



Whirlpool AKZ 670 User And Maintenance Manual

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

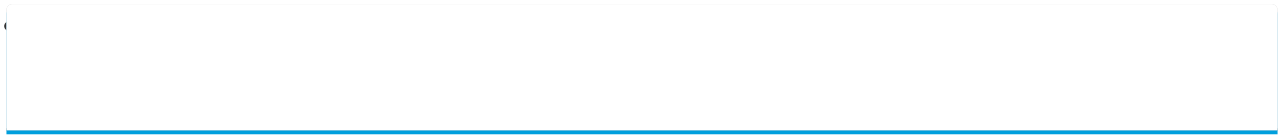
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68

69

70

Table Of Contents

71



•

[Table of Contents](#)

-

Troubleshooting

•

Bookmarks

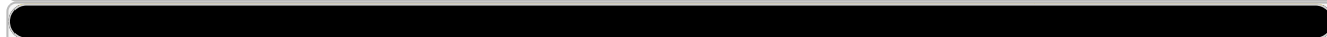
Available languages



EN



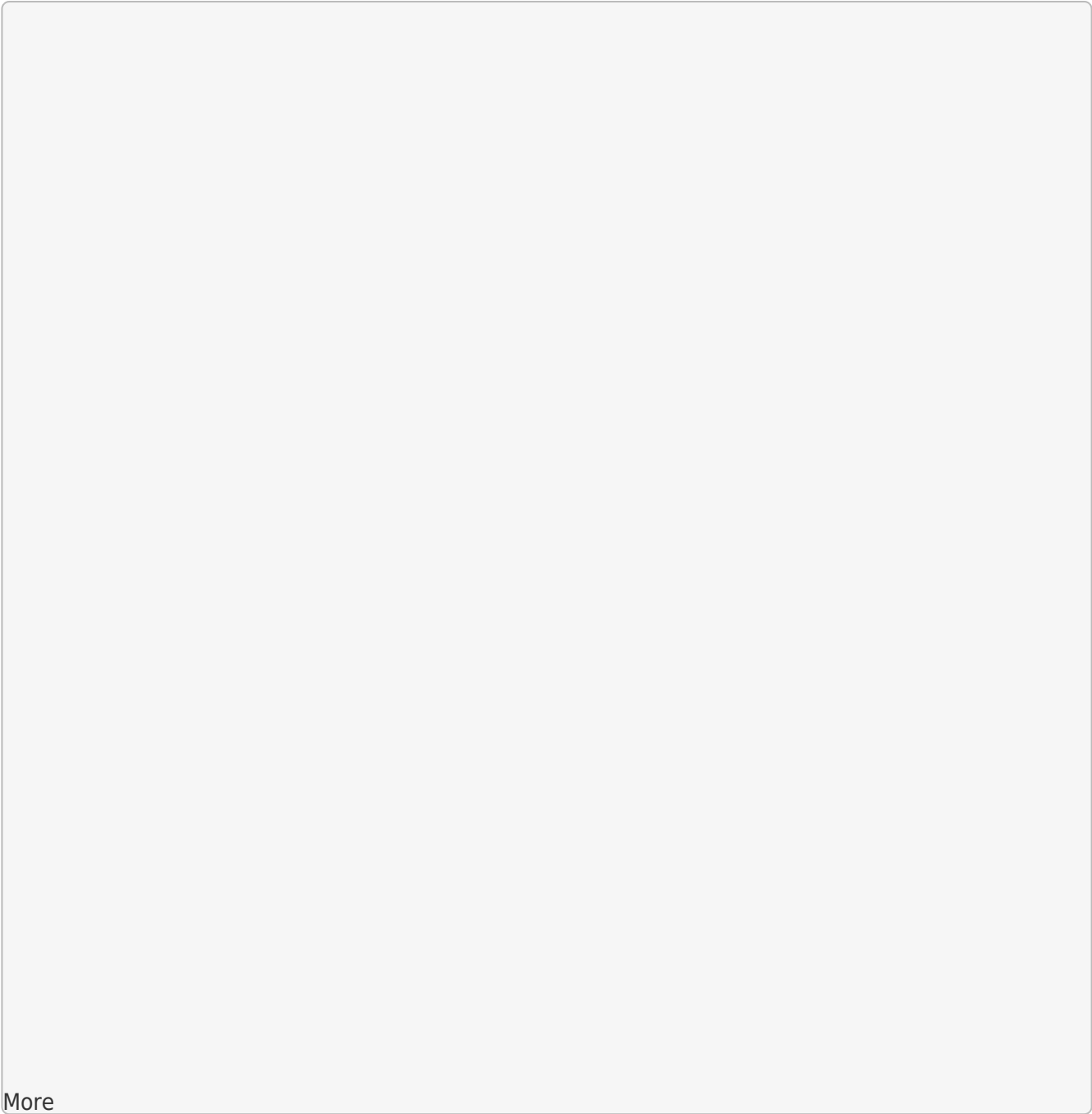
FR



DE



NL



More

Quick Links

[Download this manual](#)



AKZ 670

Benutzer- und Wartungshandbuch

User and maintenance manual

Manuel d'utilisation et d'entretien

Handleiding voor gebruik en onderhoud

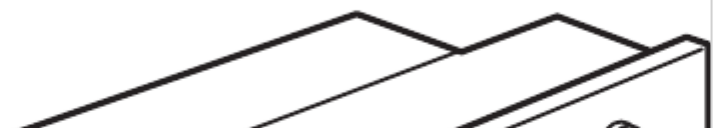


Table of Contents

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool AKZ 670

[Oven Whirlpool AKZ 635 IX Owner's Manual](#)

(26 pages)

[Oven Whirlpool AKZ661IX Service Manual](#)

6 function oven (5 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 6240 IX User And Maintenance Manual](#)

(136 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 668 IX Instructions For Use Manual](#)

(12 pages)

[Oven Whirlpool AKZ96230IX User And Maintenance Manual](#)

(32 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 663/IX User And Maintenance Manual](#)

(100 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 6570 User And Maintenance Manual](#)

Built-in oven (25 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 232 User And Maintenance Manual](#)

(37 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 7820 User And Maintenance Manual](#)

(28 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 8380 User And Maintenance Manual](#)

(25 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 560 User And Maintenance Manual](#)

(23 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 6670 User And Maintenance Manual](#)

(28 pages)

[Oven Whirlpool AKZ 476 User And Maintenance Manual](#)

(53 pages)

[Oven Whirlpool AKZM 8480 IX Manual](#)

(25 pages)

[Oven Whirlpool AKZ9 9480 IX Manual](#)

(45 pages)

[Oven Whirlpool AKZ9S 8260 FB Owner's Manual](#)

(238 pages)

Summary of Contents for Whirlpool AKZ 670

[Page 1](#) AKZ 670 Benutzer- und Wartungshandbuch User and maintenance manual Manuel d'utilisation et d'entretien Handleiding voor gebruik en onderhoud...

[Page 3: Wichtige Sicherheitshinweise](#)

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG Diese Anweisungen sowie das Gerät verfügen über wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten. Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und andere Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die

bei mangelnder Vorsicht zu schweren GEFÄHR...

[Page 4: Installation](#)

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

[Page 5: Störung - Was Tun](#)

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

[Page 6](#) Geräteinnenraum WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen. • Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn, so lange er noch handwarm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z.

[Page 7: Auswechseln Der Glühlampe](#)

Einhängen der Backofentür: Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein. Öffnen Sie die Backofentür vollständig. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten. Schließen Sie die Tür. Abb. 1 Abb. 2 ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLLEN) Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3). Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb.

[Page 8: Mitgeliefertes Zubehör](#)

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN ABSCHNITT INSTALLATION Bedienfeld Oberes Heizelement/Grill Kühlgebläse (nicht sichtbar) Typenschild (darf nicht entfernt werden) Innenbeleuchtung Rundes Heizelement (nicht sichtbar) Gebläse Drehspieß Unteres Heizelement (nicht sichtbar) 10. Tür 11. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens) 12.

[Page 9: Beschreibung Des Bedienfelds](#)

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Sperrsystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert. Abb. 1 Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1). Kippen Sie den Rost auf Höhe der Sperre „B“...

[Page 10](#) BESCHREIBUNG DISPLAY Anzeigen der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Funktionen Symbole der Zeitsteuerung: Zeitschaltuhr, Gardauer, Garzeitende, aktuelle Uhrzeit. Informationen zu den ausgewählten Funktionen Automatische Funktion BROT/PIZZA gewählt Anzeige Backofentür geschlossen während des automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) Backofen-Innentemperatur Pyrolyse-Funktion Anbräunen Sonderfunktionen: Auftauen, Warmhalten, Aufgehen lassen INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS - EINSTELLUNG DER AKTUELLEN UHRZEIT Nach dem Anschluss des Ofens an das Stromnetz muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

[Page 11: Einstellen Der Garzeit](#)

SCHNELLVORHEIZEN Wählen Sie die Funktion Schnellvorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ auf das Symbol Bestätigen Sie mit der Taste : Die Einstellungen erscheinen auf dem Display. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste . Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor.

[Page 12](#) TIMER Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen verwenden und ist zum Beispiel hilfreich für die Kontrolle der Kochzeit von Nudeln. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Lassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf 0 und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.

[Page 13](#) Pizza Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : das Display blendet „BREAD“ (Brot) ein. Um die Funktion „PIZZA“ zu wählen, gehen Sie wie folgt vor: Drehen Sie den „Navigationsknopf“: Auf dem Display erscheint „PIZZA“. Drücken Sie , um die Funktion auszuwählen. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 220°...

[Page 14](#) TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN FUNKTIONSWAHLKNOPF Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts. LAMPE Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung. Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um das Austrocknen der Oberfläche zu verhindern.

[Page 15](#) GARTABELLE Rezept Funktion Vorheizen Einschubebene Temperatur Zeit Zubehör (von unten) (°C) (min) 160-180 30-90 Kuchenform auf Rost Hefekuchen Ebene 4: Kuchenform auf Rost 160-180 30-90 Ebene 1: Kuchenform auf Rost SCHONEND Fettpfanne / Backblech oder 160-200 30-85 Kuchenform auf Rost Gefüllter Kuchen Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Käsekuchen,...

[Page 16](#) Rezept Funktion Vorheizen Einschubebene Temperatur Zeit Zubehör (von unten) (°C) (min) Lasagne, überbackene Pasta, 190-200 45-55 Form auf Rost Cannelloni, Aufläufe Lamm, Kalb, Rind, 190-200 70-100 Fettpfanne oder Form auf Rost Schwein 1kg Hähnchen, 200-230 50-100 Fettpfanne oder Form auf Rost Kaninchen, Ente 1kg Puter/Gans 3kg 190-200...

[Page 17](#) ERPROBTE REZEPTE in Entsprechung der Normen IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 und DIN 3360-12:07:07 Rezept Funktion Vorheizen Einschubebene Temperatur Zeit Zubehör und Anmerkungen (von unten) (°C) (min) IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 15-25 Fettpfanne / Backblech Mürbteigkekse Ebene 3: Kuchenblech (Einschubebenen (Shortbread) nach halber Garzeit vertauschen) 20-30 Ebene 1: Fettpfanne...

[Page 18: Hinweise Zum Gebrauch Und Empfehlungen](#)

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN So lesen Sie die Garzeittabelle Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Nahrungsmittel 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, ohne die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit.

[Page 19: Important Safety Instructions](#)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times. This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

[Page 20: Installation](#)

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.

[Page 21: Troubleshooting Guide](#)

TROUBLESHOOTING GUIDE The oven does not work: • Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply. • Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. The door will not open: •...

[Page 22: Maintenance](#)

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present): IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties. • Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour •...

[Page 23: Moving The Top Heating Element \(Some Models Only\)](#)

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY) Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3). Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5). To reposition the

heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

[Page 24: Instructions For Oven Use](#)

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION Control panel Upper heating element/grill Cooling fan (not visible) Dataplate (not to be removed) Lamp Circular heating element (not visible) Turnspit Lower heating element (not visible) 10. Door 11.

[Page 25: Control Panel Description](#)

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal. Fig. 1 Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1). Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B"...

[Page 26: Description Of Display](#)

DESCRIPTION OF DISPLAY Display of heating elements activated during the various cooking functions Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time Information regarding selected functions Automatic BREAD/PIZZA function selected Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning) Internal oven temperature Pyrolysis function Browning...

[Page 27: Fast Preheating](#)

FAST PREHEATING Turn the "Functions" knob to the symbol to select the fast preheating function. Confirm by pressing : the settings are shown on the display. If the proposed temperature is that desired, press button . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs.

[Page 28: Selecting Special Functions](#)

TIMER This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time. Press button to start the countdown.

[Page 29: Automatic Oven Cleaning](#)

SETTINGS Turn the "Functions" knob indicator to the symbol to access a submenu containing four display settings which can be changed. Clock Turn the "Functions" knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

[Page 30](#) OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE FUNCTIONS KNOB To stop cooking and switch off the oven. LAMP To switch the oven interior light on/off. To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

[Page 31: Cooking Table](#)

COOKING TABLE Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories (from bottom) (°C) (min) 160-180 30-90 Cake tin on wire shelf Leavened cakes Shelf 4: cake tin on wire shelf 160-180 30-90 Shelf 1: cake tin on wire shelf GENTLE Drip tray/ baking tray or cake 160-200 30-85 tin on wire shelf...

[Page 32](#) Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories (from bottom) (°C) (min) Lasagne / Baked pasta / 190-200 45-55 Oven tray on wire shelf Cannelloni / Flans Lamb / Veal / Beef / Pork Drip tray or oven tray on wire 190-200 70-100 1 Kg...

[Page 33](#) TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07) Recipe Function Preheating Shelf Temperature Time Accessories and notes (from bottom) (°C) (min) IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 15-25 Drip tray / baking tray Shortbread Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) 20-30 Shelf 1: drip tray...

[Page 34: Recommended Use And Tips](#)

RECOMMENDED USE AND TIPS How to read the cooking table The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used.

[Page 35: Instructions Importantes Sur La Sécurité](#)

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance. Ceci est le symbole de danger relatif à...

[Page 36: Branchement De L'appareil](#)

Mise au rebut des appareils ménagers usagés Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.

[Page 37: Déclaration De Conformité](#)

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

[Page 38: Entretien](#)

Entretien du four REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte. • Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (aliments à...

[Page 39: Remplacement De L'ampoule](#)

Pour remonter la porte : Introduisez les charnières dans leur logement respectif. Ouvrez complètement la porte. Abaissez les deux manettes d'arrêt. Fermez la porte du four. Fig. 1 Fig. 2 DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3). Dégagez légèrement la résistance (Fig.

[Page 40: Instructions Pour L'utilisation Du Four](#)

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION Bandeau de commandes Résistance supérieure/gril Ventilateur (non visible) Plaque signalétique (à ne pas enlever) Éclairage Résistance circulaire (non visible) Ventilateur Tournebroche Résistance inférieure (non visible) 10.

[Page 41: Description Du Bandeau De Commande](#)

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui en évite l'extraction involontaire. Fig. 1 Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1). Inclinez la grille à...

[Page 42: Description De L'affichage](#)

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante Informations relatives aux fonctions choisies Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse) Température intérieure four Fonction Pyrolyse Dorage...

[Page 43: Préchauffage Rapide](#)

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole Confirmez avec la touche : les paramètres s'affichent. Si la

température proposée correspond à celle qui est désirée, appuyez sur la touche .

[Page 44](#) **MINUTEUR** Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes. Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à...

[Page 45](#) **Pizzas** Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : l'afficheur visualise « BREAD » (pain). Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit : Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche à l'écran. Appuyez sur pour sélectionner la fonction.

[Page 46](#) **TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR BOUTON FONCTIONS** Pour interrompre la cuisson et éteindre le four. **LAMPE** Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four. Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate. **DÉCONGÉLATION** Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex.

[Page 47](#) **TABLEAU DE CUISSON** Recette Fonction Préchauffage Gradin (en Température Durée Accessoires partant du bas) (°C) (min) 160-180 30-90 Moule à gâteau sur grille Gâteaux levés Grad. 4 : moule à gâteau sur grille 160-180 30-90 Grad. 1: moule à gâteau sur grille DÉLICATE Lèchefrite / plaque à...

[Page 48](#) Recette Fonction Préchauffage Gradin (en Température Durée Accessoires partant du bas) (°C) (min) 190-200 20-30 Lèchefrite / plaque à pâtisserie Vol-au-vent/Feuilletés Grad. 4 : plaque sur grille 180-190 20-40 Grad. 1 : lèchefrite/plaque à DÉLICATE pâtisserie Lasagnes/Pâtes au four/ 190-200 45-55 Plaque sur grille Cannellonis/Flans...

[Page 49](#) **RECETTES TESTÉES** conformément à la norme IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07 Recette Fonction Préchauffage Gradin Temp. Durée Accessoires et remarques (en partant du bas) (°C) (min) IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 15-25 Lèchefrite / plaque à pâtisserie Biscuits de pâte brisée Grad.

[Page 50](#) **CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS** Comment lire le tableau de cuisson Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé).

[Page 51: Belangrijke Veiligheidsinstructies](#)

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd. Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen: Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.

[Page 52: Aansluiting Op Het Elektriciteitsnet](#)

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

[Page 53: Verklaring Van Overeenstemming](#)

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

[Page 54](#) **Binnenkant van de oven BELANGRIJK:** gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken. • Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het

apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv.

[Page 55: Vervangen Van Het Lampje](#)

De deur weer terugplaatsen: Plaats de scharnieren in de zittingen. Open de deur helemaal. Duw de twee vergrendelingen omlaag. Sluit de deur. Fig. 1 Fig. 2 OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN) Verwijder de zijroosters (Fig. 3). Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig.

[Page 56: Bijgeleverde Accessoires](#)

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE Bedieningspaneel Bovenste verwarmingselement/grill Koelventilator (niet zichtbaar) Typeplaatje (verwijder dit nooit) Ovenlampje Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar) Ventilator Draaispit Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar) 10. Deur 11.

[Page 57: Overzicht Functies](#)

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken. Fig. 1 Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1). Houd het rooster schuin op de blokkeerpositie "B"...

[Page 58](#) BESCHRIJVING DISPLAY Weergave van de actieve verwarmingselementen voor de verschillende functies Symbolen met betrekking tot het tijdsbeheer: timer, bereidingsduur, tijdstip einde bereiding, huidig tijdstip Informatie met betrekking tot de voorgekozen functies Automatische functie BROOD/PIZZA gekozen Indicatie ovendeur gesloten tijdens de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) Binnentemperatuur oven Pyrolysefunctie Bruin korstje geven...

[Page 59: Snel Voorverwarmen](#)

SNEL VOORVERWARMEN Kies de functie Snel voorverwarmen door de knop "Functies" op het symbool te zetten. Bevestig met de toets : de instellingen verschijnen op het display. Als de temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de toets .

[Page 60](#) KOOKWEKKER Deze functie kan alleen gebruikt worden als de oven uitstaat en is bijvoorbeeld handig om de kooktijd van pasta in te stellen. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 23 uur en 59 minuten. Met de knop "Functies" op nul, draait u de knop "Navigatie" tot de gewenste tijdsduur wordt weergegeven. Druk op toets om het aftellen te starten.

[Page 61](#) Pizza Draai de knop "Functies" naar het symbool : op het display wordt "BREAD" (brood) weergegeven. Om de functie "PIZZA" te selecteren, gaat u als volgt te werk: Draai aan de knop "Navigatie": "PIZZA" verschijnt op het display. Druk op om de functie te selecteren.

[Page 62](#) TABEL OVENFUNCTIES FUNCTIEKNOP Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen. LAMP Om het lampje in de oven in/uit te schakelen. Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt. ONTDOOIEN Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (b.v: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels).

[Page 63](#) BEREIDINGSTABEL Recept Functie Voorver- Steunhoogte Temperatuur Tijd Accessoires warmen (van onder) (°C) (min) 160-180 30-90 Taartvorm op rooster Steunhoogte 4: taartvorm Luchtig gebak op rooster 160-180 30-90 Steunhoogte 1: taartvorm DELICATE op rooster Opvangbak / bakplaat of 160-200 30-85 taartvorm op rooster Steunhoogte 3: taartvorm Gevulde taarten op rooster (verwissel de...

[Page 64](#) Recept Functie Voorver- Steunhoogte Temperatuur Tijd Accessoires warmen (van onder) (°C) (min) 180-190 40-55 Taartvorm op rooster Steunhoogte 3: taartvorm Hartige taarten op rooster (verwissel de (groentetaart, quiche) gerechten halverwege de 180-190 40-55 bereidingstijd) Steunhoogte 1: taartvorm op rooster 190-200 20-30 Opvangbak / bakplaat Pasteitjes /...

[Page 65](#) Recept Functie Voorver- Steunhoogte Temperatuur Tijd Accessoires warmen (van onder) (°C) (min) Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het Lamsbout / schenkel Gemiddeld (2) 60-90 voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) Opvangbak /

bakplaat (draai het voedsel indien Gebakken aardappelen Gemiddeld (2) 45-55...

[Page 66](#) GETESTE RECEPTEN in overeenstemming met de norm IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 en DIN 3360-12:07:07 Recept Functie Voorverwarmen Steunhoogte Temp Tijd Accessoires en opmerkingen (van onder) (°C) (min) IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 15-25 Opvangbak / bakplaat Koekjes van kruimeldeeg Steunhoogte 3: bakplaat (verwissel de (Shortbread) steunhoogtes halverwege de bereidingstijd) 20-30...

[Page 67](#) 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).

[Page 68](#) NL66...

[Page 70](#) Printed in Italy 08/2011 5019 310 01345...