ON/OFF button.








**FUNCTION DESCRIPTIONS TABLE**

<b>Traditional function</b>		<b>CONVENTIONAL</b>	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. This function has an automatic preheat phase. Wait for the end of preheating before placing food inside.
		<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>FORCED AIR</b>	To cook a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. Fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. When cooking on one level, use the 2nd shelf. When cooking on two levels, use the 1st and 3rd shelves. This function has an automatic preheat phase. Wait for the end of preheating before placing food inside.
		<b>CONVECTION BAKE</b>	To cook meat and pies with a liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. Use the 2nd shelf. This function has an automatic preheat phase. Wait for the end of preheating before placing food inside.
<b>6<sup>th</sup> Sense functions</b>		 <b>6<sup>th</sup> Sense CASSEROLE</b>	The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any dish prepared with pasta (lasagne, cannelloni, etc). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense MEAT</b>	The function automatically selects the best cooking mode and temperature for roasting any type of meat (poultry, beef, veal, pork, lamb, etc). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated before cooking.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense MAXI COOKING</b>	The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). 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. Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated before cooking.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense BREAD</b>	The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any type of bread (baguettes, bread rolls, sandwich loaf, etc). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any type of pizza (thin pizza, home-style pizza, focaccia, etc). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense PASTRY</b>	The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any sweet preparation (biscuits, sponge cakes, fruit tarts, etc). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
















Special functions		 <b>FAST PREHEATING</b>	To preheat the oven rapidly. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function. Wait for the end of preheating before placing food inside.
		 <b>TURBOGRILL</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>ECO FORCED AIR</b>	To cook stuffed roasts and pieces of meat on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximise energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use the 3rd level. The oven does not have to be preheated.
		 <b>KEEP WARM</b>	For keeping just-cooked food hot and crisp (meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
		 <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.

COOKING TABLE						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Sponge cakes		-	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		-	2	160 - 200	30 - 85	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Shelf 3: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf
Biscuits/ Tartlets		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Shelf 3: Wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray
Choux buns		-	2 / 3	180 - 200	30 - 40	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: Oven tray on wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray
Meringues		Yes	2	90	110 - 150	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	90	130 - 150	Shelf 3: Oven tray on wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray
Pizza (deep pan pizza, thin pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Shelf 3: Baking tray or oven tray on wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray
Bread (sandwich loaf) 0.5/1kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Drip tray/baking tray or wire shelf
Bread (bread rolls)		-	2	180 - 220	30 - 50	Drip tray/baking tray or wire shelf
Bread		Yes	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Shelf 3: Baking tray or oven tray on wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray or oven tray on wire shelf
Frozen pizza		Yes	2	250	10 - 15	Drip tray/baking tray or wire shelf
		Yes	1 - 3	250	10 - 20	Shelf 3: Oven tray on wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2	180 - 200	35 - 45	Cake tin on wire shelf
		Yes	2 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf

<b>Vol-au-vents/ puff pastry savouries</b>		Yes	2	190 - 200	20 - 30	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Shelf 3: Oven tray on wire shelf Shelf 1: Drip tray/baking tray
<b>Lasagne/ Flans</b>		-	2	190 - 200	40 - 65	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Baked pasta/ Cannelloni</b>		-	2	190 - 200	25 - 45	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Lamb/Veal/ Beef/Pork 1kg</b>		-	2	190 - 200	70 - 100	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Leg of lamb/ Shanks</b>		-	2	200 - 230	60 - 90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
<b>Chicken/ Rabbit/Duck 1 kg</b>		-	2	210 - 230	50 - 100	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Turkey/Goose 3 kg</b>		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Baked fish/en papillote (fillet, whole)</b>		Yes	2	180 - 200	40 - 60	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)</b>		Yes	2	170 - 190	30 - 60	Oven tray on wire shelf
<b>Toast</b>		-	4	3 (High)	2 - 5	Wire shelf
<b>Fish fillets/ steaks</b>		-	4	2 (Mid)	20 - 35	Shelf 4: Wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: Drip tray with water
<b>Sausages/ Kebabs/Spare ribs/ Hamburgers</b>		-	4	2-3 (Mid - High)	15 - 40	Shelf 4: Wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: Drip tray with water
<b>Roast chicken 1-1.3 kg</b>		-	2	2 (Mid)	50 - 65	Shelf 2: Wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: Drip tray with water
<b>Roast chicken 1-1.3 kg</b>		-	2	3 (High)	60 - 80	Shelf 2: Turnspit (if present)
						Shelf 1: Drip tray with water
<b>Roast beef rare 1kg</b>		-	2	2 (Mid)	35 - 50	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
<b>Roast potatoes</b>		-	2	2 (Mid)	35 - 50	Drip tray/baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)

<b>Vegetable gratin</b>		-	2	3 (High)	10 - 15	Oven tray on wire shelf
<b>Lasagne &amp; Meat</b>		Yes	1 - 3	200	50 - 100*	Shelf 3: Oven tray on wire shelf
						Shelf 1: Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Meat &amp; Potatoes</b>		Yes	1 - 3	200	45 - 100*	Shelf 3: Oven tray on wire shelf
						Shelf 1: Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Fish &amp; Vegetables</b>		Yes	1 - 3	180	30 - 50*	Shelf 3: Oven tray on wire shelf
						Shelf 1: Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Complete Meal: Lasagne (Shelf 4) Meat (Shelf 2) Tart (Shelf 1)</b>		Yes	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Shelf 4: Oven tray on wire shelf
						Shelf 2: Baking tray
						Shelf 1: Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
<b>Filled roast meats</b>		-	3	200	80 - 120*	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Meat cuts (rabbit, chicken, lamb)</b>		-	3	200	50 - 100*	Drip tray or oven tray on wire shelf

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

TESTED RECIPES (IN COMPLIANCE WITH IEC 60350-1:2011-12 AND DIN 3360-12:07:07)						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Shortbread		-	3	150	25 - 35	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	150	30 - 45	Shelf 3: Baking tray Shelf 1: Drip tray/baking tray
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Small cakes		-	3	170	20 - 30	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: Baking tray Shelf 1: Drip tray/baking tray
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fatless sponge cake		-	2	170	30 - 40	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 3	160	35 - 45	Shelf 3: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Apple pie		-	2	185	60 - 80	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 3	175	70 - 90	Shelf 3: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast		-	4	3 (High)	3 - 5	Wire shelf
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Burgers		-	4	3 (High)	20 - 30	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 pie, yeast tray cake		-	2	180	35 - 45	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	160	55 - 65	Shelf 3: Baking tray Shelf 1: Drip tray/baking tray
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Pork Roast		-	2	170	140 - 180	Shelf 2: Drip tray
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Flat cake		-	2	170	35 - 45	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 3	170	40 - 50	Shelf 3: Baking tray Shelf 1: Drip tray/baking tray

NOTE: The cooking table advises the ideal function and temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using a fan-assisted function, use "CONVECTION BAKE". Select the temperature recommended for the "FORCED AIR" function when baking on two levels and place food on the shelf recommended for the "6<sup>th</sup> Sense PASTRY" function. Preheat the oven.

The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.

Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): test "CONVENTIONAL", "FORCED AIR", "FAST PREHEAT" functions.

Energy efficiency class (according to EN 60350-1:2013-07): to do this test, use the dedicated table.

\* If accessories are not provided, they can be purchased from after sale service.



**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 preheating (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, 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 the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

**Cooking different foods at the same time**

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example fish or 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 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 desserts with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the pastry base is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with biscuit crumbs before adding the filling.

**Meat**

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- If 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 further away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

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

**Turnspit (only in some models)**

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, (for chicken, tying it with string) and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support.

To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

**Pizza**

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

**Dough proving function**

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

## 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

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

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

### 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.

### Oven interior

- After every use, allow the oven to cool and 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.

*NOTE: 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.*

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

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

- 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.

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.

## 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

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).

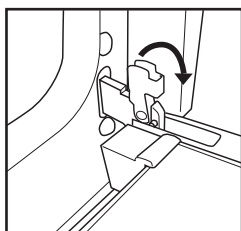


Fig. 1

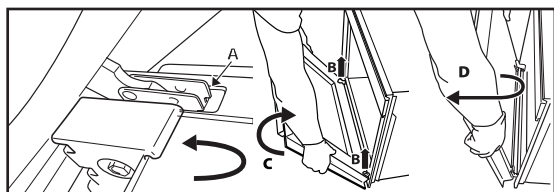


Fig. 2

#### 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.

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

1. Remove the side accessory holder grills (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 support.

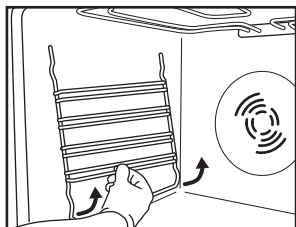


Fig. 3

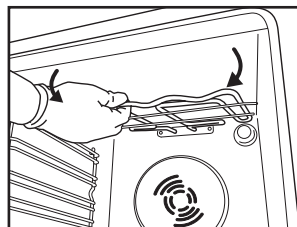


Fig. 4

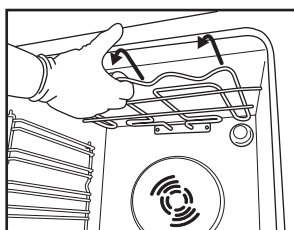


Fig. 5

### REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp:

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.

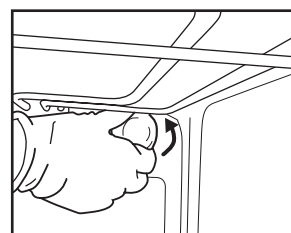


Fig. 6

#### NOTE:

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

#### IMPORTANT:

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### The oven does not work

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

### The electronic programmer does not work

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service.

In this case, quote the number that follows the letter "F".

### The door will not open

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

## AFTER SALES SERVICES

### Before calling the After-Sales Service

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

**If the above checks have been carried out and 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.

*NOTE: 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).*

**SERVICE** 0000 000 00000



## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- 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.

## SPRACHEN

GB S. 1

DE S. 27

FR S. 53

NL S. 79

AR S. 105

## INHALT

<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>28</b>	TASTENSPERRE .....	42
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....	31	<b>FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE</b> .....	<b>43</b>
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ .....	31	<b>GARTABELLE</b> .....	<b>45</b>
INSTALLATIONSANWEISUNGEN .....	32	<b>ERPROBTE REZEPTE</b> .....	<b>48</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>34</b>	<b>HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND</b>	
VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS .....	34	<b>EMPFEHLUNGEN</b> .....	<b>49</b>
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	34	<b>REINIGUNG</b> .....	<b>50</b>
ALLGEMEINE HINWEISE .....	34	<b>PFLEGE</b> .....	<b>51</b>
<b>DAS GERÄT</b> .....	<b>35</b>	AUSBAU DER TÜR.....	51
ZUBEHÖRTEILE .....	35	ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS.....	51
EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER		AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE.....	51
ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN .....	36	<b>ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE</b> .....	<b>52</b>
MONTAGE DER AUSZÜGE.....	36	<b>KUNDENSERVICE</b> .....	<b>52</b>
<b>BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS</b> .....	<b>37</b>	<b>ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN</b> .....	<b>52</b>
DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN.....	37		
LINKES DISPLAY .....	37		
RECHTES DISPLAY .....	37		
UHREINSTELLUNG.....	38		
EINSTELLUNGEN .....	38		
EIN/AUS .....	38		
FUNKTIONSAUSWAHL.....	38		
QUICK START (SCHNELLSTART).....	39		
TEMPERATUREINSTELLUNG .....	39		
EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE.....	39		
VORHEIZPHASE .....	39		
EINSTELLUNG DER DAUER .....	40		
GARZYKLUS OHNE TIMER.....	40		
GARZYKLUS MIT TIMER .....	40		
EINSTELLUNG VON			
GARZEITENDE BEI STARTVORWAHL .....	40		
6 <sup>TH</sup> SENSE-FUNKTIONEN .....	41		
SONDERFUNKTIONEN .....	41		
SCHNELLES VORHEIZEN .....	41		
BACKOFENBELEUCHTUNG .....	42		

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

**IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST  
ÄUSSERST WICHTIG**

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



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

**GEFAHR**

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

**WARNUNG**

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

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Einbau und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.
- Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Babys (0-3 Jahre) und Kleinkinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen.
- Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie keine Alufolie, um die Speisen im Garbehälter abzudecken (nur für Öfen mit denen ein Garbehälter mitgeliefert wird).




**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG** 

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EU-Verordnung (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, hergestellt und in den Handel gebracht.

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.


**HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ****Entsorgung von Verpackungsmaterialien**

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

**Energiespartipps**

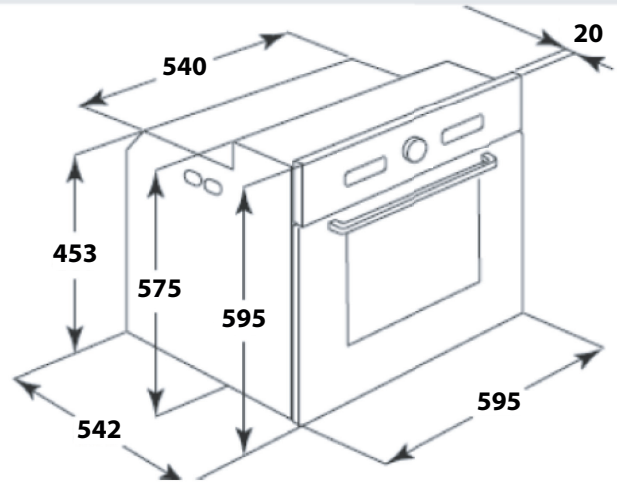
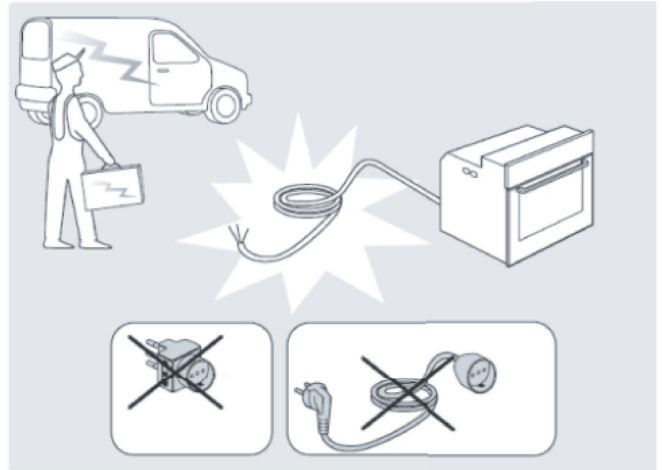
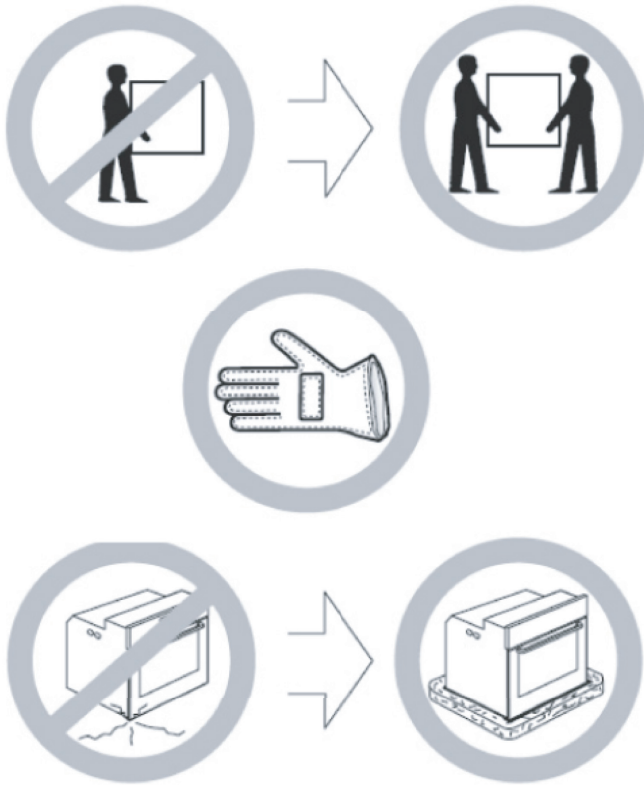
- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus.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

**Entsorgung von Altgeräten**

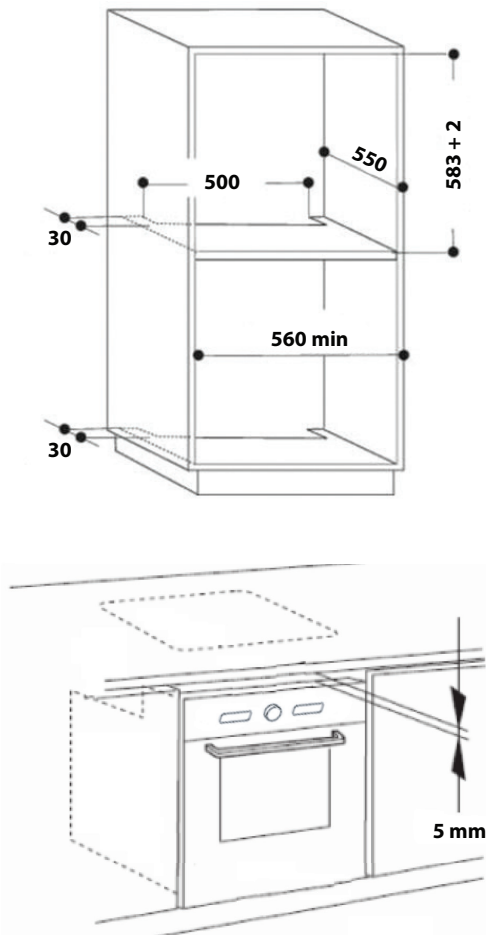
- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## INSTALLATIONSANWEISUNGEN

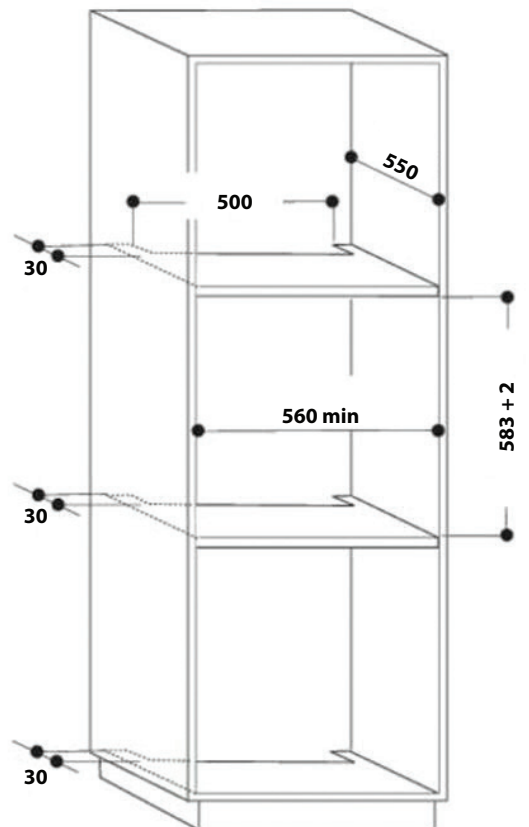
1



2



3

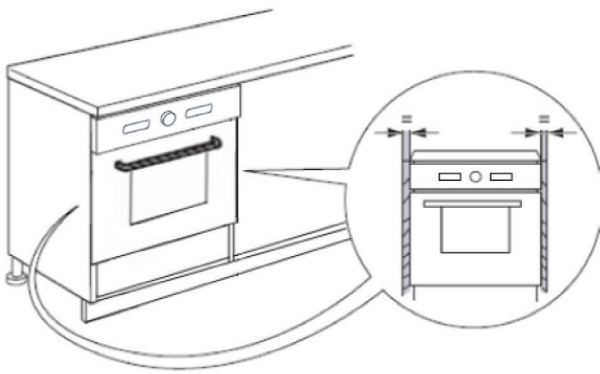


INSTALLATIONSANWEISUNGEN

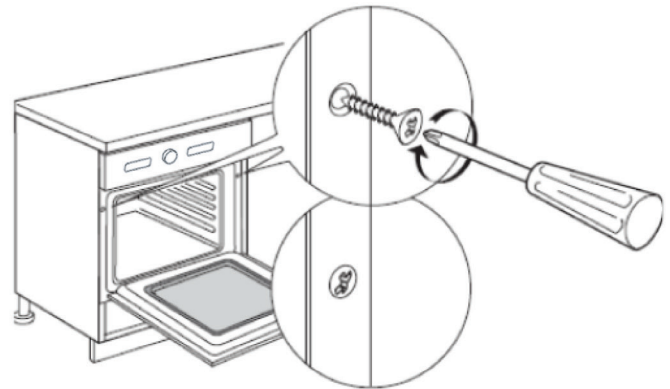
4



5



6



## INSTALLATION

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation aus der Polystyrolunterlage nehmen.

## VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

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

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich in der vorderen Ecke des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Der Backofen wurde programmiert, um mit einer Stromaufnahme von über 2,5 kW zu funktionieren (Das wird durch „16 A“ in den Einstellungen angegeben wie auf Seite 38 gezeigt). Dies ist mit einer Stromversorgung für Privathaushalte von über 3 kW kompatibel.

In Haushalten mit einer niedrigeren Energieversorgung muss die Einstellung herabgesetzt werden („13 A“ in den Einstellungen).

## ALLGEMEINE HINWEISE

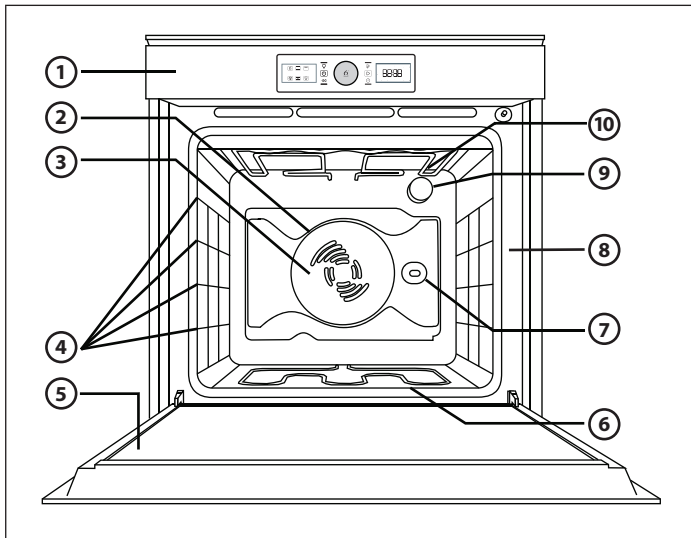
### Vor der Inbetriebnahme:

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

### Während des Gebrauchs:

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

## DAS GERÄT



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement (*nicht sichtbar*)
4. Einhängegitter
5. Tür
6. Unteres Heizelement (*nicht sichtbar*)
7. Drehspieß (*falls vorgesehen*)
8. Typenschild (*darf nicht entfernt werden*)
9. Beleuchtung
10. Oberes Heizelement/Grill

## HINWEIS:

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

## ZUBEHÖRTEILE

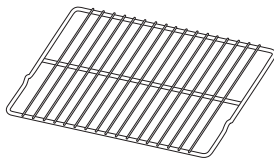


Abb. A

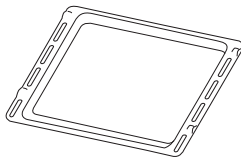


Abb. B

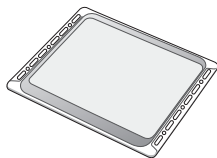


Abb. C

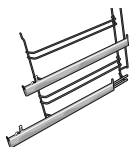


Abb. D

**A. Rost:**

- Zum Grillen
- Zum Abstellen von Pfannen, Kuchen usw.

**B. Fettpfanne:**

- Zum Auffangen von herabtropfendem Fett
- Zum Garen von Fleisch, Fisch usw.

**C. Backblech:**

- Für Brot und Gebäck
- Fleisch, Fisch usw.

**D. Auszüge (falls vorhanden):**

- Für eine einfachere Handhabung von Rosten und Backblechen.

**Die Anzahl des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.**

**NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR**

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

### EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

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

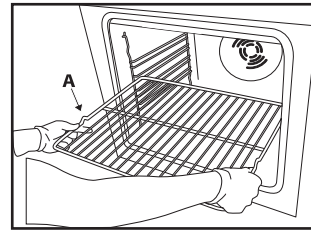


Abb. 1

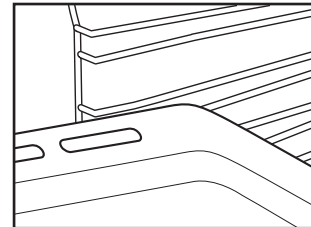


Abb. 2

### MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Nehmen Sie die Einhängegitter ab (Abb. 1) (bei Vollauszugschienen muss zuerst die Befestigungsschraube entfernt werden).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können. Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofeninnenraum (Abb. 4).
5. Stellen Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

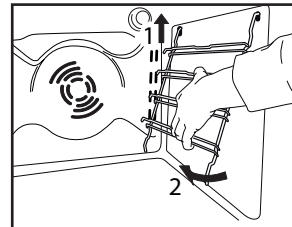


Abb. 1

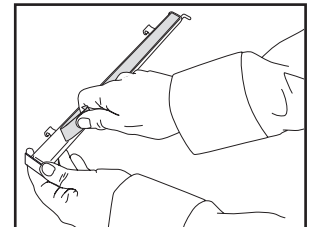


Abb. 2

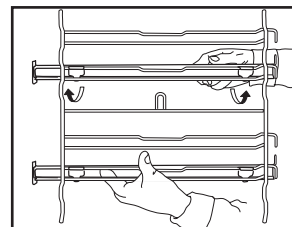


Abb. 3

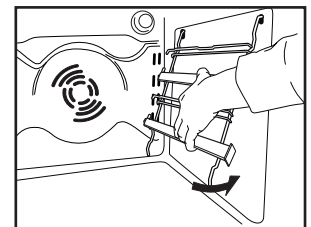


Abb. 4

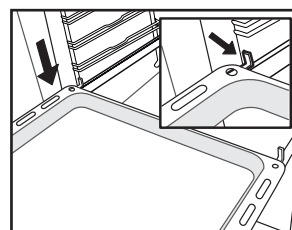


Abb. 5

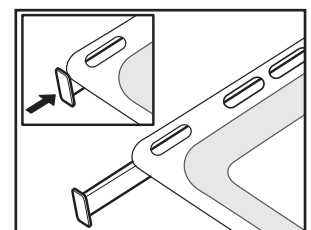
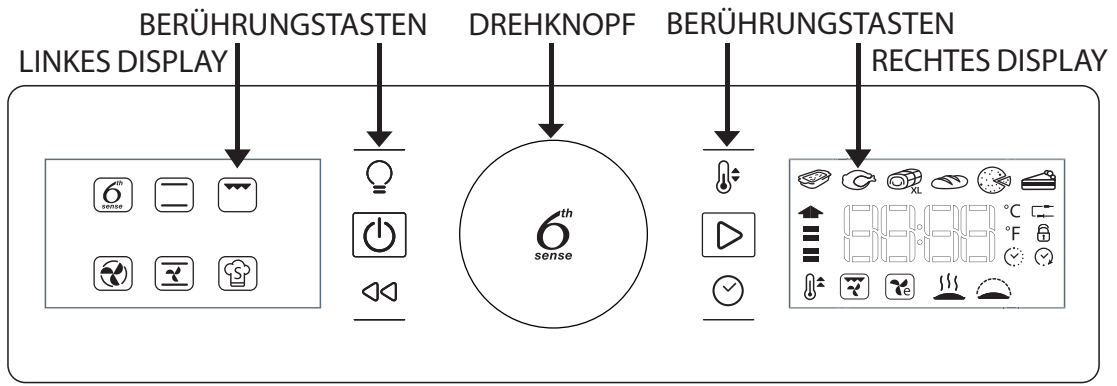
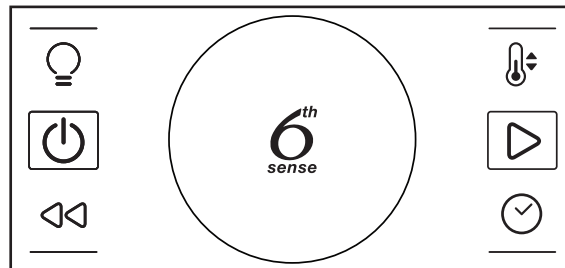


Abb. 6

**BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS**



**DREHKNOFF UND BERÜHRUNGSTASTEN**



**DREHKNOFF**  
zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung von Uhrzeit und Dauer.



**6<sup>TH</sup> SENSE-DRUCKKNOFF**  
für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf und Bestätigung von Funktionen oder Parametern und das Starten des Garprogramms.



**BELEUCHTUNG**  
zum Ein- und Ausschalten der Lampe.



**TEMP**  
für die Temperatureinstellung.



**EIN/AUS**  
zum Ein- und Ausschalten des Backofens.



**START**  
zum Starten der Garfunktionen.

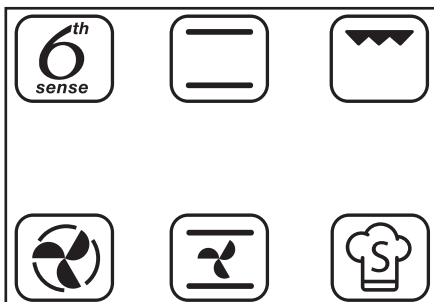


**ZURÜCK**  
für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.



**ZEIT**  
für die Einstellung der Uhr, der Gardauer oder die Verlängerung der Garzykluszeit.

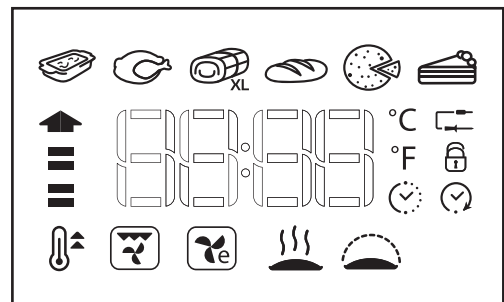
**LINKES DISPLAY**



Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an. Die zur Auswahl stehenden Funktionen werden stärker beleuchtet.

Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 43.

**RECHTES DISPLAY**

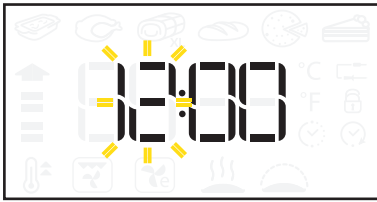



Dieses Display zeigt die Uhr und die Funktionsdetails an und hilft bei der Einstellung von Temperatur und Dauer.

Für eine vollständige Beschreibung der Garfunktionen bitte die Tabelle auf Seite 43.

### 1.1 UHREINSTELLUNG

Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhr eingestellt werden.




 Stunde einstellen.

 Bestätigen.




 Minuten einstellen.

 Bestätigen.

HINWEIS: Wenn Sie die Uhrzeit später mit ausgeschaltetem Backofen ändern wollen, halten Sie  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt und wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

### 1.2 EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Maßeinheit der Temperatur und die Stromeinstellungen geändert werden (Standardeinstellungen sind C° und 16A).

Halten Sie mindestens 5 Sekunden lang  gedrückt, wenn der Backofen ausgeschaltet ist (siehe Abschnitt 1.3).



 Wählen Sie C° oder F° aus.

 Bestätigen Sie den Wert.



 Wählen Sie die Stromstärke aus (16A oder 13A).


 Bestätigen Sie den Wert.

HINWEIS: Nachdem die Einstellungen bestätigt wurden, muss möglicherweise die Uhr neu eingestellt werden.

### 1.3 EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.




 Schalten Sie den Backofen ein (½ Sek. lang gedrückt halten).

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays.

Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.

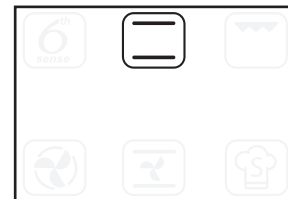



HINWEIS:  Beenden Sie einen aktiven Garzyklus immer.

### 2 FUNKTIONSAUSWAHL

Wählen Sie auf dem linken Display aus 6 verschiedenen Garzyklen und 12 weiteren Funktionen. Für eine Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 43 und einsehen Seite 44.



 Schalten Sie den Backofen ein.



 Wählen Sie die Hauptfunktion aus.

 Bestätigen Sie die Auswahl.

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Quick Start“ (Schnellstart) (Abschnitt 3), um die Garfunktion sofort zu starten, oder benutzen Sie den Einstellungsassistenten, wie in den Abschnitten 4, 5, und 6 beschrieben wird.

HINWEIS: Für  6<sup>th</sup> Sense- oder  Sonderfunktionen siehe den jeweiligen Abschnitt (7, 8) auf Seite 41.




### 3 QUICK START (SCHNELLSTART)





Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus.

 Starten Sie eine beliebige Funktion schnell.

Der Backofen führt den Garzyklus mit der Standardtemperatur aus und auf dem Display wird die vergangene Zeit angezeigt.

 Starten Sie sofort den Garzyklus mit den zuletzt eingestellten Werten.

### 4 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zur Einstellung der Temperatur für alle verfügbaren Garzyklen, mit Ausnahme von Grill , Turbo Grill , Warmhalten  und Gärfunktion .



 Bestätigen Sie die gewünschte Funktion.

C°/F°-Symbol blinkt.



 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



 Bestätigen Sie und gehen Sie zur Einstellung der Dauer (Abschnitt 5) oder zum  Quickstart weiter.


### 4.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE



Zur Einstellung der Temperaturstufe der Funktionen Grill  und Turbo Grill .

Es gibt 3 feste Temperaturstufen für das Grillen: -1- (niedrig), -2- (mittel), -3- (hoch).





Das rechte Display zeigt den Standardwert zwischen zwei blinkenden „-“ an.



 Stellen Sie die gewünschte Stufe ein.

 Bestätigen Sie und gehen Sie zur Einstellung der Dauer (Abschnitt 5) oder zum  Quickstart weiter.

### 4.2 VORHEIZPHASE

Die vorhandenen Garfunktionen (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Schnelles Vorheizen ) haben eine obligatorische Vorheizphase, die automatisch startet und es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.



Ein in Endlosschleife blinkender Pfeil neben der Zieltemperatur zeigt die Vorheizphase an.

Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.



Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch den ausgewählten Garzyklus.

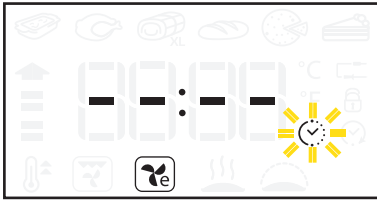
HINWEIS: Benutzen Sie in jedem Fall  oder  zum Starten der Garfunktion.

Wenn Sie das Gargut vor dem Ende der Vorheizphase in den Backofen stellen, könnte dies das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigen.

## 5 EINSTELLUNG DER DAUER

Zur Einstellung der Dauer für alle Funktion nach der Temperatureinstellung.



 Symbol blinkt.




 oder , um einen Garzyklus ohne Timer zu starten (5.1).

 Stellen Sie die Dauer ein.

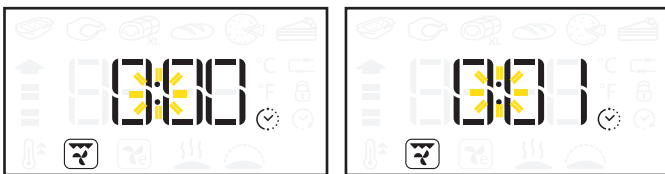


 Bestätigen Sie die Einstellung des Gartimers (5.2) und gehen Sie zur Einstellung der Abschaltzeit oder zum  Quick Start weiter.

HINWEIS:  Zur Änderung der Dauer während eines Garzyklus.

### 5.1 GARZYKLUS OHNE TIMER

Während eines Garzyklus ohne Timer zeigt das rechte Display die Dauer an, indem die vergangene Zeit in Minuten gezählt wird, und „:“ blinkt.



 Beenden Sie den Garzyklus, wenn Sie möchten, und schalten Sie den Backofen ab.

HINWEIS:  Zum Wechsel von Garen ohne Timer zu Garen mit Timer und Einstellung der Abschaltzeit.

### 5.2 GARZYKLUS MIT TIMER

Während eines Garzyklus mit Timer zeigt das rechte Display die Dauer mit einem Countdown der Minuten an und „:“ blinkt.



 Beenden Sie den Garzyklus, wenn Sie möchten.


Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.




HINWEIS: Die Zeit für die Vorheizphase ist nicht in der Dauer enthalten.

## 6 EINSTELLUNG VON GARZEITENDE BEI STARTVORWAHL

Zur Einstellung der gewünschten Endzeit einer Garfunktion.

Nach der Bestätigung der Werte für Temperatur/ Grill und Dauer zeigt das rechte Display die Endzeit des Garzyklus an und das Symbol  blinkt.



 Stellen Sie die gewünschte Abschaltzeit ein.


 Bestätigen Sie die Abschaltzeit.



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die eingestellte Dauer. Während der Startvorwahl ist es immer möglich:

 Die Abschaltzeit zu verlängern.

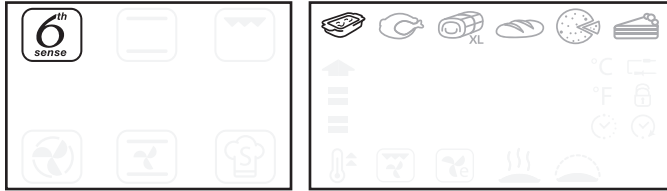
 Die Temperaturstufe einzustellen.

 Die Dauer einzustellen.

**7 6<sup>TH</sup> SENSE-FUNKTIONEN**

Zur Auswahl aus 6 verschiedenen, spezifischen Garzyklen mit vorprogrammierten Werten. Für die komplette Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle auf Seite 43.

Wählen Sie die Funktion 6<sup>th</sup> Sense aus.



Bestätigen.

Wählen Sie die gewünschte 6<sup>th</sup> Sense-Funktion aus.



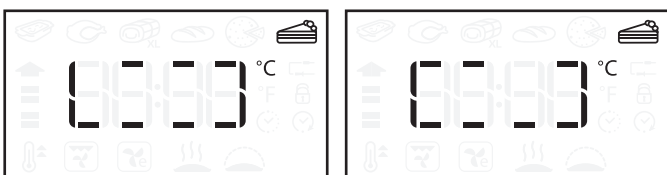
Bestätigen Sie und gehen Sie zur Einstellung von Dauer/Abschaltzeit oder zum Quick Start weiter.

**HINWEIS:** Für die 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen ist es nie notwendig, den Backofen vorzuheizen. Für Empfehlungen zu Gartemperaturen und Dauer sehen Sie bitte die Tabelle auf Seite 45 ein.

**6<sup>TH</sup> SENSE-TEMPERATURERHALTUNG**

Wenn die Temperatur in Backofeninnenraum während eines 6<sup>th</sup> Sense-Garzyklus absinkt, weil die Tür geöffnet wurde, stellt die 6<sup>th</sup> Sense-Funktion Temperaturerhaltung automatisch die ursprüngliche Temperatur wieder her.

Während der 6<sup>th</sup> Sense-Temperaturerhaltung zeigt das Display eine „Schlangenanimation“ an, bis die Zieltemperatur erreicht wurde.



**HINWEIS:** Um ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, wird während eines getimten Zyklus die Dauer um die Zeit verlängert, für die die Tür offen war.

**8 SONDERFUNKTIONEN**

Zur Auswahl aus 6 verschiedenen spezifischen Garzyklen. Für die komplette Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle auf Seite 44.

Wählen Sie die Sonderfunktion aus.



Bestätigen.

Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion aus.



Bestätigen Sie und stellen Sie die Werte ein oder gehen Sie zu Quick Start weiter.

**8.1 SCHNELLES VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 44.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Wählen Sie das Symbol auf dem rechten Display aus.

Bestätigen.

Wählen Sie die gewünschte Temperatur.

Starten Sie den schnellen Vorheizzyklus.




Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch einen Garzyklus ohne Timer mit der Funktion Ober-/Unterhitze.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende des schnellen Vorheizzyklus in den Backofen.


## 9 BACKOFENBELEUCHTUNG

 Zum Ein- bzw. Ausschalten der Backofenlampe.

HINWEIS: Während der Funktion Eco Heißluft  wird die Lampe nach 1 Minute ausgeschaltet.


## 10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.




















Zum Deaktivieren.


















Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



















Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen während eines Garzyklus immer durch Druck auf die Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE				
Traditionelle Funktion		<b>OBER- UND UNTERHITZE</b>	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Diese Funktion umfasst eine automatische Vorheizphase. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.	
		<b>GRILL</b>	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.	
		<b>HEISSLUFT</b>	Zum gleichzeitigen Zubereiten verschiedener Speisen auf zwei Einschubebenen mit gleicher Temperatur (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Wenn Sie nur auf einer Ebene garen, benutzen Sie den zweiten Einschub. Wenn Sie auf zwei Ebenen garen, benutzen sie den 1. und den 3. Einschub. Diese Funktion umfasst eine automatische Vorheizphase. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.	
		<b>UMLUFT</b>	Zum Zubereiten von Fleisch und Kuchen oder Quiches mit flüssiger Füllung auf nur einem Einschub. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Diese Funktion umfasst eine automatische Vorheizphase. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.	
6 <sup>th</sup> Sense-Funktionen			<b>6<sup>th</sup> Sense BRÄTER</b>	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Speisen mit Teigwaren aus (Lasagne, Cannelloni usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
			<b>6<sup>th</sup> Sense FLEISCH</b>	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI GAREN</b>	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet. Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
			<b>6<sup>th</sup> Sense BROT</b>	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
			<b>6<sup>th</sup> Sense GEBÄCK</b>	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Süßspeisen aus (Kekse, Rührkuchen, Obstkuchen usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Sonderfunktionen		 <b>SCHNELLES VORHEIZEN</b>	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
		 <b>TURBO GRILL</b>	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
		 <b>ECO HEISSLUFT</b>	Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während der Zubereitung nicht zu öffnen. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 <b>WARMHALTEN</b>	Um gerade zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten (Fleisch, Gebratenes oder Kuchen). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt.
		 <b>GÄRFUNKTION</b>	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40° C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
















GARTABELLE						
Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Rührkuchen		-	2	160 - 180	30 - 90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	2	160 - 200	30 - 85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Ebene 3: Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		-	2/3	180 - 200	30 - 40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	2	90	110 - 150	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	90	130 - 150	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Pizza (amerikanische Pizza, dünne Pizza, Focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Ebene 3: Backblech oder Bräter auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot (Laib) 0,5/1kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Brot (Brötchen)		-	2	180 - 220	30 - 50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Brot		Ja	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Ebene 3: Backblech oder Bräter auf Rost Ebene 1: Fettpfanne/ Backblech oder Bräter auf Rost
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10 - 15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1 - 3	250	10 - 20	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech

<b>Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)</b>		Ja	2	180 - 200	35 - 45	Kuchenform auf Rost
		Ja	2 - 3	180 - 190	45 - 60	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
<b>Vol-au-vents / Blätterteig</b>		Ja	2	190 - 200	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>Lasagne / Kuchen</b>		-	2	190 - 200	40 - 65	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Nudelaufauf / Cannelloni</b>		-	2	190 - 200	25 - 45	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1kg</b>		-	2	190 - 200	70 - 100	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Lammkeule / Schweinshaxe</b>		-	2	200 - 230	60 - 90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
<b>Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg</b>		-	2	210 - 230	50 - 100	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Truthahn / Gans 3 kg</b>		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)</b>		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)</b>		Ja	2	170 - 190	30 - 60	Form auf Rost
<b>Toast</b>		-	4	3 (hoch)	2 - 5	Rost
<b>Fischfilets, -stücke</b>		-	4	2 (mittel)	20 - 35	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
<b>Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger</b>		-	4	2-3 (mittel- hoch)	15 - 40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
<b>Brathähnchen 1-1,3 kg</b>		-	2	2 (mittel)	50 - 65	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser



<b>Brathähnchen</b> 1-1,3 kg		-	2	3 (hoch)	60 - 80	Ebene 2: Drehspeiß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
<b>Roastbeef</b> englisch 1 kg		-	2	2 (mittel)	35 - 50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
<b>Ofenkartoffeln</b>		-	2	2 (mittel)	35 - 50	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
<b>Gratiniertes Gemüse</b>		-	2	3 (hoch)	10 - 15	Form auf Rost
<b>Lasagne &amp; Fleisch</b>		Ja	1 - 3	200	50 - 100*	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Fleisch &amp; Kartoffeln</b>		Ja	1 - 3	200	45 - 100*	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Fisch &amp; Gemüse</b>		Ja	1 - 3	180	30 - 50*	Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Komplette Mahlzeit:</b> <b>Lasagne (Ebene 4)</b> <b>Fleisch (Ebene 2)</b> <b>Kuchen (Ebene 1)</b>		Ja	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 2: Backblech
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
<b>Gefüllte Braten</b>		-	3	200	80 - 120*	Fettpfanne oder Form auf Rost
<b>Fleischstücke</b> (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	3	200	50 - 100*	Fettpfanne oder Form auf Rost

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

ERPROBTE REZEPTE (IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN RICHTLINIEN IEC 60350-1:2011-12 UND DIN 3360-12:07:07)						
Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Mürbeteigkekse (Shortbread)		-	3	150	25 - 35	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	150	30 - 45	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Kleingebäck (Small cakes)		-	3	170	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	160	25 - 35	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fettfreier Biskuitkuchen (Fatless sponge cake)		-	2	170	30 - 40	Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 3	160	35 - 45	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Apfelkuchen (Apple pie)		-	2	185	60 - 80	Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 3	175	70 - 90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast		-	4	3 (hoch)	3 - 5	Rost
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburger (Burgers)		-	4	3 (hoch)	20 - 30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Apfelkuchen (Apple pie, yeast tray cake)		-	2	180	35 - 45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	160	55 - 65	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Schweinebraten (Pork Roast)		-	2	170	140 - 180	Ebene 2: Fettpfanne
<b>DIN 3360-12:07 Anhang C</b>						
Flacher Kuchen (Flat cake)		-	2	170	35 - 45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 3	170	40 - 50	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech

**HINWEIS:** In der Garzeitabelle werden die idealen Funktionen und Gartemperaturen für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Wenn Sie nur auf einer Ebene mit ventilatorunterstützter Funktion garen möchten, benutzen Sie „UMLUFT“. Wählen Sie die Temperatur aus, die für die Funktion „HEISSLUFT“ beim Backen auf zwei Ebenen empfohlen wird, und stellen Sie das Gargut auf die Ebene, die für die Funktion „6<sup>th</sup> Sense GEBÄCK“ empfohlen wird. Heizen Sie den Backofen vor.

**Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Auszugschienen verwendet. Führen Sie die Tests ohne diese durch.**

**Heizen Sie den leeren Backofen vor (gemäß IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): testen Sie die Funktionen „OBER-/UNTERHITZE“, „HEISSLUFT“, „SCHNELLES VORHEIZEN“.**

**Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07): Verwenden Sie für den Test die zugewiesene Tabelle.**

\* Nicht im Lieferumfang enthaltenes Zubehör kann beim Kundenservice erworben werden.

## HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

### So lesen Sie die Garzeittabelle

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

### Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

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

### Dessert

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

### Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

### Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

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

### Pizza

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

### Gärfunktion

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

## REINIGUNG

### **WARNUNG**

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

### Außenoberflächen

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

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

### Zubehörteile

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

### Geräteinnenraum

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

*HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab. Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.*

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

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

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

## PFLEGE

**WARNUNG**

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

## AUSBAU DER TÜR

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

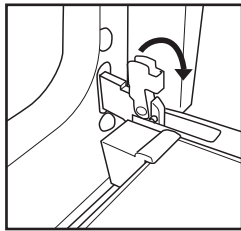


Abb. 1

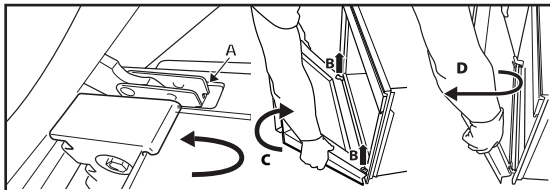


Abb. 2

## Einsetzen der Tür:

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

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS  
(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

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

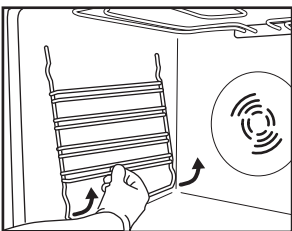


Abb. 3

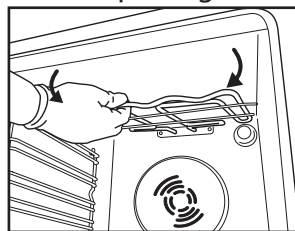


Abb. 4

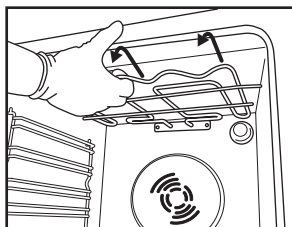


Abb. 5

## AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auswechseln:

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

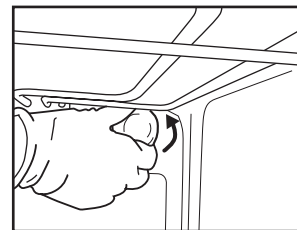


Abb. 6

## HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W / 230 V Typ E-14, T 300° C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300° C.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

## ACHTUNG:

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

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

### Der Backofen funktioniert nicht

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

### Die Elektronikuhr funktioniert nicht

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

### Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

## KUNDENSERVICE

### Bevor Sie den Kundenservice rufen:

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

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

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,

- die Servicenummer (Nummer nach dem Wort Service auf dem Typenschild). Dieses befindet sich in der rechten Ecke des Backofens (bei offener Tür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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

**SERVICE** 0000 000 00000



## ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

<b>LANGUES</b>
<b>EN PAGE 1</b>
<b>DE PAGE 27</b>
<b>FR PAGE 53</b>
<b>NL PAGE 79</b>
<b>AR PAGE 105</b>

<b>SOMMAIRE</b>	
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ..... 54</b>	<b>FONCTIONS SPÉCIALES ..... 67</b>
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ ..... 57	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE ..... 67
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ..... 57	ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ ..... 68
NOTICE D'INSTALLATION ..... 58	VERROUILLAGE DES TOUCHES ..... 68
<b>INSTALLATION DU FOUR ..... 60</b>	<b>TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS ..... 69</b>
PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT ..... 60	<b>TABLEAU DE CUISSON ..... 71</b>
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ..... 60	<b>RECETTES TESTÉES ..... 74</b>
CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL ..... 60	<b>CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS ..... 75</b>
<b>L'APPAREIL ..... 61</b>	<b>NETTOYAGE ..... 76</b>
ACCESSOIRES ..... 61	<b>ENTRETIEN ..... 77</b>
INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR ..... 62	DÉMONTAGE DE LA PORTE ..... 77
MONTAGES DES GRADINS COULISSANTS ..... 62	DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE ..... 77
<b>DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE ..... 63</b>	REPLACEMENT DE L'AMPOULE ..... 77
BOUTONS ET TOUCHES TACTILES ..... 63	<b>DIAGNOSTIC DES PANNES ..... 78</b>
AFFICHEUR GAUCHE ..... 63	<b>SERVICES APRÈS-VENTE ..... 78</b>
AFFICHEUR DROIT ..... 63	<b>MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS ..... 78</b>
RÉGLAGE DE L'HORLOGE ..... 64	
RÉGLAGES ..... 64	
MARCHE/ARRÊT ..... 64	
SÉLECTION D'UNE FONCTION ..... 64	
DÉMARRAGE RAPIDE ..... 65	
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ..... 65	
RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL ..... 65	
PHASE DE PRÉCHAUFFAGE ..... 65	
RÉGLAGE DE LA DURÉE ..... 66	
PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE ..... 66	
PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE ..... 66	
RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ ..... 66	
FONCTIONS 6 <sup>TH</sup> SENSE ..... 67	

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

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

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil. Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

** DANGER**

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

** AVERTISSEMENT**

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

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

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf indications spécifiques dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Une fois l'appareil installé dans son meuble, le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher au secteur.



- En vue de la conformité de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou partiellement mouillé et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester à distance sauf surveillance permanente.
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures de l'appareil ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.

- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
- La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout renversement en excès doit être retiré de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de nettoyants hautement abrasifs ou de grattoirs tranchants en métal pour nettoyer la vitre du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les aliments dans le plat de cuisson (uniquement pour les fours dotés d'un plat de cuisson).

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ** 

Ce four, dont l'usage prévoit l'entrée en contact avec des aliments, est conforme à la réglementation européenne (CE) n. 1935/2004 et a été conçu, fabriqué et vendu dans le respect des exigences de sécurité de la directive « basse tension » 2006/95/CE (remplaçant la norme 73/23/CEE et amendements successifs) et des exigences de protection de la norme CEM 2004/108/CE.

Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.


**CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT****Élimination des matériaux d'emballage**

Le matériel d'emballage est entièrement recyclable et est marqué du symbole de recyclage (♻️). Les différentes parties de l'emballage doivent par conséquent être éliminées de manière responsable et conformément aux normes locales régissant l'élimination des déchets.

**Conseils pour économiser l'énergie**

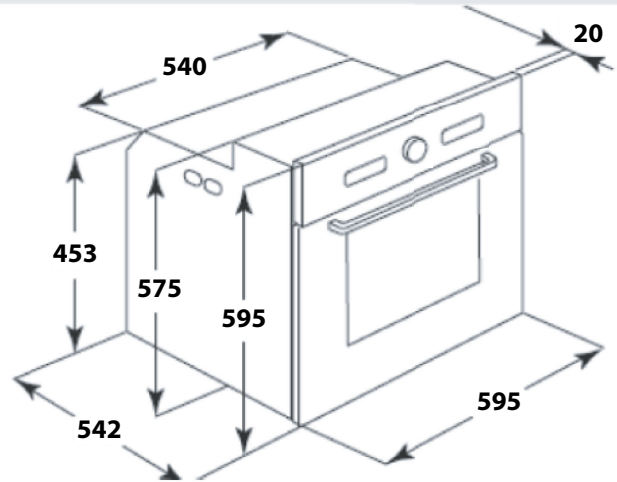
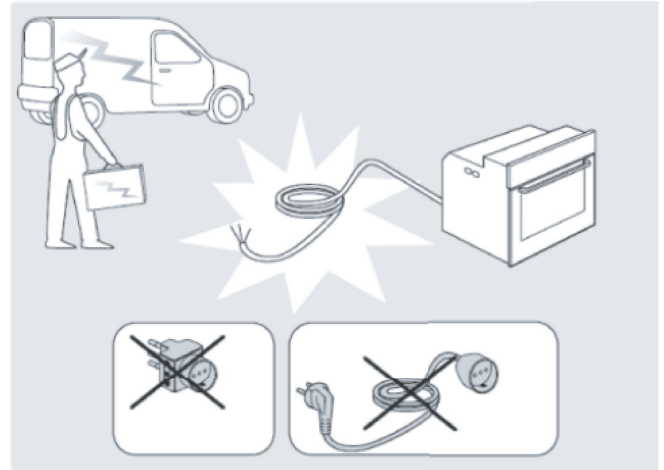
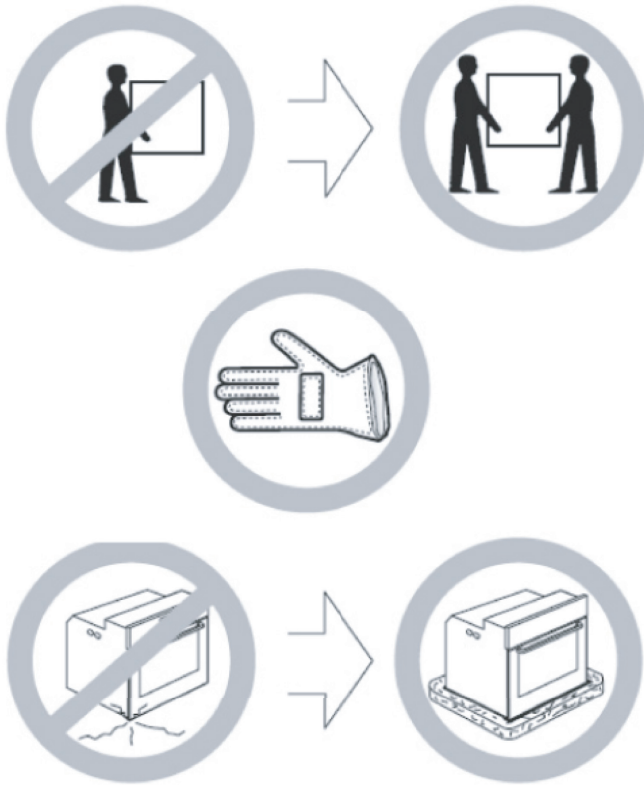
- Préchauffez le four uniquement si mentionné dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.
- Utilisez des moules laqués noirs ou émaillés car ils absorbent bien mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant la fin du temps de cuisson établi. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

**Mise au rebut de l'appareil**

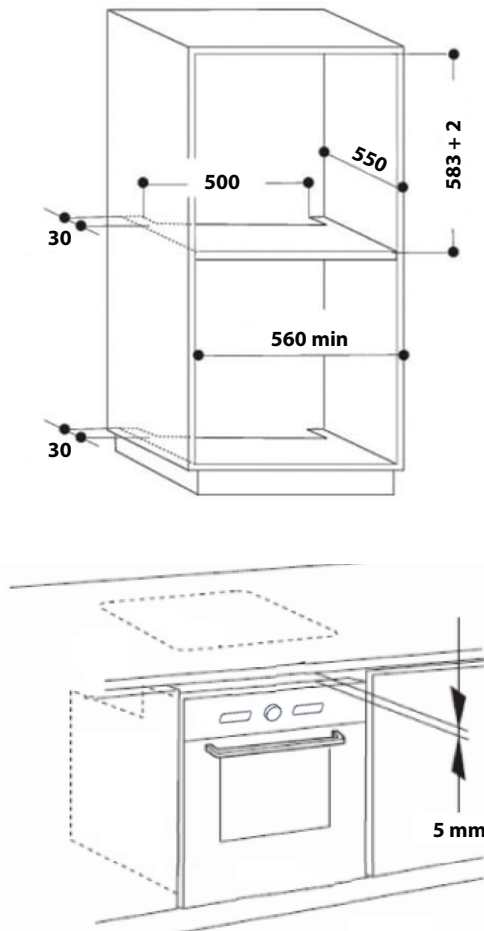
- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit être traité comme déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des équipements électriques et électroniques.

## NOTICE D'INSTALLATION

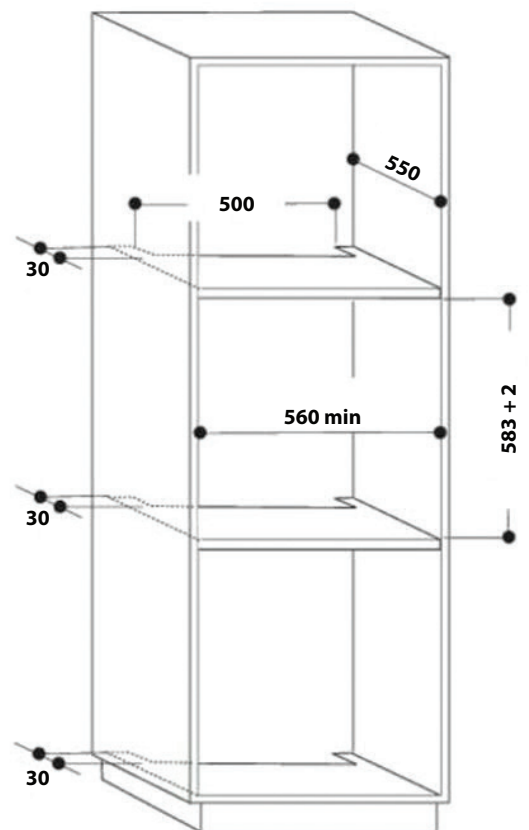
1



2



3

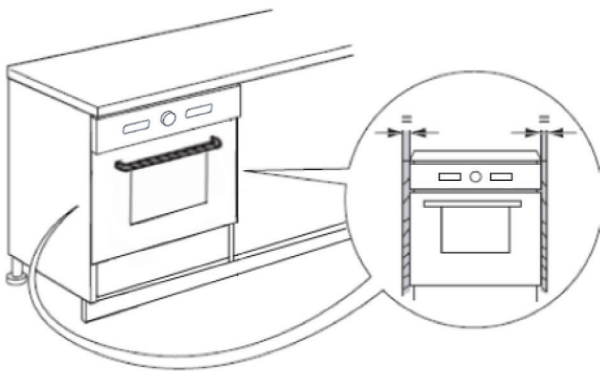


NOTICE D'INSTALLATION

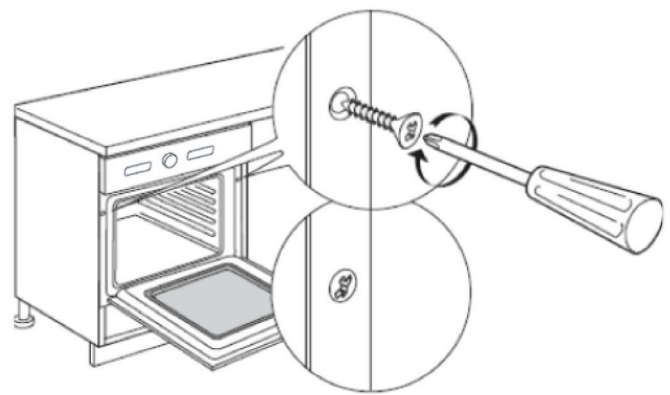
4



5



6



## INSTALLATION DU FOUR

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'ait été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de sa base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

## PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

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

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que la tension d'alimentation sur la plaque signalétique de l'appareil soit identique à la tension de réseau. La plaque signalétique est à l'avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué par un électricien qualifié.

Contactez un service après-vente agréé.

Le four est programmé pour fonctionner à une absorption de puissance supérieure à 2,5 kW (indiquée par « 16 A » dans les réglages, comme indiqué page 64), laquelle est compatible à l'alimentation électrique domestique supérieure à 3 kW.

Si l'installation est dotée d'une alimentation électrique inférieure, le réglage doit être abaissé (« 13 A » dans les réglages).

## CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

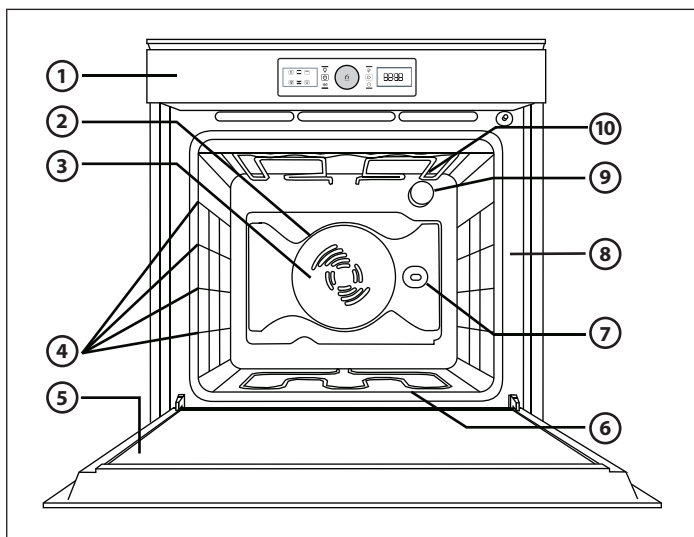
### Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et chauffez-le à 200° C pendant environ une heure afin d'éliminer les odeurs et les vapeurs des matériaux d'isolation et de la graisse de protection.

### Pendant l'utilisation :

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

L'APPAREIL

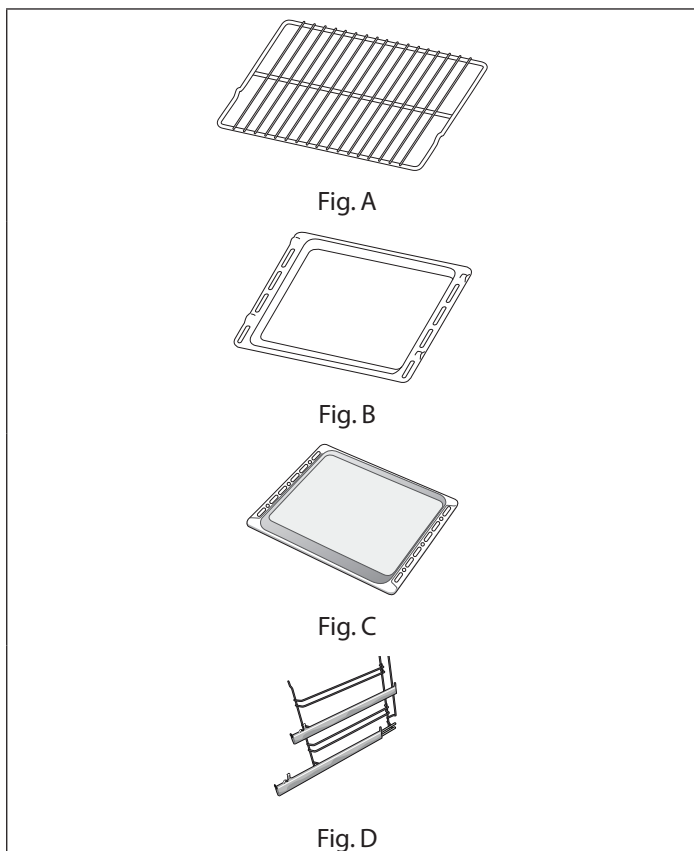


1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Résistance chauffante circulaire (non visible)
4. Grilles latérales
5. Porte
6. Résistance chauffante inférieure (non visible)
7. Tournebroche (le cas échéant)
8. Plaque signalétique (ne pas retirer)
9. Éclairage
10. Résistance chauffante supérieure/gril

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES



- A. Grille :**
- griller
  - support pour plats, gâteaux, etc.
- B. Lèche-frite :**
- recueillir la graisse
  - cuire les viandes, les poissons, etc.
- C. Plaque à pâtisserie :**
- pain et pâtisserie
  - viande, poisson, etc.
- D. Gradins coulissants (si disponibles) :**
- pour une manipulation plus facile des grilles et des plaques.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

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

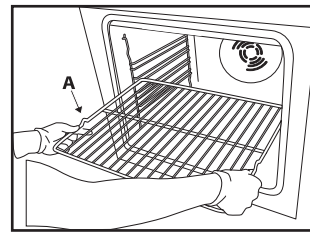


Fig. 1

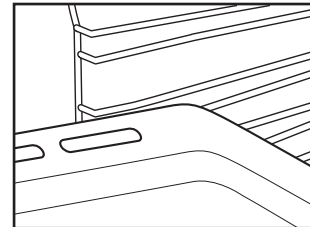


Fig. 2

## MONTAGES DES GRADINS COULISSANTS (LE CAS ÉCHÉANT)

Les gradins coulissants à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques.

1. Retirez les grilles de support latérales (Fig. 1) (avec les glissières à extension intégrale, retirez d'abord les vis de fixation).
2. Retirez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four. Appuyez ensuite fermement sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).

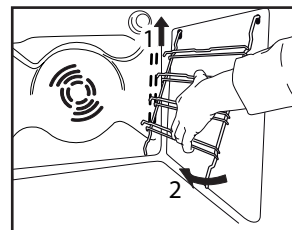


Fig. 1

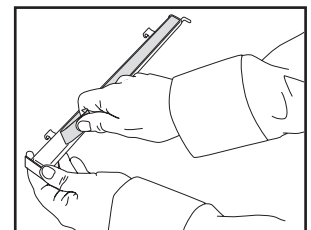


Fig. 2

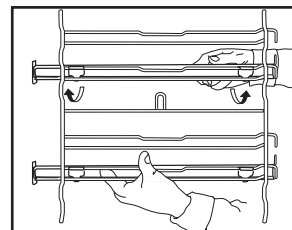


Fig. 3

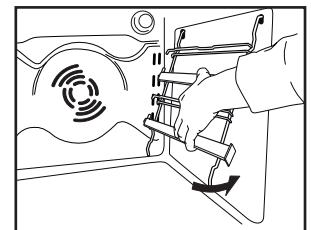


Fig. 4

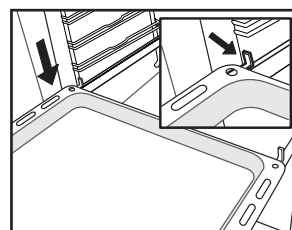


Fig. 5

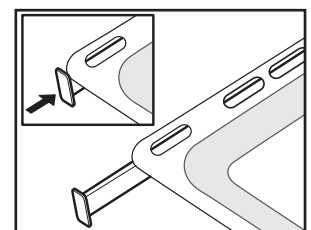
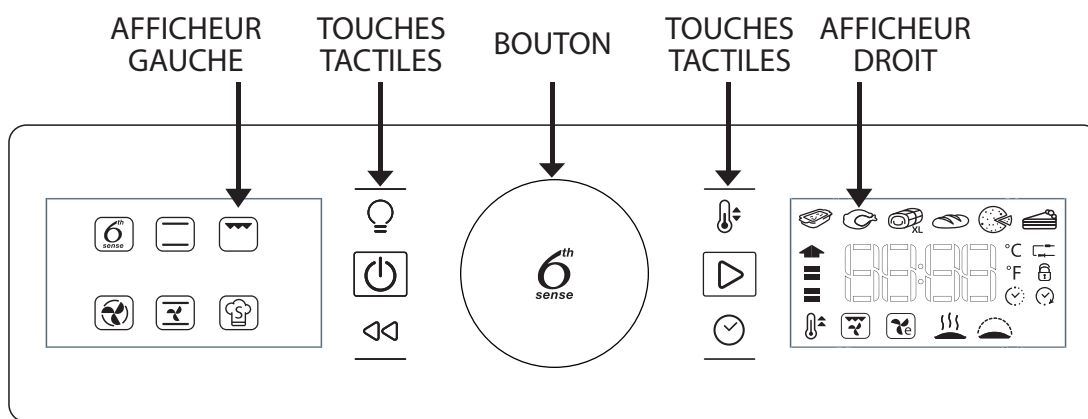


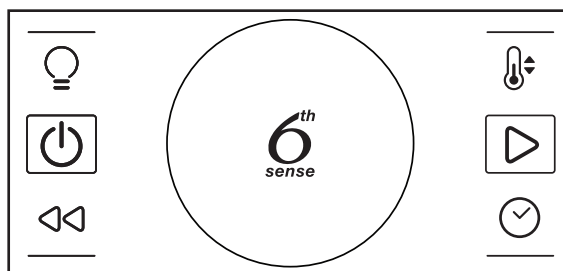
Fig. 6



**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE**



**BOUTONS ET TOUCHES TACTILES**



**SÉLECTEUR ROTATIF**

pour naviguer dans les fonctions et régler l'heure et les paramètres de temps.



**BOUTON 6<sup>TH</sup> SENSE**

pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



**LAMPE**

pour allumer/éteindre la lampe.



**TEMP**

pour régler la température.



**MARCHE/ARRÊT**

pour allumer/éteindre le four.



**START**

pour exécuter les fonctions de cuisson.



**RETOUR**

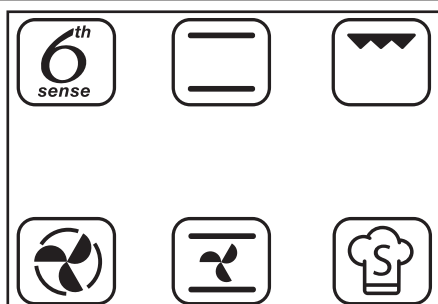
pour retourner à l'écran précédent.



**DURÉE**

pour régler l'horloge, le temps de cuisson ou prolonger le temps du programme de cuisson.

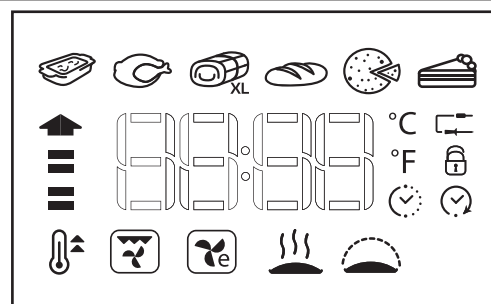
**AFFICHEUR GAUCHE**



L'afficheur visualise les principales fonctions de cuisson. Les fonctions sélectionnables sont affichées de manière plus vive.

Les symboles indiquent la fonction. Pour la description complète, consultez le tableau page 69.

**AFFICHEUR DROIT**

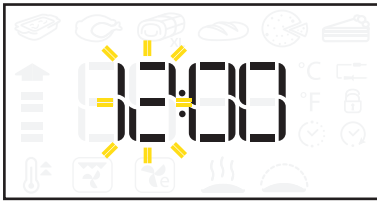


Cet afficheur visualise l'horloge, les détails des fonctions et aide à régler la température et les paramètres de temps.

Pour la description complète des fonctions de cuisson, consultez le tableau page 69.

### 1.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le four est allumé pour la première fois, réglez l'horloge.



Réglez les heures.

Confirmez.



Réglez les minutes.

Confirmez.

REMARQUE : Pour modifier l'heure ultérieurement lorsque le four est éteint, enfoncez la touche pendant au moins 1 seconde et répétez les opérations ci-dessus. Suite à une panne de courant, l'horloge est à régler à nouveau.

### 1.2 RÉGLAGES

Si nécessaire, les réglages des unités de température et de l'alimentation électrique peuvent être modifiés à partir des valeurs prédéfinies (C° et 16A).

Enfoncez pendant au moins 5 secondes la touche

à four éteint (voir section 1.3).



Sélectionnez C° ou F°.

Confirmez la valeur.



Sélectionnez l'intensité (16A ou 13A).

Confirmez la valeur.

REMARQUE : Une fois les réglages confirmés, il peut s'avérer nécessaire de régler l'horloge.

### 1.3 MARCHÉ/ARRÊT

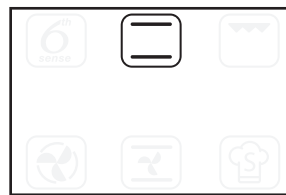
Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Allumez le four (maintenez enfoncé pendant 1/2 sec).

Lorsque le four est allumé, les deux afficheurs sont activés.

Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.

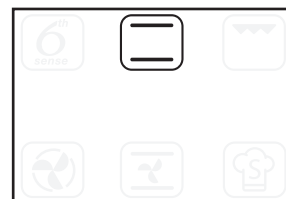


REMARQUE : Ce symbole apparaît toujours à l'issue d'un programme de cuisson actif.

### 2 SÉLECTION D'UNE FONCTION

Sur l'afficheur gauche, sélectionnez l'un des 6 programmes de cuisson et l'une des 12 autres fonctions. Pour les descriptions, consultez le tableau page 69 et page 70.

Allumez le four.



Sélectionnez la fonction principale.

Confirmez la sélection.

Procédez selon les indications fournies dans la section « démarrage rapide » (section 3), pour exécuter immédiatement la fonction de cuisson ou pour passer en revue l'assistant de réglage de mode comme indiqué dans les sections 4, 5, et 6.


REMARQUE : Pour la fonction 6<sup>th</sup> Sense ou les fonctions spéciales voir la section relative (7, 8) page 67.

### 3 DÉMARRAGE RAPIDE





Pour passer l'assistant de réglage de mode et lancer rapidement un programme de cuisson.

 Sélectionnez rapidement une fonction quelconque.

Le four exécutera le programme de cuisson à la température prédéfinie et l'afficheur comptera en ordre croissant afin d'indiquer le temps effectif.

 Lancez immédiatement le programme de cuisson en utilisant les valeurs les plus récentes.

### 4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les programmes de cuisson proposés, à l'exception du gril , Turbo Gril , Maintien au chaud  et Levage .



 Confirmez la fonction souhaitée.

L'icône C°/F° clignote.



 Réglez la température désirée.



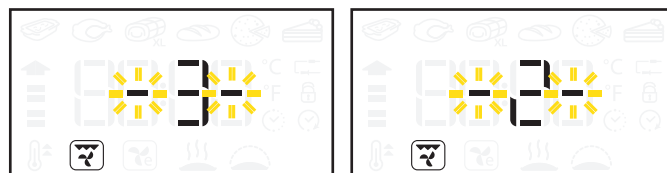
 Confirmez et passez au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur  Démarrage rapide.

### 4.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL



Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril  et du Turbo Gril .

Il existe 3 niveaux de puissance pour le gril : -1- (bas), -2- (moyen), -3- (haut).





L'afficheur droit visualise la valeur prédéfinie entre deux clignotement « -- ».



 Réglez le niveau souhaité.

 Confirmez et passez au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur  Démarrage rapide.

### 4.2 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Pour les fonctions de cuisson proposées (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Préchauffage rapide ) on retrouve une phase de préchauffage obligatoire qui commence automatiquement et permet d'atteindre rapidement la température souhaitée.





Une flèche clignotante en boucle à côté de la température cible indique la phase de préchauffage.

Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.



Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement le programme de cuisson sélectionné.

REMARQUE : Quoi qu'il en soit, appuyez sur  ou sur  pour lancer la fonction de cuisson.

Placer des aliments dans la cavité avant la fin de la phase de préchauffage peut compromettre les prestations de cuisson.

## 5 RÉGLAGE DE LA DURÉE

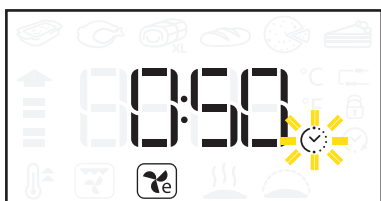
Pour régler le temps de toutes les fonctions suite au réglage de la température.



L'icône  clignote.




Appuyer sur  ou  pour exécuter un programme de cuisson non temporisée (5.1).

 Réglez le temps.

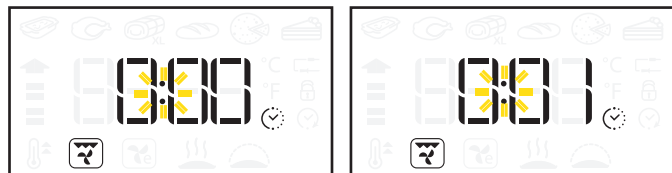



 Confirmez le temps de cuisson temporisée (5.2) et passez au réglage de l'heure de fin de cuisson ou appuyez sur  Démarrage rapide.


REMARQUE :  Réglez le temps pendant un programme de cuisson.

### 5.1 PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson non temporisée, l'afficheur droit visualise la durée minute par minute en ordre croissant et « : » clignote.




 Arrêtez le programme de cuisson à tout moment et éteignez le four.

REMARQUE :  Passez du programme de cuisson non temporisée au programme de cuisson temporisée et réglez une heure de fin de cuisson.

### 5.2 PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson temporisée, l'afficheur droit visualise la durée à rebours minute par minute et « : » clignote.



 Arrêtez le programme de cuisson à tout moment.


Une fois écoulé le temps de cuisson, l'afficheur droit visualise « End » et un signal sonore retentit.



REMARQUE : La durée ne comprend pas le temps de la phase de préchauffage.

## 6 RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée d'une fonction.

Une fois confirmés la température, le niveau de puissance du gril et la durée, l'afficheur droit visualise l'heure de fin du programme de cuisson et l'icône  clignote.




 Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée.

 Confirmez l'heure de fin de cuisson.



REMARQUE : L'heure indiquée sur l'afficheur inclut la durée réglée. Pendant le départ différé, il est possible de :

 Retarder l'heure de fin de cuisson.

 Régler la température.

 Régler la durée.

### 7 FONCTIONS 6<sup>TH</sup> SENSE

Pour sélectionner l'un des 6 programmes spécifiques de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Pour la description complète des fonctions, consultez le tableau page 69.



 Sélectionnez la fonction 6<sup>th</sup> Sense.



 Confirmez.

 Sélectionnez la fonction 6<sup>th</sup> Sense souhaitée.



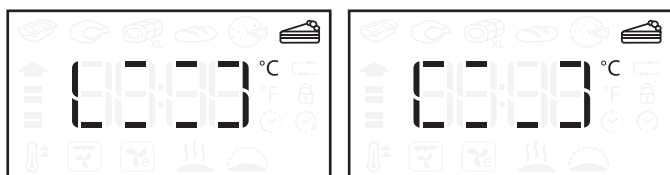
 Confirmez et passez au réglage des valeurs du temps de cuisson/heure de fin de cuisson ou appuyez sur  Démarrage rapide.

**REMARQUE :** Le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour les fonctions 6<sup>th</sup> Sense. Consultez le tableau page 71 pour les températures et les temps de cuisson conseillés.

#### RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE 6<sup>TH</sup> SENSE

Si, au cours d'un programme de cuisson 6<sup>th</sup> Sense, la température de la cavité baisse car la porte a été ouverte, la fonction 6<sup>th</sup> Sense de rétablissement de la température rétablit automatiquement la température d'origine.

Lors du rétablissement 6<sup>th</sup> Sense de la température, l'afficheur visualise une « animation en serpentín » jusqu'à ce que la température cible ait été atteinte.

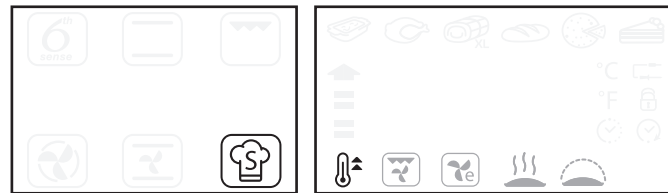


**REMARQUE :** Pendant un programme temporisé, de manière à garantir les prestations de cuisson, la durée est prolongée du temps où la porte est restée ouverte.

### 8 FONCTIONS SPÉCIALES

Pour sélectionner l'un des 6 programmes de cuisson spécifique. Pour la liste et la description complètes des fonctions, consultez le tableau page 70.



 Sélectionnez la fonction spéciale.



 Confirmez.

 Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée.



 Confirmez et réglez les valeurs ou appuyez sur  Démarrage rapide.

#### 8.1 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE


Pour préchauffer le four rapidement. Consultez la description complète page 70.

Accédez aux fonctions spéciales .

 Sélectionnez l'icône  sur l'afficheur droit.

 Confirmez.

 Sélectionnez la température souhaitée.

 Exécutez le programme de préchauffage rapide.




Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.


Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement un programme de cuisson non temporisée à l'aide de la fonction Traditionnel.



**Ne placez pas d'aliments dans la cavité avant la fin du programme de préchauffage rapide.**

## 9 ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ

 Éteindre ou allumer la lampe de la cavité.

REMARQUE : Au cours de la fonction Chaleur pulsée Eco  la lampe s'éteint après 1 minute.


## 10 VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les boutons du bandeau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.














Pour désactiver.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour des raisons sécurité, le four peut toujours être éteint pendant un programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

**TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS**

<b>Fonction traditionnel</b>		<b>TRADITIONNEL</b>	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Cette fonction est dotée d'une phase de préchauffage automatique. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.	
		<b>GRIL</b>	Pour griller entrecôtes, brochettes, saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur le 4 <sup>e</sup> gradin. Pour faire griller la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3 <sup>e</sup> gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
		<b>CHALEUR PULSÉE</b>	Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex., poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. En cas de cuisson sur un niveau, utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez le 1 <sup>e</sup> et le 3 <sup>e</sup> gradin. Cette fonction est dotée d'une phase de préchauffage automatique. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.	
		<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire les viandes, les tourtes et les tartes à garniture liquide sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Cette fonction est dotée d'une phase de préchauffage automatique. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.	
<b>Fonction 6<sup>th</sup> SENSE</b>			<b>6<sup>th</sup> Sense RAGOÛT</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout plat à base de pâtes (lasagnes, cannellonis, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
			<b>6<sup>th</sup> Sense VIANDE</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI CUISSON</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage uniforme des deux côtés. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas. Utilisez le 1 <sup>e</sup> ou le 2 <sup>e</sup> gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PAIN</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 <sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PÂTISSERIE</b>	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire toute préparation sucrée (biscuits, génoises, tartes aux fruits etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 <sup>e</sup> ou 3 <sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.


















































Fonctions spéciales		 <b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	<p>Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
		 <b>TURBOGRIL</b>	<p>Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placer les aliments sur les gradins du milieu. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1<sup>e</sup>/2<sup>e</sup> gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.</p>
		 <b>CHALEUR PULSÉE ECO</b>	<p>Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. De manière à optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3<sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
		 <b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	<p>Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits ou tartes). Placez les aliments à mi-hauteur. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.</p>
		 <b>LEVAGE DE LA PÂTE</b>	<p>Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée. 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 2<sup>e</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>



TABLEAU DE CUISSON						
Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
<b>Génoises</b>		-	2	160 - 180	30 - 90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 3	160 - 180	30 - 90	3 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille
<b>Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)</b>		-	2	160 - 200	30 - 85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1 - 3	160 - 200	35 - 90	3 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille
<b>Biscuits/ Tartelettes</b>		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	150 - 170	20 - 45	3 <sup>e</sup> gradin : Grille 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Choux ronds</b>		-	2 / 3	180 - 200	30 - 40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	180 - 190	35 - 45	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Meringues</b>		Oui	2	90	110 - 150	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	90	130 - 150	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pizza (pizza à croûte épaisse, pizza fine, focaccia)</b>		-	2	220 - 250	15 - 30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	220 - 240	20 - 40	3 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pain (pain de mie) 0,5/1 kg</b>		-	2	180 - 220	50 - 70	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
<b>Pain (petits pains)</b>		-	2	180 - 220	30 - 50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
<b>Pain</b>		Oui	1 - 3	180 - 200	30 - 60	3 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille

Pizza surgelée		Oui	2	250	10 - 15	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1 - 3	250	10 - 20	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	180 - 200	35 - 45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2 - 3	180 - 190	45 - 60	3 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent/ pâtes feuilletées salées		Oui	2	190 - 200	20 - 30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	180 - 190	20 - 40	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/ Flans		-	2	190 - 200	40 - 65	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Pâtes au four/ Cannellonis		-	2	190 - 200	25 - 45	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Gigot d'agneau/ Jarrets		-	2	200 - 230	60 - 90	Lèchefrite ou plat à four sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		-	2	210 - 230	50 - 100	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	40 - 60	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	170 - 190	30 - 60	Plat à four sur grille
Toast		-	4	3 (Haute)	2 - 5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	2 (Moy)	20 - 35	4 <sup>e</sup> gradin : Grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						3 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite remplie d'eau

<b>Saucisses/ Brochettes/ Côtes de porc/ Hamburgers</b>		-	4	2-3 (Moy- Haute)	15 - 40	4 <sup>e</sup> gradin : Grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						3 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite remplie d'eau
<b>Poulet rôti 1-1,3 kg</b>		-	2	2 (Moy)	50 - 65	2 <sup>e</sup> gradin : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite remplie d'eau
<b>Poulet rôti 1-1,3 kg</b>		-	2	3 (Haute)	60 - 80	2 <sup>e</sup> gradin : Tournebroche (le cas échéant)
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite remplie d'eau
<b>Rôti de bœuf saignant 1kg</b>		-	2	2 (Moy)	35 - 50	Plat à four sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
<b>Pommes de terre au four</b>		-	2	2 (Moy)	35 - 50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
<b>Gratin de légumes</b>		-	2	3 (Haute)	10 - 15	Plat à four sur grille
<b>Lasagnes &amp; Viandes</b>		Oui	1 - 3	200	50 - 100*	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite ou plat à four sur grille
<b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>		Oui	1 - 3	200	45 - 100*	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite ou plat à four sur grille
<b>Poissons &amp; Légumes</b>		Oui	1 - 3	180	30 - 50*	3 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite ou plat à four sur grille
<b>Repas complet : Lasagnes (Gradin 4) Viande (Gradin 2) Tarte (Gradin 1)</b>		Oui	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	4 <sup>e</sup> gradin : Plat à four sur grille
						2 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie
						1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
<b>Rôtis de viande farcis</b>		-	3	200	80 - 120*	Lèchefrite ou plat à four sur grille
<b>Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)</b>		-	3	200	50 - 100*	Lèchefrite ou plat à four sur grille

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

RECETTES TESTÉES (CONFORMÉMENT AUX NORMES CEI 60350-1:2011-12 ET DIN 3360-12:07:07)						
Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscuits sablés (Shortbread)		-	3	150	25 - 35	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	150	30 - 45	3 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Petits gâteaux (Small cakes)		-	3	170	20 - 30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	160	25 - 35	3 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	2	170	30 - 40	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 3	160	35 - 45	3 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Tarte aux pommes (Apple pie)		-	2	185	60 - 80	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 3	175	70 - 90	3 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille 1 <sup>e</sup> gradin : Moule à gâteau sur grille
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast		-	4	3 (Haute)	3 - 5	Grille
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgers (Burgers)		-	4	3 (Haute)	20 - 30	4 <sup>e</sup> gradin : Grille (retournez les aliments à mi-cuisson) 3 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite remplie d'eau
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Gâteau aux pommes (Apple pie, yeast tray cake)		-	2	180	35 - 45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	160	55 - 65	3 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc (Pork Roast)		-	2	170	140 - 180	2 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite
<b>DIN 3360-12:07 annexe C</b>						
Gâteau plat (Flat cake)		-	2	170	35 - 45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3	170	40 - 50	3 <sup>e</sup> gradin : Plaque à pâtisserie 1 <sup>e</sup> gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie

REMARQUE : Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales afin d'obtenir les meilleurs résultats pour toutes les recettes. Si vous souhaitez cuire sur une seule grille avec la fonction chaleur tournante, utilisez la « CONVECTION FORCÉE ». Sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSÉE » en cas de cuisson sur deux niveaux et placez les aliments sur le gradin recommandé pour la fonction « 6<sup>th</sup> Sense PÂTISSERIE ». Préchauffez le four.

**Les indications dans le tableau correspondent au four sans gradins coulissants. Effectuez les essais sans ces derniers.**

**Préchauffage du four vide (conformément à la norme CEI 60350-1:2011-12 § 7.2) : testez les fonctions « TRADITIONNEL », « CHALEUR PULSÉE », « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE ».**

**Classe d'efficacité énergétique (conformément à la norme EN 60350-1:2013-07) : effectuez cet essai en utilisant le tableau relatif.**

\* Si les accessoires ne sont pas fournis, ils peuvent être achetés auprès du service après-vente.

**CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS**

**Comment lire le tableau de cuisson**

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur un ou plusieurs niveaux à la fois. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteau en métal noir et des plats à four. Il est également possible d'utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

**Cuisson simultanée d'aliments différents**

Grâce à la fonction « CHALEUR PULSÉE », vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Sortez du four les aliments dont le temps de cuisson est inférieur et laissez-y ceux qui nécessitent plus de temps.

**Desserts**

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal noir et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les desserts sans garniture moelleuse (tartes au fromage blanc ou tartes aux fruits) utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

**Viandes**

- Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long.

Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

**Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)**

Cet accessoire sert à faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Placez la viande sur la broche (pour le poulet, liez ce dernier à l'aide d'une ficelle) et contrôlez qu'elle soit convenablement fixée avant d'introduire la broche dans le siège sur la paroi avant du four et en le déposant sur le support respectif.

Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur le premier niveau. La broche est dotée d'une poignée en plastique à retirer avant la cuisson et servant au terme de la cuisson afin d'éviter les brûlures lors du retrait des aliments hors du four.

**Pizza**

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

**Fonction de 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 de la pâte avec 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.

## NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT**

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

#### Extérieur du four

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

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

#### Accessoires

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

#### Enceinte du four

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four puis nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore chaud de manière à éliminer la saleté accumulée et les taches provoquées par les résidus alimentaires (i.e. aliments à forte teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

*REMARQUE : Lors de périodes prolongées de cuisson d'aliments à haute teneur en eau (i.e. pizza, légumes, etc.) de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et autour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.*

*N'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.*

#### Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (le cas échéant) :

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

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer ou d'aérosol de nettoyage à four risquant d'endommager la surface catalytique et compromettre ses propriétés autonettoyantes.

## ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT**

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

## DÉMONTAGE DE LA PORTE

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

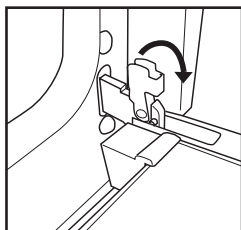


Fig. 1

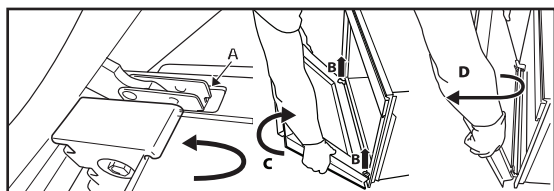


Fig. 2

**Pour remonter la porte :**

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

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

1. Retirer les grilles de support des accessoires latéraux (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

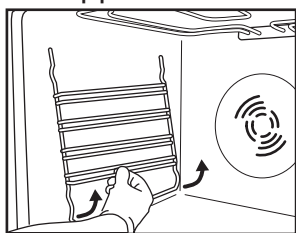


Fig. 3

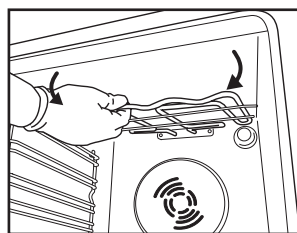


Fig. 4

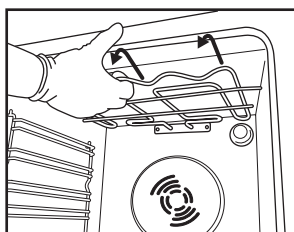


Fig. 5

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

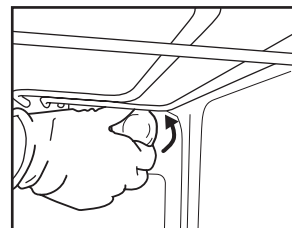


Fig. 6

**REMARQUE :**

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

**IMPORTANT :**

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Le four ne fonctionne pas

- Contrôlez la présence de l'alimentation réseau et que le four soit branché à l'alimentation électrique.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

### Le programmeur électronique ne fonctionne pas

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro suivant la lettre « F ».

### La porte ne s'ouvre pas

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## SERVICES APRÈS-VENTE

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

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

**Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service après-vente le plus proche.**

Veillez toujours fournir :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;

- le numéro de référence (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte du four est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : *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).*

**SERVICE** 0000 000 00000



## MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en vigueur sur la mise au rebut des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, sectionnez le cordon d'alimentation pour qu'il ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



TALLEN	
	GB PAG. 1
	DE PAG. 27
	FR PAG. 53
	NL PAG. 79
	AR PAG. 105

INHOUDSOPGAVE	
<b>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSI NSTRUCTIES....</b>	<b>80</b>
CONFORMITEITSVERKLARING.....	83
MILIEUTIPS .....	83
INSTALLATIE-INSTRUCTIES .....	84
<b>INSTALLATIE .....</b>	<b>86</b>
GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN .....	86
ELEKTRISCHE AANSLUITING .....	86
ALGEMENE AANBEVELINGEN .....	86
<b>HET APPARAAT .....</b>	<b>87</b>
ACCESSOIRES .....	87
PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN .....	88
MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS .....	88
<b>BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL .....</b>	<b>89</b>
KNOPPEN EN TOETSEN .....	89
LINKERDISPLAY .....	89
RECHTERDISPLAY .....	89
INSTELLEN VAN DE KLOK.....	90
INSTELLINGEN .....	90
AAN/UIT.....	90
SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE.....	90
SNEL AAN DE SLAG .....	91
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR .....	91
INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU .....	91
VOORVERWARMINGSFASE .....	91
INSTELLEN VAN DE DUUR.....	92
BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING.....	92
BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING .....	92
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START .....	92
6 <sup>TH</sup> SENSE FUNCTIES .....	93
SPECIALE FUNCTIES .....	93
SNEL VOORVERWARMEN .....	93
OVENVERLICHTING.....	94
TOETSENBLOKKERING.....	94
<b>TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN .....</b>	<b>95</b>
<b>BEREIDINGSTABEL.....</b>	<b>97</b>
<b>GETESTE RECEPTEN .....</b>	<b>100</b>
<b>GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES.....</b>	<b>101</b>
<b>REINIGING.....</b>	<b>102</b>
<b>ONDERHOUD.....</b>	<b>103</b>
VERWIJDEREN VAN DE DEUR .....	103
OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT .....	103
VERVANGEN VAN HET LAMPJE .....	103
<b>OPSPOREN VAN STORINGEN .....</b>	<b>104</b>
<b>WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE.....</b>	<b>104</b>
<b>AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN .....</b>	<b>104</b>

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

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

**UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK**

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



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

**GEVAAR**

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

**WAARSCHUWING**

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

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

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het apparaat of onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.

- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan vliegen als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat.
- De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

**CONFORMITEITSVERKLARING** 

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

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

**MILIEUTIPS****Verwerking van de verpakking**

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

**Energiebesparing**

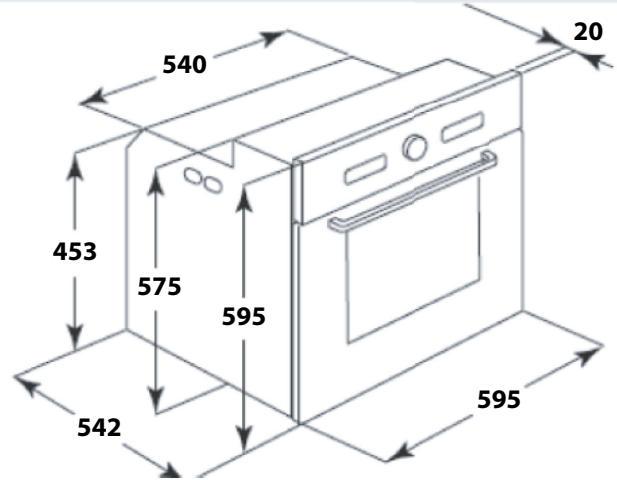
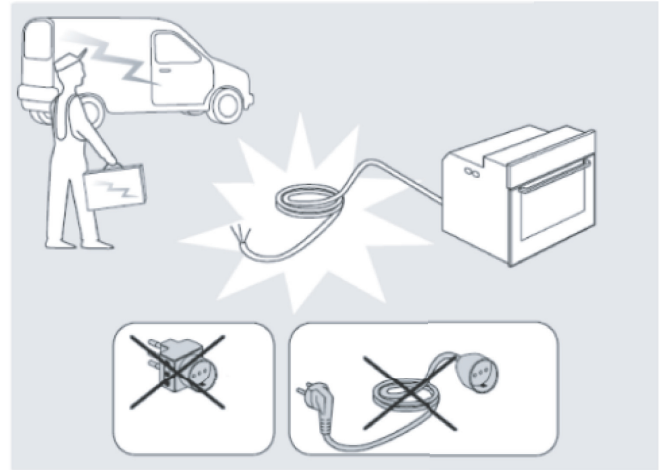
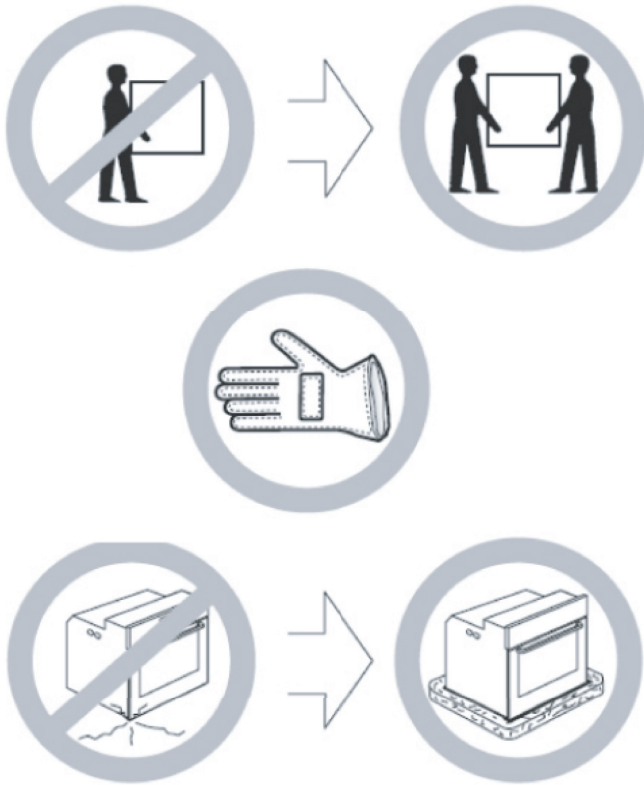
- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel de oven 10-15 minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de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

**Afvalverwerking van het product**

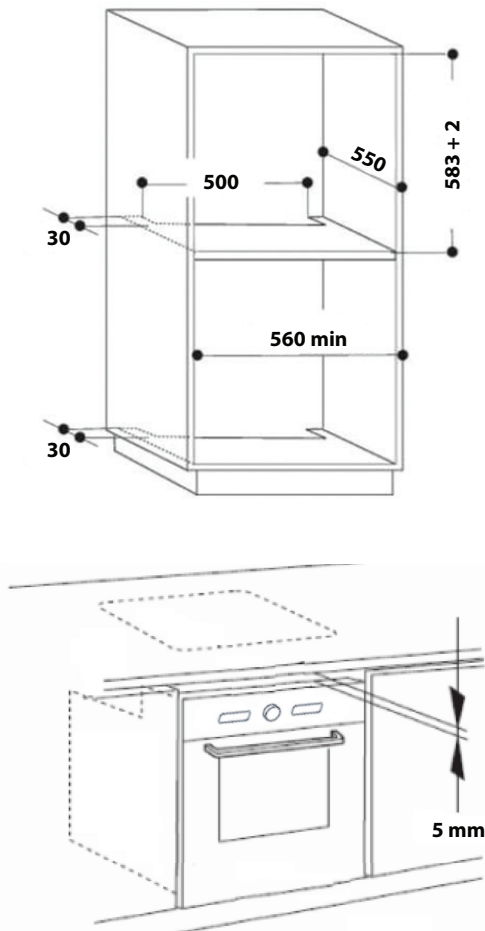
- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

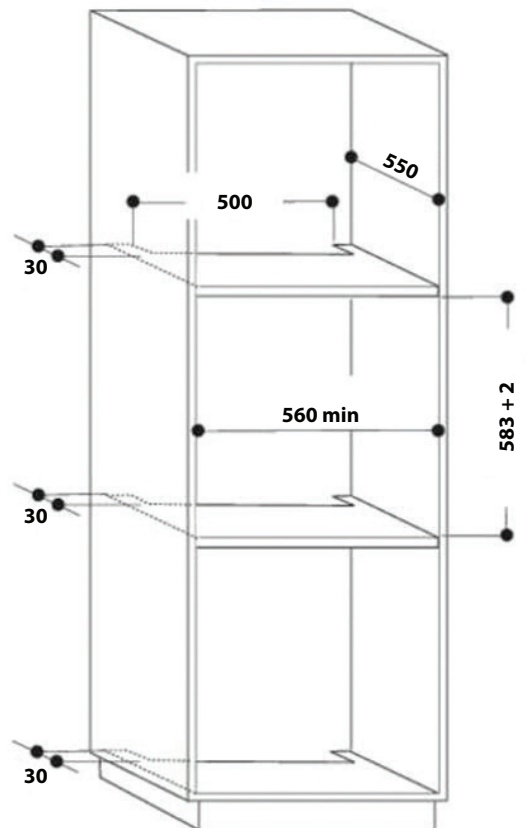
1



2



3

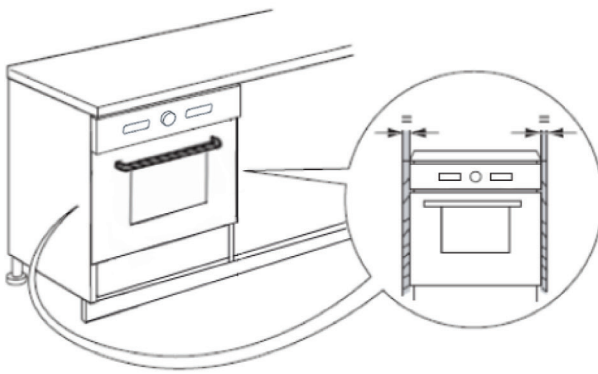


INSTALLATIE-INSTRUCTIES

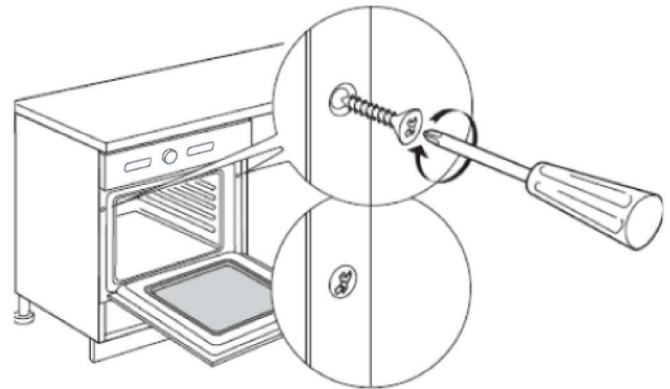
4



5



6



## INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit.

Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Om eventuele schade te voorkomen, wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

## GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het plaatje met de apparaatgegevens overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het plaatje met de gegevens bevindt zich op de voorrand van de oven en is 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.

Neem contact op met een erkend Servicecentrum.

De oven is geprogrammeerd om te werken met een stroomopname van meer dan 2,5 kW (aangeduid als "16 A" in de instellingen, zoals te zien op pagina 90), wat compatibel is met een netvoeding in de woning van meer dan 3 kW.

Indien het huishouden een lagere netvoeding heeft, moet de instelling worden vermindert ("13 A" in de instellingen).

## ALGEMENE AANBEVELINGEN

### Voor het gebruik:

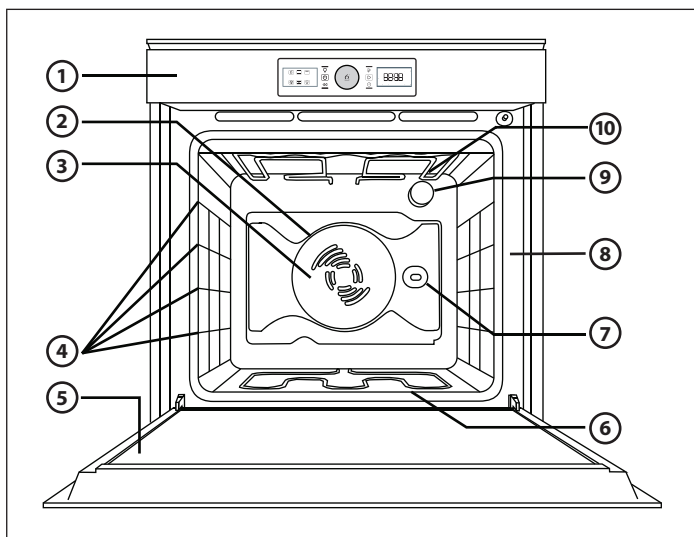
- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur en de rook van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

### Tijdens het gebruik:

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



## HET APPARAAT

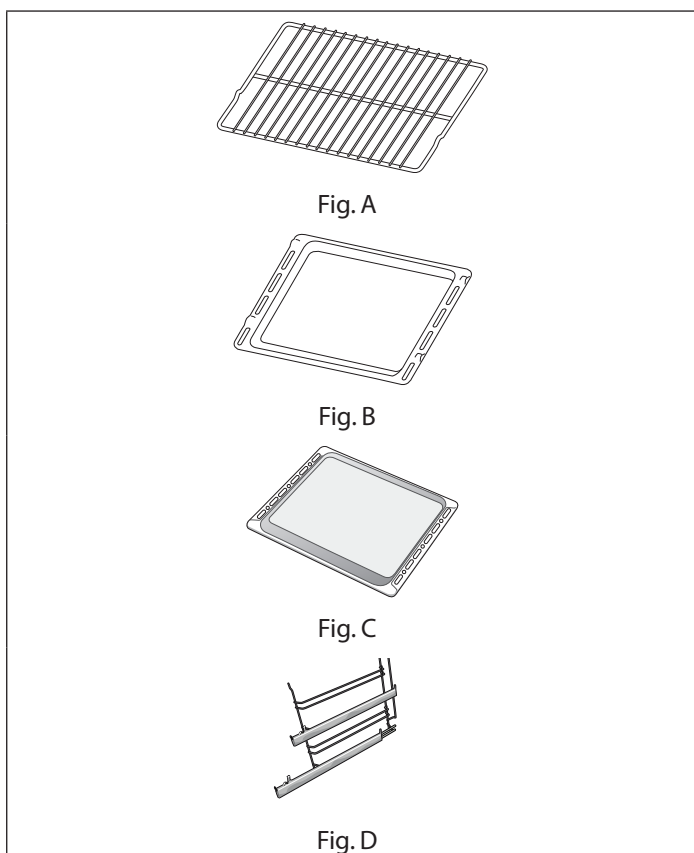


1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (*niet zichtbaar*)
4. Laterale roosterelementen
5. Deur
6. Onderste verwarmingselement (*niet zichtbaar*)
7. Draaispit (*indien bijgeleverd*)
8. Gegevensplaatje (*mag niet verwijderd worden*)
9. Licht
10. Bovenste verwarmingselement/grill

### OPMERKING:

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

## ACCESSOIRES



### A. Rooster:

- grillen
- om pannen, taarten, enz. op te zetten

### B. Opvangbak:

- opvangen van druipend vet
- bereiden van vlees, vis, enz.

### C. Bakplaat:

- brood en gebak
- vlees, vis, enz.

### D. Roostergeleiders (indien bijgeleverd):

- om roosters, bakken en platen gemakkelijker in de oven te plaatsen.

**Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.**

### NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

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

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

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

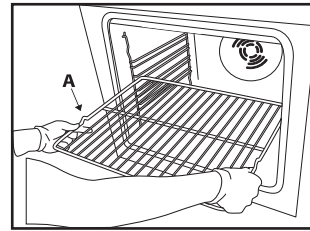


Fig. 1

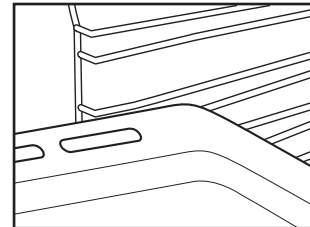


Fig. 2

### MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS (INDIEN BIJGELEVERD)

Roostergeleiders die gedeeltelijk of volledig worden uitgetrokken vergemakkelijken het plaatsen van roosters, bakken en platen.

1. Verwijder de laterale steunroosters (Fig. 1) (bij volledig uittrekbare roostergeleiders dient eerst de bevestigingsschroef te worden verwijderd).
2. Verwijder de plastic bescherming van de roostergeleiders (Fig. 2).
3. Plaats het bovenste gedeelte van de roostergeleiders op de steunroosters. Controleer of de telescopische looprails gemakkelijk tot de voorzijde van de oven kunnen worden verplaatst. Druk vervolgens het onderste gedeelte van de roostergeleiders stevig tegen het steunrooster totdat ze vastklikken (Fig. 3).
4. Plaats de steunroosters terug in de oven (Fig. 4).
5. Plaats de accessoires op de roostergeleider (Fig. 5, 6).

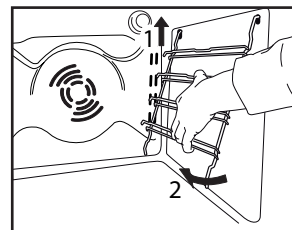


Fig. 1

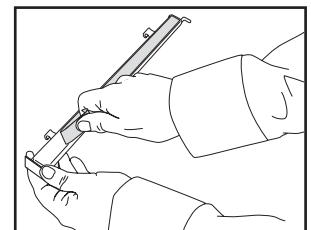


Fig. 2

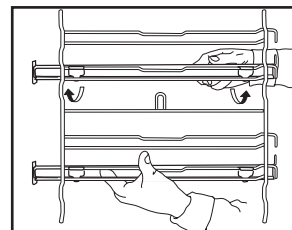


Fig. 3

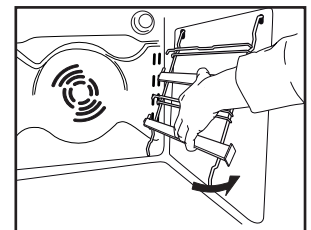


Fig. 4

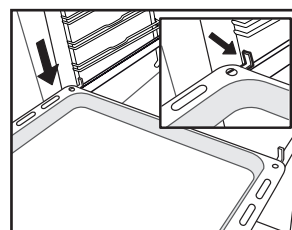


Fig. 5

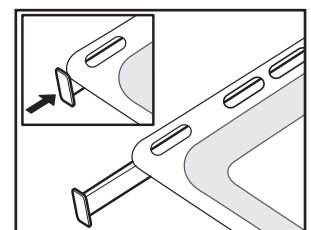
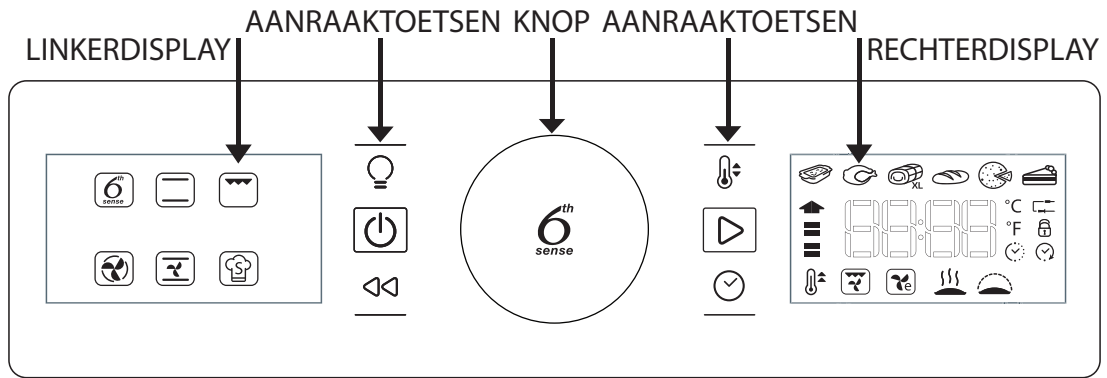
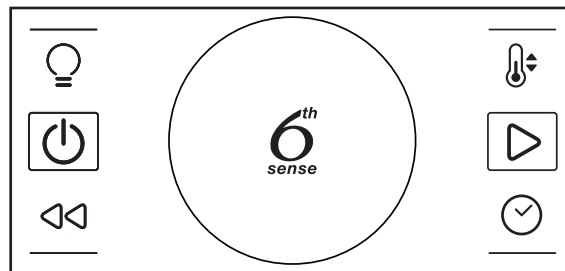


Fig. 6

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



## KNOPPEN EN TOETSEN



### DRAAIKNOP

om door de functies te browsen en de parameters voor uur en duur in te stellen.



### 6<sup>TH</sup> SENSE TOETS

om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om het bereidingsprogramma te starten.



### VERLICHTING

om de lamp in/uit te schakelen.



### TEMP

om de temperatuur in te stellen.



### AAN/UIT

om de oven in/uit te schakelen.



### START

om de bereidingsfuncties te starten.



### TERUG

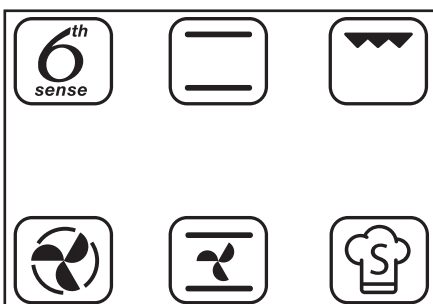
om terug te keren naar het vorige scherm.



### TIJD

om de klok en de bereidingsduur in te stellen of om de duur van het bereidingsprogramma te verlengen.

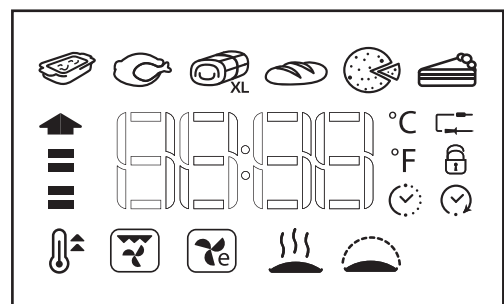
## LINKERDISPLAY



Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer. De selecteerbare functies zijn opgelicht.

De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 95.

## RECHTERDISPLAY

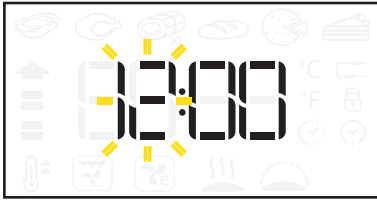


Dit display geeft de klok en de details van de functies weer en helpt bij het afstellen van de parameters voor temperatuur en duur.

Zie voor een volledige beschrijving van de bereidingsfuncties de tabel op pagina 95.

### 1.1 INSTELLEN VAN DE KLOK

Wanneer de oven de eerste maal AANgezet wordt, moet de klok worden ingesteld.



Stel de uren in.

Bevestig.



Stel de minuten in.

Bevestig.

OPMERKING: Om het uur later te veranderen wanneer de oven UIT staat, houdt u tenminste 1 seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande handelingen.  
Na een elektriciteitsstoring dient de klok opnieuw te worden ingesteld.

### 1.2 INSTELLINGEN

Indien nodig kunnen de voorgeprogrammeerde eenheid van temperatuur en stroominstellingen (C° en 16A) worden gewijzigd. —  
Houd tenminste 5 seconden lang ingedrukt wanneer de oven UIT staat (zie paragraaf 1.3).



Selecteer C° of F°.

Bevestig de waarde.



Selecteer de stroom (16A of 13A).

Bevestig de waarde.

OPMERKING: Na de bevestiging van de instellingen kan het nodig zijn om de klok opnieuw in te stellen.

### 1.3 AAN/UIT

Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.



Schakel de oven IN (houd ½ sec ingedrukt).

Wanneer de oven AAN staat, zijn beide displays geactiveerd.

De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.

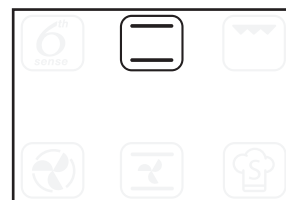


OPMERKING: Beëindigt altijd een geactiveerd bereidingsprogramma.

### 2 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Kies op het linkerdisplay een van de 6 bereidingsprogramma's en van de 12 andere functies. Zie voor beschrijvingen de tabel op pagina 95 en pagina 96.

Schakel de oven IN.



Selecteer de hoofdfunctie.

Bevestig de selectie.

Ga te werk zoals aangegeven in de paragraaf "snel aan de slag" (paragraaf 3) om de bereidingsfunctie onmiddellijk te starten of gebruik de wizard voor modusinstelling zoals aangegeven in de paragrafen 4, 5 en 6.

OPMERKING: Zie voor 6<sup>th</sup> Sense of de Speciale functies de betreffende paragrafen (7, 8) op pagina 93.

### 3 SNEL AAN DE SLAG

Om de wizard voor modusinstelling over te slaan en snel een bereidingsprogramma te starten.

 Start snel elke functie.

De oven voert het bereidingsprogramma uit aan de voorgeprogrammeerde temperatuur en het display telt de minuten op en geeft de verstreken tijd aan.

 Start onmiddellijk het bereidingsprogramma met de laatst ingestelde waarden.

### 4 INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Om de temperatuur voor alle voorziene bereidingsprogramma's af te stellen, behalve Grill , Turbo Grill , Warmhouden  en Laten rijzen .

 Bevestig de gewenste functie.

C°/F° icoontje knippert.



 Stel de gewenste temperatuur in.



 Bevestig en stel de duur in (paragraaf 5) of

 ga naar Snel aan de slag.

### 4.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU

Om het vermogensniveau van de bereidingsfuncties Grill  en Turbo Grill  in te stellen.


Er zijn 3 vermogensniveaus voor grillen vastgelegd:

-1- (laag), -2- (midden), -3- (hoog).

Het rechterdisplay geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer tussen twee knipperende "--".







 Stel het gewenste niveau in.

 Bevestig en stel de duur in (paragraaf 5) of

 ga naar Snel aan de slag.

### 4.2 VOORVERWARMINGSFASE

Voor de voorziene bereidingsfuncties (Statisch , Hete lucht , Turbo hete lucht , Snel voorverwarmen ) is er een verplichte voorverwarmingsfase die automatisch start zodat de gewenste temperatuur snel wordt bereikt.





Een pijl naast de doeltemperatuur, waarvan de leds na elkaar blijven knipperen, geeft de voorverwarmingsfase aan.

Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.




Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch het geselecteerde bereidingsprogramma.

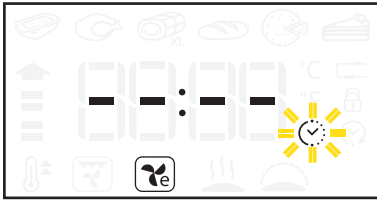
OPMERKING: In ieder geval,  of  om te beginnen te bakken.



Het voedsel in de oven zetten vóór het einde van de voorverwarmingsfase kan de bereiding negatief beïnvloeden.

## 5 INSTELLEN VAN DE DUUR

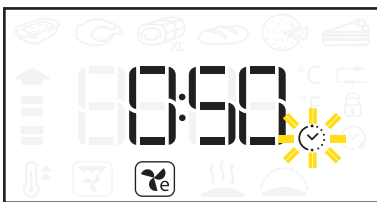
Om de duur van alle functies in te stellen na het instellen van de temperatuur.



 Icoontje knippert.




 of  om een *bereidingsprogramma* zonder tijdstelling (5.1) in te stellen.

 Stel de duur in.

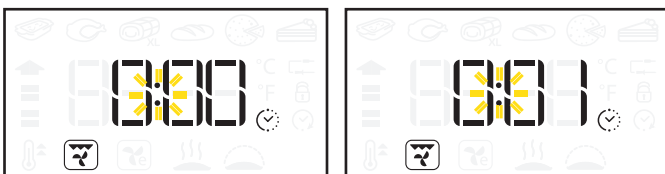


 Bevestig de bereidingstijd met tijdstelling (5.2) en ga naar de instelling van het tijdstip van beëindiging of  Snel aan de slag.


OPMERKING:  Stelt de duur tijdens een *bereidingsprogramma* af.

### 5.1 BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma zonder tijdstelling geeft het rechterdisplay de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.



 Zet het bereidingsprogramma uit wanneer u wenst en schakel de oven UIT.

OPMERKING:  Schakelt over van programma zonder tijdstelling naar programma met tijdstelling en stelt het tijdstip voor beëindiging in.

### 5.2 BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma met tijdstelling geeft het rechterdisplay de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.



 Zet het bereidingsprogramma uit wanneer u het gewent acht.


Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechterdisplay de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.




OPMERKING: De duur bevat de tijd van de voorverwarmingsfase niet.

### 6 INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START

Om het gewenste tijdstip voor het beëindigen van een bereidingsfunctie in te stellen.

Na de bevestiging van de waarden van de temperatuur/grill en duur geeft het rechterdisplay het tijdstip voor het beëindigen van het bereidingsprogramma weer en het icoontje  knippert.




 Stel het gewenste tijdstip voor het beëindigen in.

 Bevestig het tijdstip van het beëindigen .



OPMERKING: De tijd weergegeven op het display bevat ook de ingestelde duur. Tijdens het uitstel kunt u altijd het volgende doen:

 Het tijdstip voor het beëindigen later instellen.

 Het temperatuurniveau afstellen.

 De duur afstellen.

## 7 6<sup>TH</sup> SENSE FUNCTIES

Om te kiezen uit 6 verschillende specifieke bereidingsprogramma's met vooraf ingestelde waarden. Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 95.



Selecteer de 6<sup>th</sup> Sense functie.



Bevestig.



Kies de gewenste 6<sup>th</sup> Sense functie.



Bevestig en stel de waarden van duur/tijdstip van beëindigen in of  ga naar Snel aan de slag.

**OPMERKING:** Het is voor de 6<sup>th</sup> Sense functies niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie de tabel op pagina 97 voor de aanbevolen temperatuur en duur van de bereidingen.

### HERSTEL VAN 6<sup>TH</sup> SENSE TEMPERATUUR

Als tijdens een 6<sup>th</sup> Sense bereidingsprogramma de oventemperatuur daalt omdat de deur werd geopend, stelt de 6<sup>th</sup> Sense functie voor temperatuurherstel automatisch de originele temperatuur terug in.

Tijdens het herstel van de 6<sup>th</sup> Sense temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de doeltemperatuur is bereikt.



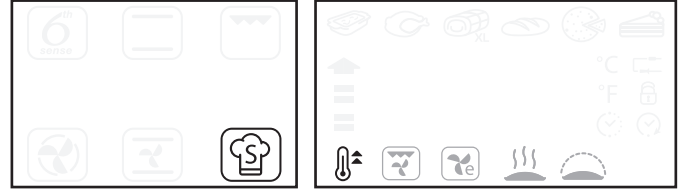
**OPMERKING:** Tijdens een programma met tijdstelling wordt om de bereiding te garanderen de bereidingsduur verlengd met de tijd dat de deur is blijven openstaan.

## 8 SPECIALE FUNCTIES

Om te kiezen uit 6 verschillende specifieke bereidingsprogramma's. Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 96.



Selecteer de speciale functie.




Bevestig.



Kies de gewenste speciale functie.



Bevestig en stel de waarden in of  ga naar Snel aan de slag.

### 8.1 SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 96.

Open de speciale functies .



Selecteer het icoontje  op het rechterdisplay.



Bevestig.



Selecteer de gewenste temperatuur.



Schakel de snelle voorverwarming in.



Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch een bereidingsprogramma zonder tijdstelling met de statische functie.



Zet geen voedsel in de oven vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.

## 9 OVENVERLICHTING

 Schakel het ovenlicht IN of UIT.

OPMERKING: Tijdens de Eco Hete lucht functie  wordt de lamp na 1 minuut uitgeschakeld.


## 10 TOETSENBLOKKERING

Om de bedieningspaneeltoetsen te blokkeren.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.














Om uit te schakelen.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.




































De oven kan om veiligheidsredenen altijd UIT geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op de AAN/UIT knop te drukken.













TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN			
Traditionele functie		<b>STATISCH</b>	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Deze functie heeft een automatische voorverwarmingsfase. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
		<b>GRILLEN</b>	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
		<b>HETE LUCHT</b>	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Voor de bereiding van voedsel op een steunhoogte wordt de tweede steunhoogte gebruikt. Voor de bereiding van voedsel op twee steunhoogtes worden de eerste en de derde steunhoogte gebruikt. Deze functie heeft een automatische voorverwarmingsfase. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
		<b>TURBO HETE LUCHT</b>	Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de tweede steunhoogte. Deze functie heeft een automatische voorverwarmingsfase. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
6 <sup>th</sup> Sense functies		 <b>6<sup>th</sup> Sense VUURVASTE SCHOTEL</b>	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor elk pastagerecht (lasagne, cannelloni, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik worden gewijzigd en perfect worden aangepast aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense VLEES</b>	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense MAXI BEREIDING</b>	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). 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. Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense BROOD</b>	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik worden gewijzigd en perfect worden aangepast aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik worden gewijzigd en perfect worden aangepast aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense GEBAK</b>	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elke soort zoete ovenproducten (koekjes, cake, vruchtentaart, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik worden gewijzigd en perfect worden aangepast aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
















Speciale functies		 <p><b>SNEL VOORVERWARMEN</b></p>	Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
		 <p><b>TURBOGRILL</b></p>	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
		 <p><b>ECO HETE LUCHT</b></p>	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding en kan tijdelijk opnieuw worden ingeschakeld door de bevestigingstoets in te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 <p><b>WARMHOUDEN</b></p>	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (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>LATEN 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 deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL						
Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Cakes		-	2	160 - 180	30 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	2	160 - 200	30 - 85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Steunhoogte 3: Rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Soesjes		-	2 / 3	180 - 200	30 - 40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	2	90	110 - 150	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	90	130 - 150	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Pizza (pizza met dikke bodem, pizza met dunne bodem, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Steunhoogte 3: Bakplaat of ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Brood (sandwich) 0,5/1kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Opvangbak/bakplaat of rooster
Brood (broodjes)		-	2	180 - 220	30 - 50	Opvangbak/bakplaat of rooster
Brood		Ja	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Steunhoogte 3: Bakplaat of ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat of ovenschaal op rooster
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10 - 15	Opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	1 - 3	250	10 - 20	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat

<b>Hartige taarten (groentetaart, quiche)</b>		Ja	2	180 - 200	35 - 45	Taartvorm op rooster
		Ja	2 - 3	180 - 190	45 - 60	Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
<b>Vol-au-vents/hartige bladerdeeggebakjes</b>		Ja	2	190 - 200	20 - 30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
<b>Lasagne/ Hartige taartjes</b>		-	2	190 - 200	40 - 65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Pasta uit de oven/ Cannelloni</b>		-	2	190 - 200	25 - 45	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Lamsvlees/ Kalfsvlees/ Rundvlees/ Varkensvlees 1 kg</b>		-	2	190 - 200	70 - 100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Lamsbout/Schenkel</b>		-	2	200 - 230	60 - 90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Kip/Konijn/Eend 1 kg</b>		-	2	210 - 230	50 - 100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Kalkoen/Gans 3 kg</b>		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Vis uit de oven / in folie (filet, heel)</b>		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)</b>		Ja	2	170 - 190	30 - 60	Ovenschaal op rooster
<b>Toast</b>		-	4	3 (hoog)	2 - 5	Rooster
<b>Visfilet/moten vis</b>		-	4	2 (midden)	20 - 35	Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: Opvangbak met water
<b>Worstjes/Spiezen/ Spareribs/ Hamburgers</b>		-	4	2-3 (midden- hoog)	15 - 40	Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: Opvangbak met water
<b>Gegrilde kip 1-1,3 kg</b>		-	2	2 (midden)	50 - 65	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: Opvangbak met water

<b>Gegrilde kip</b> 1-1,3 kg		-	2	3 (hoog)	60 - 80	Steunhoogte 2: Draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: Opvangbak met water
<b>Rosbief rosé</b> 1 kg		-	2	2 (midden)	35 - 50	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Gebakken aardappelen</b>		-	2	2 (midden)	35 - 50	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
<b>Gegratineerde groenten</b>		-	2	3 (hoog)	10 - 15	Ovenschaal op rooster
<b>Lasagne &amp; Vlees</b>		Ja	1 - 3	200	50 - 100*	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Vlees en aardappelen</b>		Ja	1 - 3	200	45 - 100*	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Vis en groente</b>		Ja	1 - 3	180	30 - 50*	Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Complete maaltijd: Lasagne (steunhoogte 4) Vlees (steunhoogte 2) Taart (steunhoogte 1)</b>		Ja	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 2: Bakplaat
						Steunhoogte 1: opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
<b>Gevulde braadstukken</b>		-	3	200	80 - 120*	Opvangbak of ovenschaal op rooster
<b>Gesneden vlees (konijn, kip, lam)</b>		-	3	200	50 - 100*	Opvangbak of ovenschaal op rooster

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

GETESTE RECEPTEN (IN OVEREENSTEMMING MET DE NORM IEC 60350-1:2011-12 EN DIN 3360-12:07:07)						
Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		-	3	150	25 - 35	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	150	30 - 45	Steunhoogte 3: Bakplaat Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Kleine taartjes (Small cakes)		-	3	170	20 - 30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	160	25 - 35	Steunhoogte 3: Bakplaat Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Cake zonder vet (Fatless sponge cake)		-	2	170	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 3	160	35 - 45	Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Appeltaart (Apple pie)		-	2	185	60 - 80	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 3	175	70 - 90	Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast		-	4	3 (hoog)	3 - 5	Rooster
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgers (Burgers)		-	4	3 (hoog)	20 - 30	Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: Opvangbak met water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Appelcake (Apple pie, yeast tray cake)		-	2	180	35 - 45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	160	55 - 65	Steunhoogte 3: Bakplaat Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Varkensbraadstuk (Pork Roast)		-	2	170	140 - 180	Steunhoogte 2: Opvangbak
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Platte taart (Flat cake)		-	2	170	35 - 45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 3	170	40 - 50	Steunhoogte 3: Bakplaat Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat

OPMERKING: In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor elk type recept. Als u op één steunhoogte wenst te bakken met een functie met ventilatie, gebruikt u "TURBO HETE LUCHT". Selecteer de aanbevolen temperatuur voor de functie "HETE LUCHT" wanneer u op twee hoogtes bakt en plaats voedsel op het steunniveau aanbevolen voor de functie "6th Sense GEBAK". Verwarm de oven voor. De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de roostergeleiders. Doe de tests zonder deze.

Voorverwarmen van de lege oven (in overeenstemming met IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): test de functies "STATISCH", "HETE LUCHT", "SNELLE VOORVERWARMING".

Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm EN 60350-1:2013-07): gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.

\* Als er geen accessoires zijn bijgeleverd, kunnen ze aangeschaft worden bij de klantendienst.

## 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 en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

### Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

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

### Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte. Gebruik taartvormen van donker 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 houten prikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT". Als de bodem van het gebak te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

### Vlees

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

Zet het rooster op een lagere steunhoogte, op een grotere afstand van de grill, om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur.

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

### Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt.

Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

### Pizza

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

### Rijsfunctie

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

**REINIGING****WAARSCHUWING**

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

**Buitenkant van de oven**

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

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

**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.

**Binnenkant van de oven**

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

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

*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.*

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

- 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.

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



## ONDERHOUD

**WAARSCHUWING**

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

## VERWIJDEREN VAN DE DEUR

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).

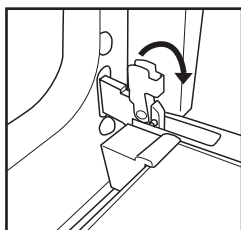


Fig. 1

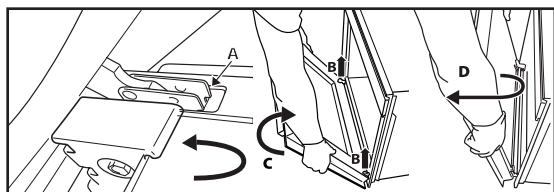


Fig. 2

**De deur weer terugplaatsen:**

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

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

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

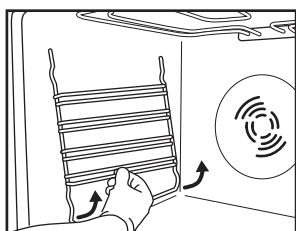


Fig. 3

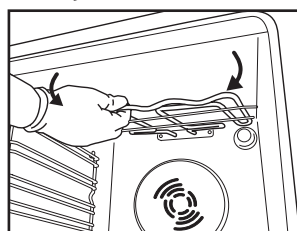


Fig. 4

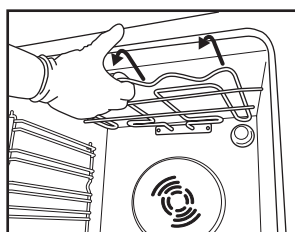


Fig. 5

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Om het lampje aan de achterkant vervangen:

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.

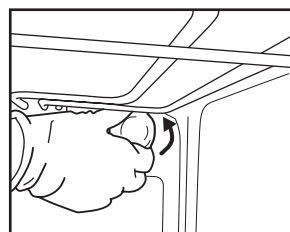


Fig. 6

## OPMERKING:

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

## BELANGRIJK:

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

## OPSPOREN VAN STORINGEN

### De oven werkt niet

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

### De elektronische programmeerfunctie werkt niet

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service.

Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

### De deur is geblokkeerd

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

## WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumenten Service

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit 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 Whirlpool Consumenten Service.**

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;

- het servicenummer (nummer achter het woord Service op het typeplaatje), bevindt zich op de rechterrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat. Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

**SERVICE** 0000 000 00000



## AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

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

اللغات
EN صفحة 1
DE صفحة 27
FR صفحة 53
NL صفحة 79
AR صفحة 105

فهرس المحتويات	
121..... جدول وصف الوظائف	106..... إرشادات هامة خاصة بالسلامة
123..... جدول الطهي	109..... بيان المطابقة
126..... وصفات طهي مختبرة	109..... حماية البيئة
127..... الاستخدام الموصى به والنصائح	110..... تعليمات التركيب
128..... التنظيف	112..... التركيب
129..... الصيانة	112..... تجهيز وحدة مبيت الفرن
129..... خلع الباب	112..... التوصيل الكهربائي
129..... نقل عنصر التسخين العلوي	112..... توصيات عامة
129..... تغيير لمبة الفرن	113..... الجهاز
130..... دليل التغلب على الأعطال	113..... الكماليات
130..... خدمات ما بعد البيع	114..... إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن
130..... التخلص من الأجهزة المنزلية	114..... تركيب الحوامل الانزلاقية
	115..... وصف لوحة التحكم
	115..... المفتاح والأزرار العاملة باللمس
	115..... الشاشة اليسرى
	115..... الشاشة اليمنى
	116..... ضبط الساعة
	116..... الإعدادات
	116..... التشغيل/الإيقاف
	116..... اختيار وظيفة
	117..... التشغيل السريع
	117..... ضبط درجة الحرارة
	117..... ضبط مستوى قدرة الشواء
	117..... مرحلة التسخين المسبق
	118..... ضبط المدة
	118..... دورة طهي غير الموقوتة
	118..... دورة طهي موقوتة
	118..... ضبط وقت انتهاء الدورة مع تأخير بدء التشغيل
	119..... وظائف 6 <sup>TH</sup> SENSE
	119..... وظائف خاصة
	119..... التسخين المسبق السريع
	120..... لمبة الإضاءة الداخلية
	120..... قفل الأزرار

## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

هذه التعليمات متاحة أيضا على موقع الإنترنت: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا**

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين. جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:



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



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



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

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقا لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
- بمجرد تركيب الجهاز في مبيته، يجب أن يكون كابل التيار الكهربائي طويلا بما يكفي لتوصيل الجهاز بالمصدر الرئيسي للإمداد بالكهرباء.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا تستخدم مهايئات متعددة المقابس (مشاركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.

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


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

## بيان المطابقة (CE)

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

## حماية البيئة

## التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## التخلص من مواد التغليف

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

## نصائح توفير الطاقة

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

تعليمات التركيب

**1**

Two people lifting the oven. Wearing gloves. Placing the oven on a mat. Do not use a dolly. Dimensions: 540, 20, 453, 575, 595, 542.

**2**

Dimensions: 500, 550, 583 + 2, 560 min, 5 mm.

**3**

Dimensions: 500, 550, 583 + 2, 560 min, 5 mm.

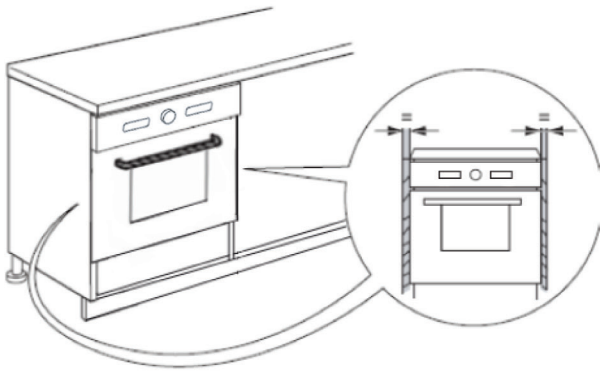


تعليمات التركيب

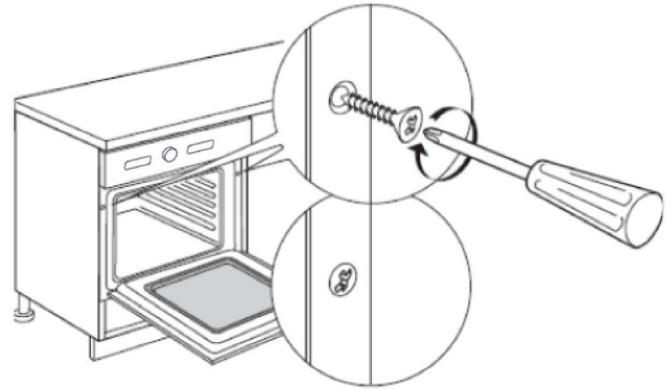
4



5



6



## التركيب

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

## تجهيز وحدة مبيت الفرن

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

## توصيات عامة

### قبل الاستخدام:

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

### أثناء الاستخدام:

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

## التوصيل الكهربائي

تأكد من تطابق الجهد الكهربائي الموضح على لوحة بيانات الجهاز مع جهد الشبكة الكهربائية. وتوجد لوحة البيانات على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

- يجب القيام باستبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F مقاس 1.5 × 3 مم<sup>2</sup>) بمعرفة فني كهرباء مؤهل.

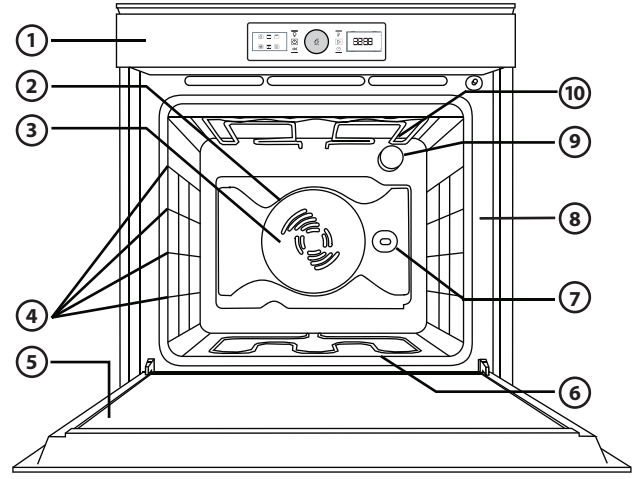
اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.

تم برمجة الفرن بحيث يعمل بقدرة كهربائية تزيد على 2.5 كيلوواط (يُشار إليها بقيمة 16 أمبير "16 A" في الإعدادات، كما هو موضح في صفحة 116) وهو ما يتوافق مع مصدر الإمداد بالكهرباء المنزلي بقدرة تزيد على 3 كيلوواط.

إذا كان المنزل به مصدر إمداد بالكهرباء بقدرة أقل، فإنه يجب تخفيض الإعداد (13 أمبير "13 A" في الإعدادات).

## الجهاز

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. الشبكات الجانبية
5. الباب
6. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
7. السيخ الدوار (في حالة وجوده)
8. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
9. المصباح
10. عنصر التسخين العلوي / الشواية

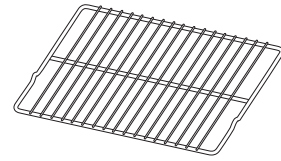


### ملاحظة:

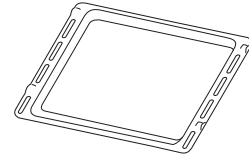
- أثناء الطهي، قد يتم تشغيل مروحة التبريد على فترات من أجل تقليل استهلاك الطاقة.
- بانتهاء الطهي وبعد إيقاف الفرن، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد لبعض الوقت.
- عندما يتم فتح باب الفرن أثناء الطهي، يتم إيقاف عناصر التسخين.

## الكماليات

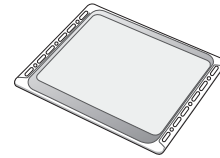
- A. الرف السلكي:**
- الشواء
  - دعامة للقلايات، صواني الكعك، وخلافه
- B. صينية تجميع القطرات:**
- تجميع الدهون المتقاطرة
  - طهي اللحم، السمك، وخلافه
- C. صينية الخبز:**
- الخبز والمعجنات
  - اللحم، السمك، وخلافه
- D. الحوامل الانزلاقية (في حالة وجودها):**
- لاستعمال الأرفف والألواح بمزيد من السهولة.



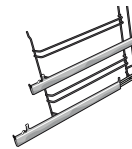
شكل A



شكل B



شكل C



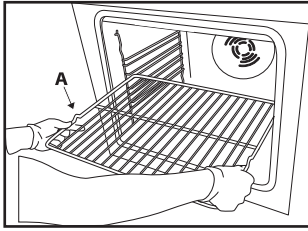
شكل D

قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

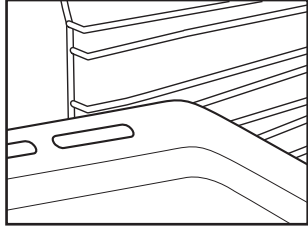
كماليات لا يتم توفيرها

يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن



شكل 1

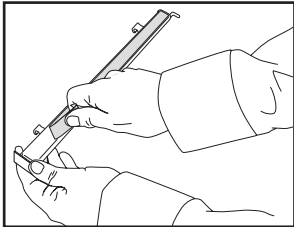


شكل 2

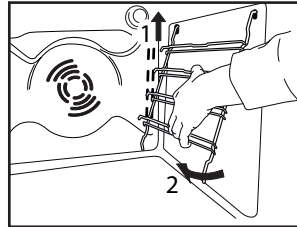
1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1).

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخببز، بنفس طريقة إدخال الرف السلكي (شكل 2).

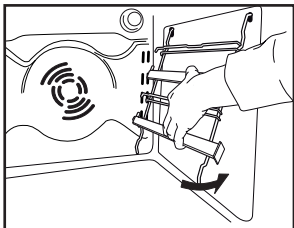
## تركيب الحوامل الانزلاقية (في حالة وجودها)



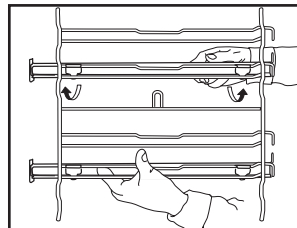
شكل 2



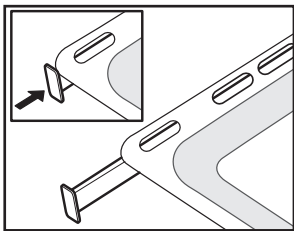
شكل 1



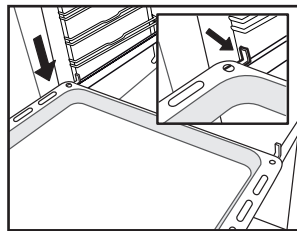
شكل 4



شكل 3



شكل 6



شكل 5

الحوامل الانزلاقية جزئية أو كاملة الامتداد تُسهل من استعمال الأرفف السلكية والألواح.

1. اخلع الشبكات الحاملة الجانبية (شكل 1) (مع الحوامل الانزلاقية كاملة الامتداد يلزم أولاً فك برغي التثبيت).

2. انزع الواقية البلاستيكية من الحوامل الانزلاقية (شكل 2).

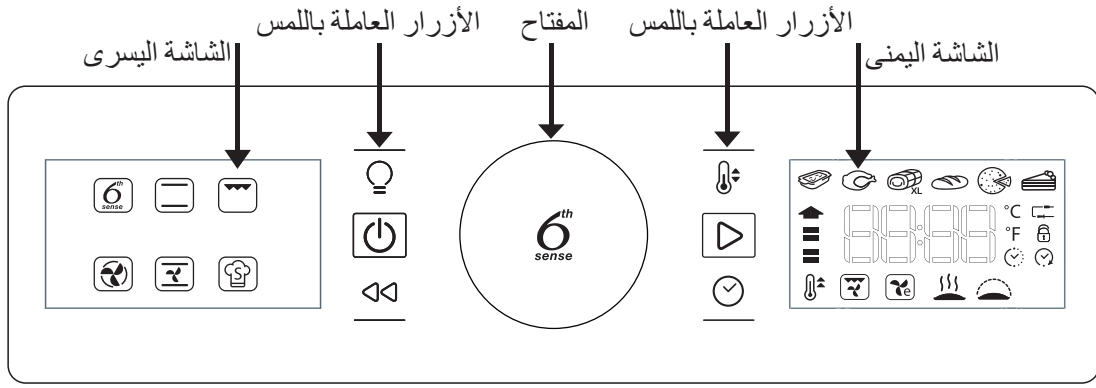
3. قم بتعليق الجزء العلوي من الحوامل الانزلاقية على الشبكات الحاملة. تأكد أن المجاري الدليلية التلسكوبية يمكنها التحرك بحرية إلى مقدمة الفرن.

ثم اضغط الجزء السفلي من الحوامل الانزلاقية جيداً على الشبكة الحاملة إلى أن يثبت في موضعه (شكل 3).

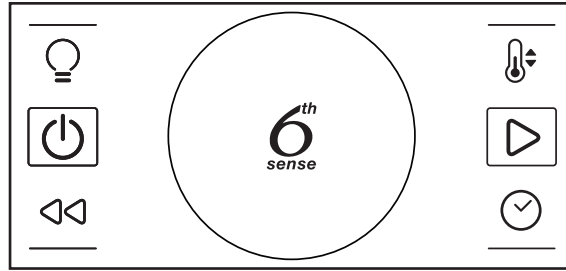
4. أعد تركيب الشبكات الحاملة الجانبية بالتجوير (شكل 4).

5. ضع الكماليات على الحوامل الانزلاقية (شكل 5، 6).

## وصف لوحة التحكم



## المفتاح والأزرار العاملة باللمس

المفتاح الدوار 6<sup>TH</sup> SENSE

لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيـد الوظائف أو البارامترات وأيضاً تشغيل برنامج الطهي.



## المفتاح الدوار الانضغاطي

للتنقل بين الوظائف وضبط بارامترات الوقت والمدة.



درجة الحرارة  
لضبط درجة الحرارة.



المصباح  
لتشغيل/إطفاء اللمبة.



تشغيل  
لتشغيل وظائف الطهي.



تشغيل / إيقاف  
لتشغيل/إيقاف الفرن.



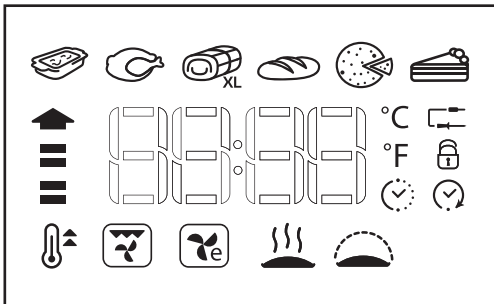
الوقت  
لضبط الساعة ومدة الطهي أو إطالة زمن دورة الطهي.



رجوع  
للرجوع إلى الشاشة السابقة.



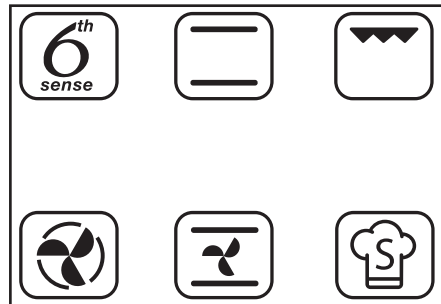
## الشاشة اليمنى



تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظائف المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر.

للاطلاع على شرح كامل لوظائف الطهي، انظر الجدول الوارد في صفحة 121.

## الشاشة اليسرى



تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظائف المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر.

تشير الرموز إلى الوظيفة. للاطلاع على شرح كامل انظر الجدول الوارد في صفحة 121.

## 1.3 التشغيل/الإيقاف

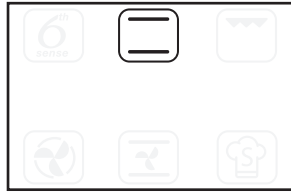
عندما يتم إيقاف الجهاز يتم فقط عرض الساعة بطريقة العرض 24 ساعة.



تشغيل الفرن (احتفظ به مضغوطا لمدة 1/2 ثانية).

عندما يتم تشغيل الفرن، يتم تفعيل كلتا الشاشتين.

يكون المفتاح وجميع الأزرار العاملة باللمس في كامل جهوزيتهم للعمل.



ملاحظة: (تشغيل) يقوم دائما بإنهاء دورة طهي فعالة.

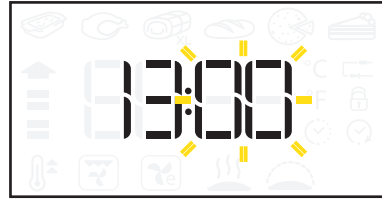
## 1.1 ضبط الساعة

عندما يتم تشغيل الفرن للمرة الأولى، يجب ضبط الساعة.



ضبط الساعات.

تأكيد الضبط.



ضبط الدقائق.

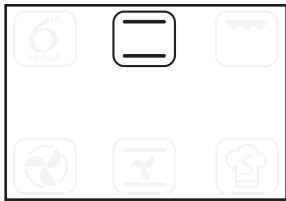
تأكيد الضبط.

ملاحظة: لتغيير الوقت بعد ذلك عندما يكون الفرن متوقفا، احتفظ بالزر (مضغوطا لثانية واحدة على الأقل وكرر الخطوات المذكورة أعلاه. بعد انقطاع الكهرباء يلزم إعادة ضبط الساعة.

## 2 اختيار وظيفة

يمكنك في الشاشة اليسرى الاختيار من بين 6 دورات طهي مختلفة و 12 وظيفة أخرى. للاطلاع على الشروح، انظر الجدول الوارد في صفحة 121 و صفحة 122.

تشغيل الفرن.



اختيار الوظيفة الرئيسية.

تأكيد الاختيار.

استكمل الخطوات على النحو المبين في جزء «التشغيل السريع» (الجزء 3)، لتشغيل وظيفة الطهي على الفور أو لاستعراض معالج ضبط الوضعية على النحو المبين في أجزاء 4 و 5 و 6.

ملاحظة: بالنسبة لوظيفة 6<sup>th</sup> Sense أو الوظائف الخاصة (انظر الجزء المعني (7، 8) في صفحة 119.

## 1.2 الإعدادات

عند اللزوم يمكن تغيير وحدات قياس درجة الحرارة وإعدادات القدرة الكهربائية عن القيم القياسية (C° (درجة مئوية) و 16A (16 أمبير)).

احتفظ بالزر (مضغوطا لمدة 5 ثوان على الأقل عندما يكون الفرن متوقفا (انظر جزء 1.3).



اختيار C° (درجة مئوية) أو F° (درجة فهرنهايت).

تأكيد القيمة.





اختيار القدرة الكهربائية (16A (16 أمبير) أو 13A (13 أمبير)).

تأكيد القيمة.

ملاحظة: بعد تأكيد الإعدادات، قد يلزم إعادة ضبط الساعة.

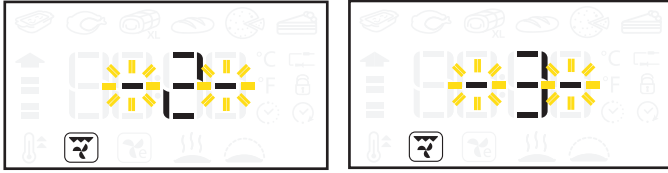
## 4.1 ضبط مستوى قدرة الشواء

لضبط مستوى القدرة لوظائف الطهي الخاصة بالشواء  والشواء التريو  .



هناك 3 مستويات قدرة محددة للشواء:

1- (منخفض)، 2- (متوسط)، 3- (مرتفع).

تعرض الشاشة اليمنى القيمة القياسية بين شرتين وماضتين "-".




 ضبط المستوى المرغوب.


 تأكيد الضبط والانتقال إلى ضبط المدة (جزء 5) أو  التشغيل السريع.

## 3 التشغيل السريع





لتخطي معالج ضبط الوضعية وبدء دورة طهي بسرعة.

 تشغيل أية وظيفة بشكل سريع.

يقوم الفرن بعمل دورة طهي باستخدام درجة الحرارة القياسية، وتقوم الشاشة بإجراء عد تصاعدي للإشارة إلى مسار تقدم زمن الطهي.

 تشغيل دورة الطهي على الفور باستخدام آخر قيم تم ضبطها.

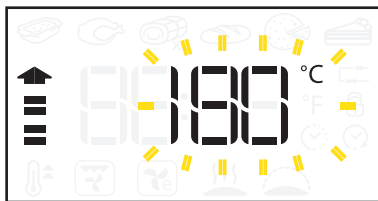
## 4.2 مرحلة التسخين المسبق

مع وظائف الطهي المتاحة (الطهي التقليدي ) ، دفع الهواء  ، الخبيز بالتوزيع الحراري  ، التسخين المسبق السريع  ) هناك مرحلة تسخين مسبق إلزامية تبدأ أوتوماتيكيا وتتيح إمكانية الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة بسرعة.



يظهر سهم وماض في دائرة بجانب درجة الحرارة المستهدفة للإشارة إلى مرحلة التسخين المسبق.

عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.








ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب: ويبدأ الفرن أوتوماتيكيا دورة الطهي المختارة.

ملاحظة: على أي حال، يُستخدم  أو  لتشغيل وظيفة الطهي.

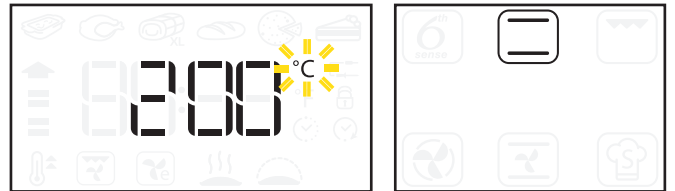
وضع الطعام في الفرن قبل انتهاء مرحلة التسخين المسبق قد يقلل من كفاءة الطهي.


## 4 ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة الحرارة لجميع دورات الطهي المتاحة، باستثناء الشواء  والشواء التريو  والاحتفاظ بالسخونة  والرفع  .

 تأكيد الوظيفة المرغوبة.

تومض أيقونة الدرجة المئوية/درجة فهرنهايت °C/°F.



 ضبط درجة الحرارة المرغوبة.



 تأكيد الضبط والانتقال إلى ضبط المدة (جزء 5) أو  التشغيل السريع.

التشغيل السريع.

## 5.2 دورة طهي موقوتة

أثناء دورة الطهي الموقوتة تعرض الشاشة اليمنى العد التنازلي للمدة دقيقة بدقيقة ويومض ":".



إنهاء دورة الطهي في أي وقت.

بمجرد انقضاء زمن الطهي، يظهر بالشاشة اليمنى "End" (انتهاء) ويصدر صوت صافرة.

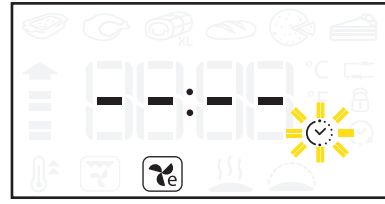


ملاحظة: لا تتضمن المدة الوقت الخاص بمرحلة التسخين المسبق.

## 5 ضبط المدة

لضبط المدة لجميع الوظائف بعد ضبط درجة الحرارة.

تومض الأيقونة



أو لتشغيل دورة طهي غير موقوتة (5.1).

ضبط المدة.



تأكيد زمن الطهي المحدد (5.2) والانتقال إلى ضبط وقت الانتهاء أو التشغيل السريع.

ملاحظة: ضبط المدة أثناء دورة الطهي.

## 6 ضبط وقت انتهاء الدورة مع تأخير بدء التشغيل

لضبط وقت الانتهاء المرغوب لوظيفة الطهي.

بعد تأكيد قيم درجة الحرارة/الشواء والمدة، يظهر بالشاشة اليمنى وقت انتهاء دورة الطهي وتومض الأيقونة .



ضبط وقت الانتهاء المرغوب.

تأكيد وقت الانتهاء.



ملاحظة: الوقت المبين بالشاشة يتضمن المدة المضبوطة. وأثناء فترة تأخير التشغيل يمكن دائماً:

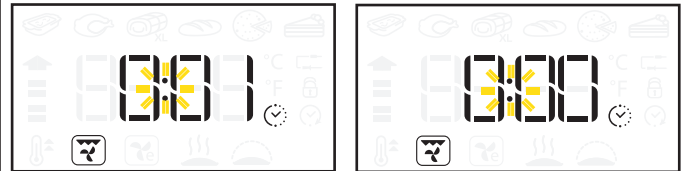
إطالة وقت الانتهاء.

ضبط مستوى درجة الحرارة.

ضبط المدة.

## 5.1 دورة طهي غير الموقوتة

أثناء دورة الطهي غير الموقوتة تعرض الشاشة اليمنى العد التصاعدي للمدة دقيقة بدقيقة ويومض ":".



إنهاء دورة الطهي في أي وقت وإيقاف الفرن.

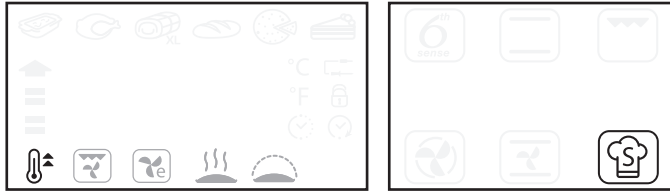
ملاحظة: التحويل من دورة غير موقوتة إلى دورة موقوتة وضبط وقت الانتهاء.



## 8 وظائف خاصة

للاختيار من بين 6 دورات طهي محددة مختلفة. للاطلاع على سرد وشرح كامل للوظائف، انظر الجدول الوارد في صفحة 122.

اختيار الوظيفة الخاصة.



تأكيد الاختيار.

اختيار الوظيفة الخاصة المرغوبة.

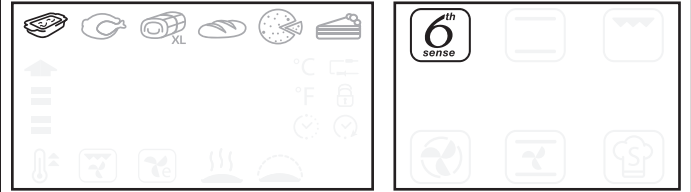


تأكيد وضبط القيم أو التشغيل السريع.

7 وظائف 6<sup>TH</sup> SENSE

للاختيار من بين 6 دورات طهي محددة مختلفة مع قيم الضبط المسبق. للاطلاع على سرد وشرح كامل للوظائف، انظر الجدول الوارد في صفحة 121.

اختيار وظيفة 6<sup>th</sup> Sense.



تأكيد الاختيار.

اختيار وظيفة 6<sup>th</sup> Sense المرغوبة.



تأكيد الاختيار والانتقال إلى ضبط قيم المدة/وقت الانتهاء أو التشغيل السريع.

ملاحظة: التسخين المسبق للفرن غير ضروري مع بعض وظائف 6<sup>th</sup> Sense. انظر الجدول الوارد في صفحة 123 الخاص بدرجات حرارة ومدد الطهي المقترحة.

وظيفة استعادة درجة الحرارة 6<sup>TH</sup> SENSE

إذا انخفضت درجة الحرارة داخل الفرن أثناء تنفيذ دورة طهي 6<sup>th</sup> Sense نظراً لأن باب الفرن قد تم فتحه، فستقوم وظيفة استعادة درجة الحرارة 6<sup>th</sup> Sense أوتوماتيكياً باستعادة درجة الحرارة الأصلية.

أثناء عملية استعادة درجة الحرارة 6<sup>th</sup> Sense، يظهر بالشاشة «رسم متحرك ثعباني الشكل» إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة.



ملاحظة: أثناء الدورة الموقوتة سيتم زيادة مدة الطهي بمقدار الفترة الزمنية التي كان الباب مفتوحاً خلالها، وذلك لضمان كفاءة الطهي.

## 8.1 التسخين المسبق السريع

لتسخين الفرن مسبقاً بشكل سريع. انظر الشرح الكامل في صفحة 122.

الوصول إلى الوظائف الخاصة (6<sup>th</sup> Sense).

اختيار الأيقونة بالشاشة اليمنى.

تأكيد الاختيار.

اختيار درجة الحرارة المرغوبة.

إجراء دورة تسخين مسبق سريع.



عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.


ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب: يبدأ الفرن أوتوماتيكياً دورة طهي غير موقوتة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي.

لا تضع الطعام في الفرن قبل انتهاء دورة التسخين المسبق السريع.



## 9 لمبة الإضاءة الداخلية

تشغيل أو إطفاء لمبة الإضاءة الداخلية.

ملاحظة: أثناء عمل وظيفة دفع الهواء الاقتصادية  سيتم إطفاء اللمبة بعد دقيقة واحدة.


## 10 قفل الأزرار

لقفل أزرار لوحة التحكم.


احتفظ بالزر  مضغوطا لمدة 5 ثوان على الأقل.



لإيقاف الفعالية.

احتفظ بالزر  مضغوطا لمدة 5 ثوان على الأقل.



للدواعي الأمان، يمكن دائما إيقاف الفرن أثناء دورة الطهي من خلال الضغط على زر التشغيل/الإيقاف. 

## جدول وصف الوظائف

جدول وصف الوظائف			
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثاني. وهذه الوظيفة لها مرحلة تسخين مسبق أوتوماتيكي. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.	الطهي التقليدي		الوظيفة التقليدية
لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. ضع الطعام على الرف الرابع. عند شواء اللحم، استخدم صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. وضعها على الرف الثالث، مع إضافة نصف لتر من المياه تقريباً. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.	الشواية		
لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة الحرارة على رفين في نفس الوقت (مثل السمك والخضروات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. عند الطهي على مستوى واحد استخدم الرف الثاني، وعند الطهي على رفين استخدم الرف الأول والثالث. وهذه الوظيفة لها مرحلة تسخين مسبق أوتوماتيكي. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.	دفع الهواء		
لطهي اللحم والفطائر ذات الحشو السائل (حلو أو مالح) على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. استخدم الرف الثاني. وهذه الوظيفة لها مرحلة تسخين مسبق أوتوماتيكي. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.	الخبز بالتوزيع الحراري		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي طبق يتم إعداده من المعجنات (لازانيا، كانيلوني وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	صينية مسطحة 6 <sup>th</sup> Sense		وظائف 6 <sup>th</sup> Sense
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لشواء أي نوع من اللحوم (طيور، لحم بقر، لحم بتلو، لحم دسم، لحم ضأن وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.	اللحم 6 <sup>th</sup> Sense		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ. من الأفضل تطرية اللحم من حين لآخر لمنعه من الجفاف. استخدم الرف الأول أو الثاني، تبعاً لحجم قطعة اللحم. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.	الطهي الأقصى 6 <sup>th</sup> Sense		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي نوع من الخبز (باجيت، خبز الكايزر، شطائر الخبز، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	الخبز 6 <sup>th</sup> Sense		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي نوع من البيتزا (بيتزا ريفية، بيتزا بيتي، فوكاتشيا، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	البيتزا 6 <sup>th</sup> Sense		
تختار الوظيفة أوتوماتيكيًا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لخبز أي وصفة حلويات (بسكويت، كيك إسفنجي، تارت الفواكه، وخلافه). ويمكن تعديل درجة الحرارة في نطاق محدد بحيث تتناسب بشكل مثالي مع وصفات الطهي والذوق الشخصي. استخدم الرف الثاني أو الثالث. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.	المعجنات 6 <sup>th</sup> Sense		

<p>لتسخين الفرن مسبقاً بشكل سريع. عند انتهاء التسخين المسبق، يقوم الفرن أوتوماتيكياً باختيار الوظيفة التقليدية. انتظر حتى انتهاء التسخين المسبق قبل وضع الطعام داخل الفرن.</p>	 <p>التسخين المسبق السريع</p>	
<p>لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، اللحم البقري الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من المياه. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. مع هذه الوظيفة يمكنك أيضاً استخدام السيخ الدوار، في حالة وجوده.</p>	 <p>الشواء التريبو</p>	
<p>لطهي قطع لحم الروست المحشوة وقطع اللحم على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسية للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. في هذه الوظيفة الاقتصادية يظل المصباح مطفاً أثناء الطهي ويمكن تشغيله مرة أخرى مؤقتاً بالضغط على زر التأكييد. لزيادة توفير استهلاك الطاقة لأقصى درجة، يُنصح بعدم فتح الباب أثناء الطهي. ويُنصح باستخدام المستوى الثالث. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.</p>	 <p>دفع الهواء الاقتصادي</p>	
<p>للحفاظ على الطعام المطهو لتوهِ ساخناً ومقرمشاً (اللحم أو الطعام المقلي أو كعكة الفواكه). ضع الطعام على الرف الأوسط. لن يتم تفعيل الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أكثر من 65 °م.</p>	 <p>الاحتفاظ بالسخونة</p>	
<p>لتوفير رف مثالي للعجين الحلو أو المتبل. لحماية جودة تخمير العجين، لن يتم تفعيل الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أكثر من 40 °م. ضع العجين على الرف الثاني. لا يلزم تسخين الفرن مسبقاً.</p>	 <p>الرفع</p>	<p>وظائف خاصة</p>

جدول الطهي						
الكماليات والملاحظات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الرف (من أسفل)	التسخين المسبق	الوظيفة	الوصفة
صينية الكيك فوق الرف السلكي	90 - 30	180 - 160	2	-		الكيك الإسفنجي
الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي	90 - 30	180 - 160	3 - 1	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي	85 - 30	200 - 160	2	-		القطاير المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي	90 - 35	200 - 160	3 - 1	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	45 - 15	180 - 160	3/2	-		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
الرف 3: الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	45 - 20	170 - 150	3 - 1	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	40 - 30	200 - 180	3 / 2	-		معجنات الشو
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	45 - 35	190 - 180	3 - 1	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	150 - 110	90	2	نعم		الميرنجز
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	150 - 130	90	3 - 1	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	30 - 15	250 - 220	2	-		البيتزا (بيتزا بقاعدة سميكة، بيتزا رقيقة، فوكاتشيا)
الرف 3: صينية الخبز أو صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	40 - 20	240 - 220	3 - 1	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلكي	70 - 50	220 - 180	2	-		الخبز (شطائر الخبز) 1/0.5 كجم
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو الرف السلكي	50 - 30	220 - 180	2	-		الخبز (خبز الكايزر)
الرف 3: صينية الخبز أو صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الرف السلكي	60 - 30	200 - 180	3 - 1	نعم		الخبز

صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو الرف السلكي	15 - 10	250	2	نعم		البيتزا المجمدة
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي	20 - 10	250	3 - 1	نعم		
الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز						
صينية الكيك فوق الرف السلكي	45 - 35	200 - 180	2	نعم		الفطائر المتبلبة (فطيرة) الخضروات، فطيرة كيش (لورين)
الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي	60 - 45	190 - 180	3 - 2	نعم		
الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي						
صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	30 - 20	200 - 190	2	نعم		معجنات فول-أو- فان/إباف باستري
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي	40 - 20	190 - 180	3 - 1	نعم		
الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز						
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	65 - 40	200 - 190	2	-		لازانيا/كعكة الفواكه
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	45 - 25	200 - 190	2	-		مكرونة فرن/ كاتيلوني
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	100 - 70	200 - 190	2	-		لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	90 - 60	230 - 200	2	-		فخذ ضأن/سيقان
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	100 - 50	230 - 210	2	-		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	150 - 90	200 - 170	2 / 1	-		ديك رومي/أوز 3 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	60 - 40	200 - 180	2	نعم		سمك فيليه/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
صينية الفرن على الرف السلكي	60 - 30	190 - 170	2	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، بادنجان)
الرف السلكي	5 - 2	3 (مرتفعة)	4	-		توست
الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)	35 - 20	2 (متوسطة)	4	-		سمك فيليه/شرائح ستيك
الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء						
الرف 4: الرف السلكي (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)	40 - 15	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	4	-		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع «الريش»/شطائر البيف برجر
الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء						

الرف 2: الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي)	65 - 50	2 (متوسطة)	2	-		روست الدجاج 1.3-1 كجم
الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء						
الرف 2: السيخ الدوار (في حالة وجوده)	80 - 60	3 (مرتفعة)	2	-		روست الدجاج 1.3-1 كجم
الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء						
صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	50 - 35	2 (متوسطة)	2	-		لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم
صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	50 - 35	2 (متوسطة)	2	-		بطاطس محمرة
صينية الفرن على الرف السلكي	15 - 10	3 (مرتفعة)	2	-		جراتان الخضروات
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي	*100 - 50	200	3 - 1	نعم		اللازانيا واللحم
الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي						
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي	*100 - 45	200	3 - 1	نعم		اللحم والبطاطس
الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي						
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي	*50 - 30	180	3 - 1	نعم		الأسماك والخضروات
الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي						
الرف 4: صينية الفرن على الرف السلكي	*120 - 40	190	4 - 2 - 1	نعم		وجبة كاملة: لازانيا (الرف 4)، اللحم (الرف 2)، تارت (الرف 1)
الرف 2: صينية الخبيز						
الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الكيك على الرف السلكي						
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	*120 - 80	200	3	-		شرائح لحم الروست المحشوة
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	*100 - 50	200	3	-		قطع اللحم (أرانب، دجاج، ضأن)

\* زمن الطهي تقريبي. يمكن إخراج الطعام من الفرن في أوقات مختلفة حسب الرغبة الشخصية.

## وصفات طهي مختبرة (وفقا للمواصفة IEC 60350-1:2011-12 والمواصفة DIN 3360-12:07:07)

الوصفة	الوظيفة	التسخين المسبق	الرف (من أسفل)	درجة الحرارة (م°)	الوقت (دقيقة)	الكماليات والملاحظات
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.5.2</b>						
بسكويت شورت بريد (Shortbread)		-	3	150	35 - 25	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 3: صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	150	45 - 30	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.5.3</b>						
قطع كيك صغيرة (Small cakes)		-	3	170	30 - 20	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 3: صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	160	35 - 25	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.6.1</b>						
كيك إسفنجي خال من الدهون (Fatless sponge cake)		-	2	170	40 - 30	صينية الكيك فوق الرف السلكي
						الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3 - 1	160	45 - 35	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.6.2</b>						
2 فطيرة تفاح (Apple pie)		-	2	185	80 - 60	صينية الكيك فوق الرف السلكي
						الرف 3: صينية الكيك فوق الرف السلكي
		نعم	3 - 1	175	90 - 70	الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 9.2</b>						
التوست (Toast)		-	4	3 (مرتفعة)	5 - 3	الرف السلكي
<b>المواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 9.3</b>						
شطائر برجر (Burgers)		-	4	3 (مرتفعة)	30 - 20	الرف 4: الرف السلكي (أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي) الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء
<b>المواصفة DIN 3360-12:07 الفقرة 6.5.2.3</b>						
فطيرة تفاح (Apple pie, yeast tray cake)		-	2	180	45 - 35	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 3: صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	160	65 - 55	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
<b>المواصفة DIN 3360-12:07 الفقرة 6.6</b>						
لحم روست دسم (Pork Roast)		-	2	170	180 - 140	الرف 2: صينية تجميع القطرات
<b>المواصفة DIN 3360-12:07 الملحق C</b>						
كيك مسطح (Flat cake)		-	2	170	45 - 35	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
						الرف 3: صينية الخبيز
		نعم	3 - 1	170	50 - 40	الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز

ملاحظة: يقدم جدول الطهي النصح فيما يتعلق بالوظيفة ودرجة الحرارة المثاليين لضمان الحصول على أفضل النتائج في جميع الوصفات. إذا كنت تريد الطهي على رف واحد فقط باستخدام وظيفة المساعدة بالمروحة، فاستخدم وظيفة «الخبيز بالتوزيع الحراري». اختر درجة الحرارة الموصى بها لوظيفة «دفع الهواء» عند الخبيز على مستويين وضع الطعام على الرف الموصى به لوظيفة «المعجنات Sense 6<sup>th</sup>». قم بتسخين الفرن مسبقاً.

البيانات الواردة في الجدول دون استخدام الحوامل الانزلاقية. وقم بإجراء الاختبارات بدونها. التسخين المسبق للفرن وهو فارغ (طبقاً للمواصفة IEC 60350-1:2011-12 الفقرة 7.2): اختبر وظائف «الطهي التقليدي»، «دفع الهواء»، «التسخين المسبق السريع».

فئة كفاءة استغلال الطاقة (وفقاً للمواصفة EN 60350-1:2013-07): لإجراء هذا الاختبار، استخدم الجدول المعني.

\* إذا لم تكن الكماليات متوفرة، فيمكن شراؤها من خدمة ما بعد البيع.



## الاستخدام الموصى به والنصائح

### اللحوم

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

### كيفية قراءة جدول الطهي

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

### السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

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

### طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة «دفع الهواء»، يمكنك طهي أطعمة مختلفة تتطلب درجة حرارة واحدة في الوقت نفسه (على سبيل المثال: السمك أو الخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

### الحلويات

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

### البيتزا

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

### وظيفة تخمير العجين

يُفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنةً بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25 م°). ويبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريباً.

## التنظيف

- لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً عند لمسه.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

**تحذير**



### الكماليات

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

### الفرن من الخارج

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. وإذا لامس أي من هذه المنتجات الجهاز دون قصد، فقم على الفور بتنظيف الموضع المعني بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.

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

- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ مع وظيفة مساعدة المروحة عند درجة حرارة 200 °م لحوالي ساعة واحدة
- بعد ذلك اترك الجهاز يبرد قبل إزالة أية بقايا طعام باستخدام الإسفنجة.
- لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو اسبريهات الأفران، فقد تلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

### الفرن من الداخل

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم نظفه، ويُفضل التنظيف وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتركمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
- استخدم المنظفات الخاصة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حرفياً.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة).
- يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر جزء الصيانة) (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف سقف الفرن.
- ملاحظة: أثناء الطهي المستمر لمدة طويلة للأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء (مثل البييتزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة.
- لا تستخدم إسفنجيات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.

## الصيانة

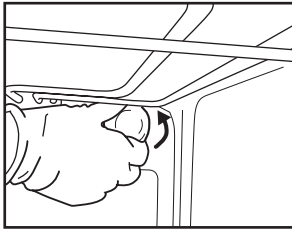
- استخدم قفازات واقية.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

**تحذير** 

## تغيير لمبة الفرن

لتغيير اللمبة الخلفية:

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



شكل 6

ملاحظة:

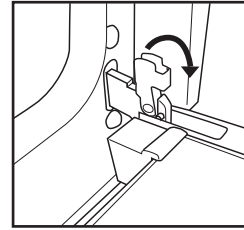
- لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14،  $T300^{\circ}C$ ، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 فلت من النوع G9،  $T300^{\circ}C$ .
- اللمبة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليس ملائماً لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC)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

هام:

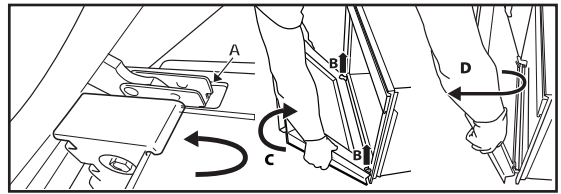
- في حالة استخدام لمبات الهالوجين، لا تتعامل معها بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها.
- لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

## خلع الباب

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



شكل 1



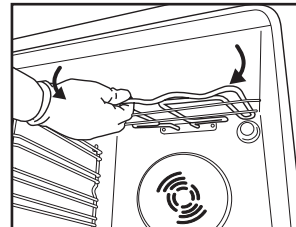
شكل 2

لإعادة تركيب الباب:

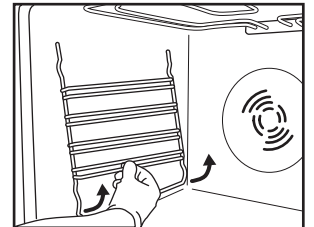
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماماً.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب.

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

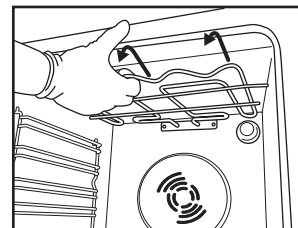
1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات (شكل 3).
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 4) وأنزله (شكل 5).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعائم الجانبية.



شكل 4



شكل 3



شكل 5

## دليل التغلب على الأعطال

### الباب لا يفتح

- أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

### الفرن لا يعمل

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

### المبرمج الإلكتروني لا يعمل

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

## خدمات ما بعد البيع

### قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

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

احرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرزاه بدقة،

- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لتجويف الفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً). ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة على كتيب الضمان،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

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

**SERVICE** 0000 000 00000



## التخلص من الأجهزة المنزلية

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







EN DE FR  
NL AR



400010751632

Printed in Italy



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.