



Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



BBIS13400DXSE

FR / NL

385.4419.79/R.AA/2.08.2022/3-2

7768287675



PAPIER ENTIEREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation 4
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 5
 Sécurité électrique..... 6
 Sécurité des transports..... 7
 Sécurité pendant l'installation..... 8
 Sécurité d'utilisation 8
 Alertes de température..... 8
 Utilisation des accessoires..... 9
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson 9
 Système à vapeur..... 10
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 11

2 Instructions relatives à l'environnement 13

Règlement sur les déchets 13
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets..... 13
 Elimination des emballages 13
 Recommandations pour économiser l'énergie..... 13

3 Votre appareil 14

Présentation de l'appareil 14
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil..... 15
 Panneau de contrôle du four..... 15
 Fonctions du four 16
 Accessoires de l'appareil 18
 Utilisation des accessoires de l'appareil.. 19
 Caractéristiques techniques 21

4 Première utilisation 22

Réglage de l'heure pour la première fois.. 22
 Premier nettoyage 22

5 Utilisation du four 24

Informations générales relatives à l'utilisation du four 24
 Fonctionnement de l'unité de commande du four..... 24
 Cuisson à la vapeur 29
 Paramètres 32

6 Informations générales sur la cuisson 36

Avertissements généraux sur la cuisson au four..... 36
 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 36
 Viande, poisson et volaille 39
 Gril 39
 Cuisson assistée à la vapeur..... 40
 Cuisson standard..... 42

7 Maintenance et entretien 44

Consignes de nettoyage générales..... 44
 Nettoyage des accessoires 45
 Nettoyage du panneau de commande..... 45
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... 45
 Nettoyage à la vapeur..... 46
 Nettoyage de la porte du four..... 47
 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four..... 49
 Nettoyage de la lampe du four..... 49

8 Dépannage 51

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
 - Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
 - Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
 - Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
 -  Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
 -  Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
 -  N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
 -  N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.
-  **Objectif de l'utilisation**
- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
 - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - Cet appareil convient à une utilisation à des altitudes pouvant atteindre 2 500 mètres.
 - **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
 - Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou

plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.
(Si votre produit a une prise)
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Il peut être transporté une fois que le déversement de l'eau est terminé.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant

l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce

soit ou pour toute autre raison.

- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher

de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.

Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de

la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des

aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Systeme à vapeur

- Pendant la cuisson à la vapeur, l'ouverture de la porte peut laisser échapper de la vapeur, créant un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.
- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la corrosion. Laissez sécher le four après la cuisson. Ne conservez pas d'aliments humides au four pendant une longue période.
- N'utilisez pas d'accessoires susceptibles de se corroder à cause de la vapeur pendant la cuisson.
- Veillez à ne pas déverser d'eau sur la surface du four ou sur les surfaces indésirables lors du retrait ou de la mise en place du réservoir d'eau.
- Lorsque vous retirez les aliments après la cuisson à la vapeur, le liquide chaud peut

s'écouler des accessoires, faites attention.

- Lors de la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter autant d'eau que dans la table de cuisson.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau et le nettoyer. L'utilisation de l'eau laissée dans cette chambre lors de la prochaine cuisson crée des problèmes relatifs à l'hygiène.
- Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon propre et humide, séchez-le à l'aide d'un chiffon sec et rangez-le ainsi. Ne séchez jamais le réservoir dans le four.
- Pour nettoyer le tartre qui peut se former dans le réservoir d'eau, versez 200 ml d'eau et 1 cuillère à café de citron sel dans le réservoir et patientez pendant 1 heure. Ensuite, lavez-le abondamment à l'eau et séchez-le. Il est recommandé de suivre cette procédure après 4 ou 5 utilisations.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant des acides ou de chlorures pour nettoyer la base du four. Ne nettoyez pas la base du four en raclant le calcaire qui peut s'y être formé. Dans le cas

- contraire, la base de l'appareil sera endommagée.
- Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la durée de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître à la base du four.
 - Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau vinaigrée et un chiffon pour les taches de calcaire qui peuvent apparaître sur le châssis après la cuisson assistée par vapeur.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction

des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

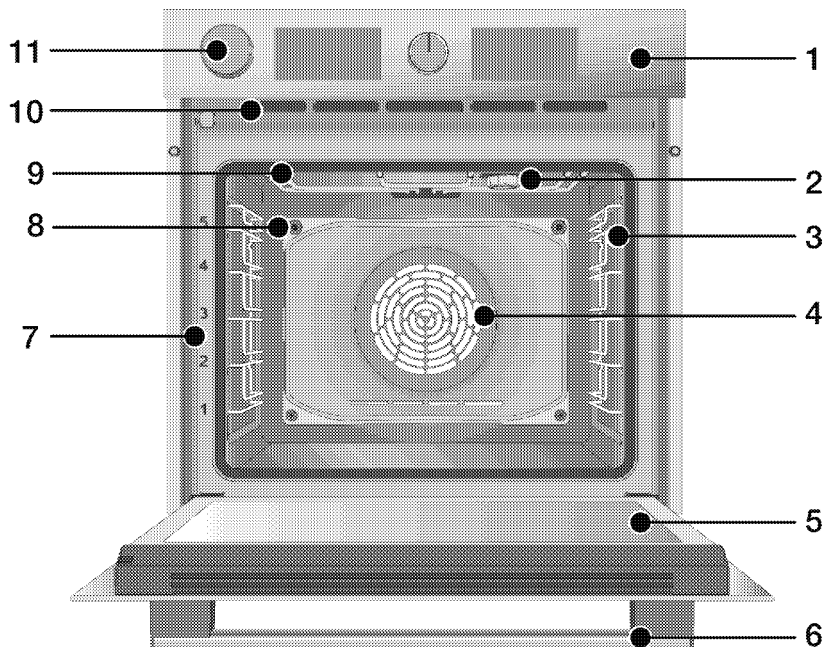
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco » et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Positions de l'étagère
- 8 Trou de sortie de vapeur
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation

- 11 Réservoir d'eau

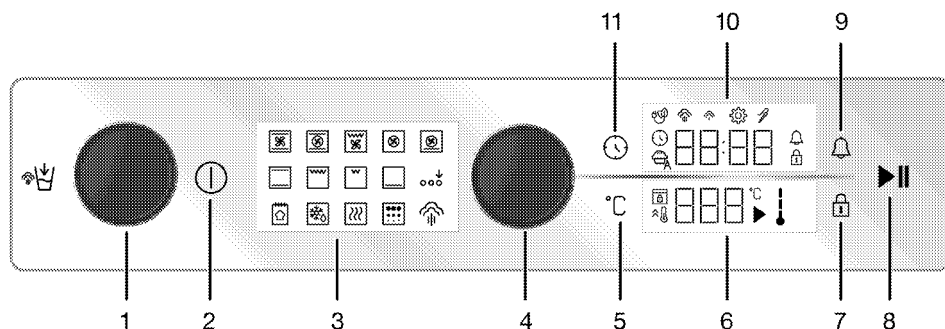
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Réservoir d'eau
- 2 Touche Marche / Arrêt
- 3 Affichage de fonction
- 4 Bouton de commande du four
- 5 Touche de réglage de la température
- 6 Affichage de la température
- 7 Touche de verrouillage des commandes
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson
- 9 Touche d'alarme
- 10 Affichage de l'horloge/l'heure
- 11 Touche du minuteur et de réglages

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de commande du four

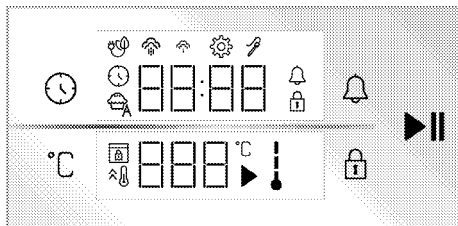
Grâce au bouton de commande du four, vous pouvez contrôler les paramètres de l'affichage de l'horloge/l'heure ainsi que l'écran de température. Vous pouvez parcourir ces paramètres en tournant le bouton de commande du four vers la droite / gauche. Vous pouvez également activer et confirmer les paramètres en appuyant dessus.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Le symbole apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et chaque degré du symbole de température intérieure s'allume lorsque celle-ci atteint le niveau réglé.



Affichage de fonction




L'écran de fonctions est constitué des fonctions d'utilisation de votre four. Chaque fonction s'active lorsque vous appuyez dessus. Toutes les fonctions affichées à l'écran sont schématisées ; elles peuvent ne pas être disponibles sur votre appareil. Les fonctions d'utilisation disponibles sur votre appareil sont expliquées dans la section « Fonctions d'utilisation du four ».











Affiche


Touches:

-  : Touche du minuteur et de réglages
-  : Touche de réglage de la température

-  : Touche de verrouillage des commandes
-  : Touche d'alarme
-  : Touche Démarrage / Arrêt de cuisson






Affichage de l'horloge/l'heure :

-  : Le temps de cuisson / symbole de l'heure de la journée
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de cuisson éco ventilateur
-  : Symbole de vapeur à bas niveau*
-  : Symbole de vapeur à haut niveau*
-  : Symbole du thermomètre à viande*

-  : Symbole de cuisson automatique*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.





Affichage de la température:













-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de température
-  : Symbole de température interne du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Fonctions du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

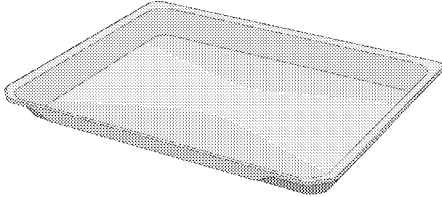
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Convection naturelle	40 - 280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40 - 220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chaleur tournante	40 - 280	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160 - 220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long. L'utilisation de cette fonction est décrite au chapitre "Utilisation de la commande du four".
	Fonction Pizza	40 - 280	La résistance de sole et celle autour du ventilateur fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40 - 280	Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Gril inférieur	40 - 280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40 - 280	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril complet assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Garder chaud	40 - 100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Fonction pain	-	Il est utilisé pour la cuisson du pain. Vous ne pouvez pas changer la température d'entrée définie,
	Activation de la fonction supplémentaire	-	car elle permet d'activer les fonctions d'exécution qui n'apparaissent pas à l'écran de fonctions lors du premier démarrage.
	Fonction vapeur	-	Elle est également pour la cuisson à la vapeur. Active les fonctions de cuisson à la vapeur.
	Nettoyage à la vapeur	80	Cette position est utilisée pour ramollir la saleté formée dans le four immédiatement après la cuisson des aliments. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.

Accessoires de l'appareil

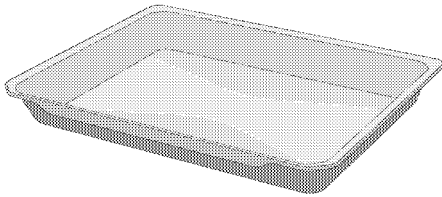
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



Lèchefrite standard

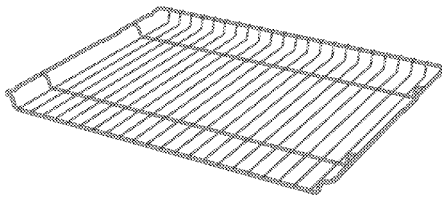
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



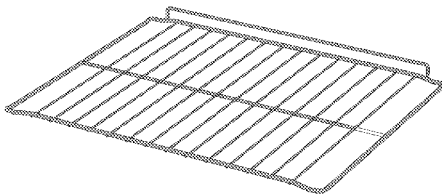
Lèchefrite profond

Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

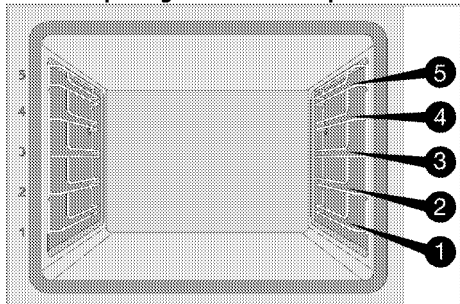
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

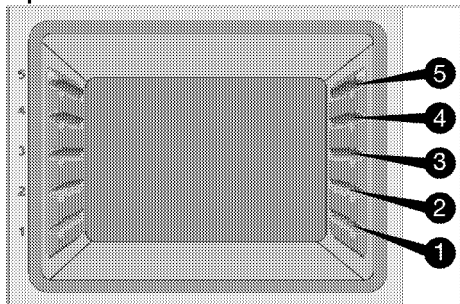
Gradins du four

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles pour gradins métalliques



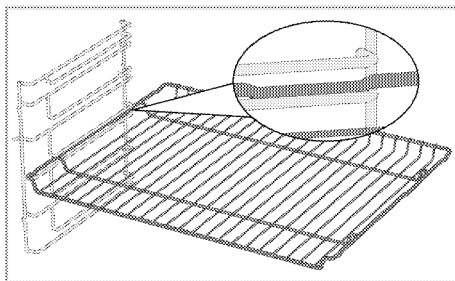
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

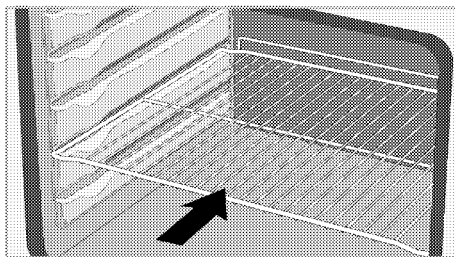
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les latérales. En plaçant la grille métallique sur le gradin souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur. Elle ne doit pas dépasser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



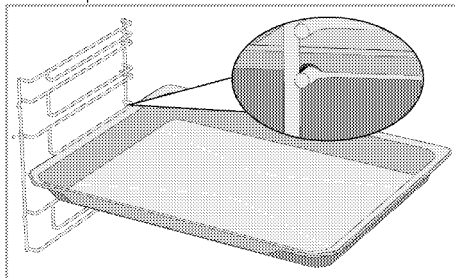
Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

Modèles pour gradins métalliques:

Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales.

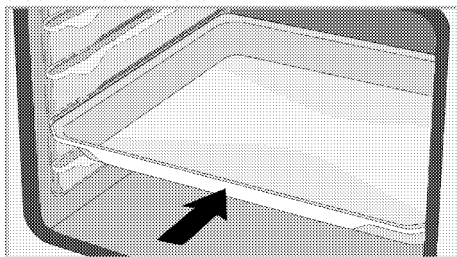
Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

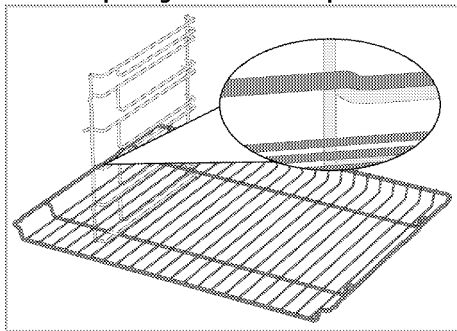
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



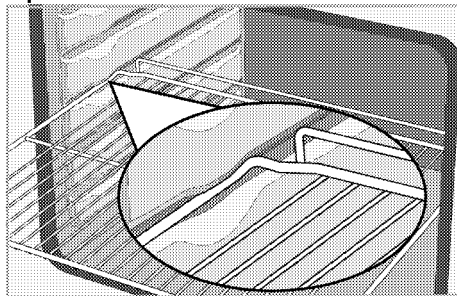
Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

Modèles pour gradins métalliques

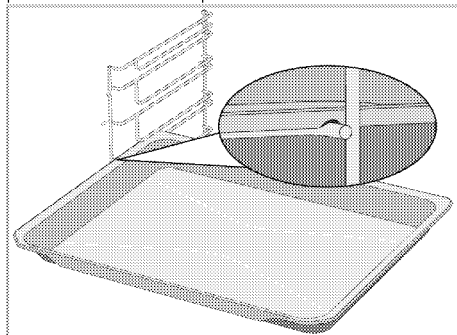


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



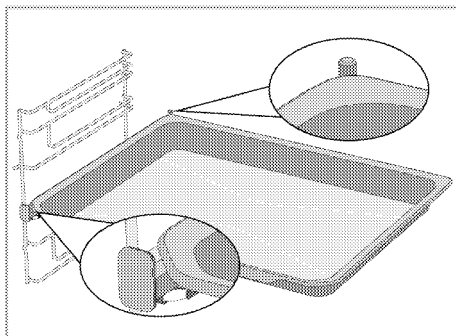
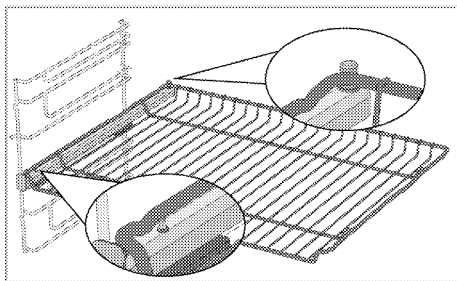
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	3,4 kW
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.


- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

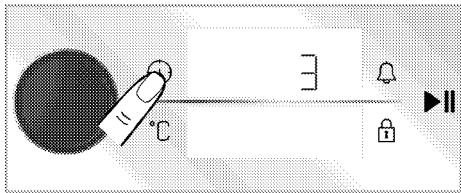
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Réglage de l'heure pour la première fois


i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

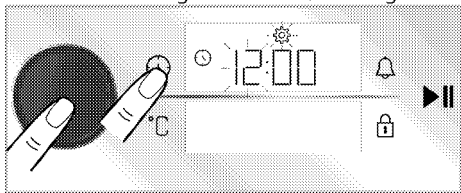
1. Lorsque le four est en mode Veille (lorsque l'heure de la journée s'affiche à l'écran), activez le menu Réglages en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.

» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.




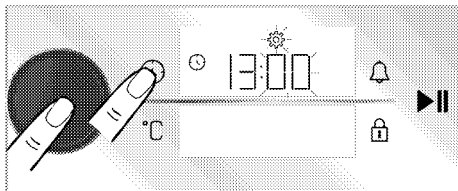
2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour activer le champ Heure.


» Le champ Heure et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.




3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche, puis appuyez-le ou touchez la touche  une fois que le champ Minute est activé.

» Le champ Minute et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le de bouton de commande ou en touchant la touche .

» L'heure de la journée est réglée et le symbole  apparaît toujours sur l'affichage de l'heure/l'horloge.

i Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge fonctionnera à partir de l'heure définie en production. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

i Les réglages de l'heure de la journée sont annulés en cas de panne de courant prolongée. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essayez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.


Éclairage du four

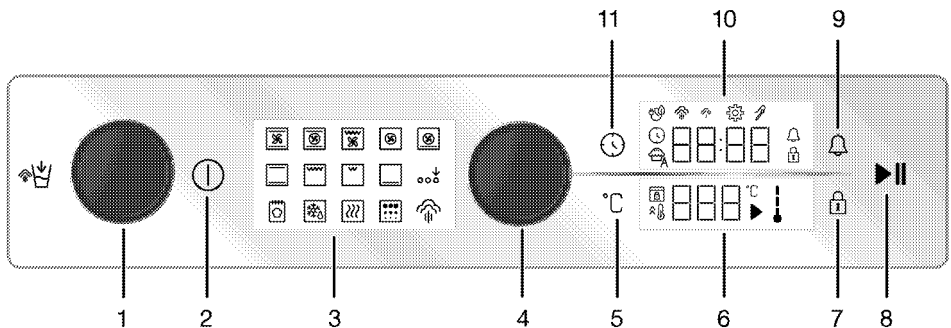
La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Si la porte du produit est ouverte alors que le four est en marche ou est en position fermée, la lampe du four s'allume automatiquement.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

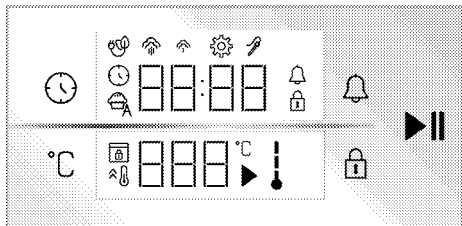
- i** Le temps maximum qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 h 59. Dans la fonction de maintien au chaud, il est de 23 h 59. En cas de panne de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglé sont annulés.
- i** Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.
- i** Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- i** Si le réglage du préchauffage rapide (booster) est activé sur votre unité de commande, le symbole  apparaît sur l'écran lorsque vous commencez la cuisson et le four atteint rapidement la température que vous avez réglée pour la cuisson. Pour le réglage du préchauffage rapide (Booster), veuillez consulter la **section « Réglages »**.



1 Réservoir d'eau

2 Touche Marche / Arrêt

- 3 Affichage de fonction
- 4 Bouton de commande du four
- 5 Touche de réglage de la température
- 6 Affichage de la température
- 7 Touche de verrouillage des commandes
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson
- 9 Touche d'alarme
- 10 Affichage de l'horloge/l'heure
- 11 Touche du minuteur et de réglages



Affiche

Touches:

- : Touche du minuteur et de réglages
- : Touche de réglage de la température
- : Touche de verrouillage des commandes
- : Touche d'alarme
- : Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Affichage de l'horloge/l'heure :

- : Le temps de cuisson / symbole de l'heure de la journée
- : Symbole d'alarme
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de cuisson éco ventilateur
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole du thermomètre à viande*
- : Symbole de cuisson automatique*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Affichage de la température:

- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température

- : Symbole de température interne du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

1. Allumez le four en appuyant sur la touche

» Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. Sur cet écran, vous pouvez régler la fonction d'utilisation, la température, la durée de cuisson et l'alarme.

- Lorsqu'aucun réglage n'est effectué sur cet écran, le four s'arrête dans environ 5 minutes et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

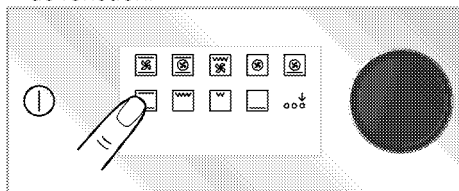
Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche . L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

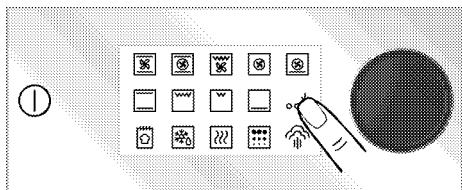
Cuisson manuelle par la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments. Les réglages Fonction « Convection naturelle » et 180 °C sont des exemples qui s'affichent dans les images.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.

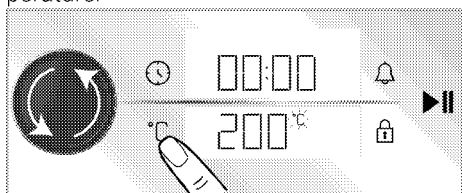


3. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne figure pas parmi les premières fonctions d'utilisation qui apparaissent sur l'écran de fonction, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions d'utilisation en appuyant sur « Activation de la fonction supplémentaire ».



4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

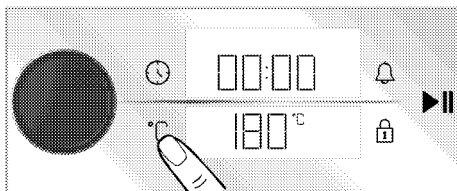
» Le symbole °C clignote à l'écran de température.



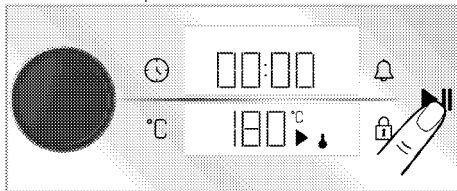
i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



6. Une fois la fonction et la température d'utilisation réglées, appuyez sur la touche ▶|| pour commencer la cuisson.



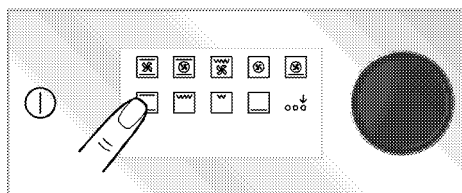
» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Les symboles ↓ et ▶ à l'écran de température. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence sur l'écran. Chaque étape du symbole ↓ s'allume jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne la température réglée. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois votre cuisson terminée, appuyez sur la touche ▶|| pour terminer la cuisson ou appuyez sur la touche Ⓛ pour éteindre complètement le four.

Cuisson avec durée programmée

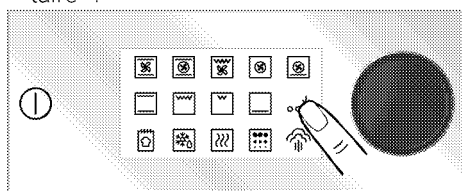
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur l'unité de commande. Les réglages Fonction « Convection naturelle », 180 °C et 45 minutes sont des exemples qui s'affichent dans les images.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche Ⓛ.

2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.

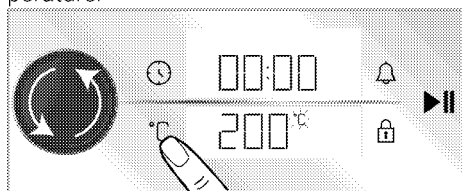


3. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne figure pas parmi les premières fonctions d'utilisation qui apparaissent sur l'écran de fonction, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions d'utilisation en appuyant sur « Activation de la fonction supplémentaire ».



4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

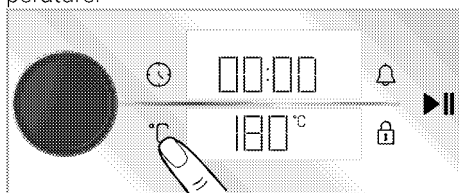
» Le symbole °C clignote à l'écran de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

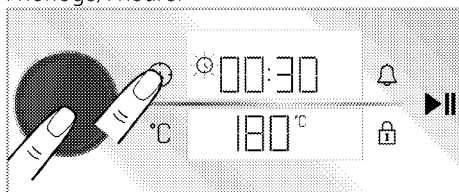
5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



6. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche ⌚ pour régler la durée de cuisson.

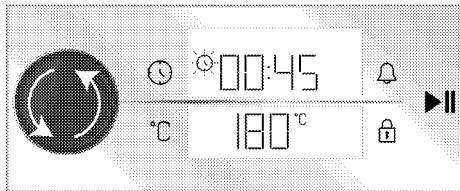
» Le symbole ⌚ clignote sur l'écran et les 30 minutes réglées pour la durée de cuisson apparaissent sur l'écran de l'affichage de l'horloge/l'heure.



i Une fois la fonction et la température d'utilisation réglées, la durée de cuisson sera réglée à 30 minutes en appuyant sur la touche ⌚ ou en appuyant directement sur le bouton de commande du four pour régler rapidement la durée de cuisson et modifier l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

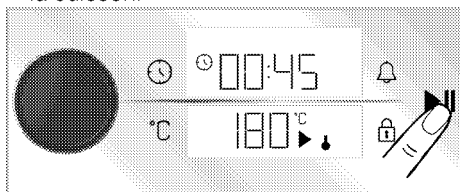
7. Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton de commande du four. Confirmez

la durée de cuisson en appuyant sur la touche ⌚.



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

8. Une fois la fonction d'utilisation, la température et la durée de cuisson réglées, appuyez sur la touche ▶|| pour commencer la cuisson.



» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Les symboles ↓ et ▶ apparaissent sur l'écran de température.

Chaque étape du symbole ↓ s'allume jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne la température réglée. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" apparaît sur l'écran de température, le minuteur émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête.

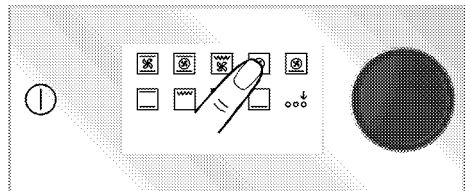
9. L'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ▶|| lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" apparaît sur l'écran de température, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche, ⌚ le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Cuisson éco ventilateur

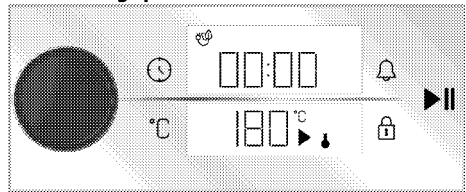
Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie au lieu d'utiliser « Chaleur tournante » dans la plage com-

prise entre 160 et 220 °C. Mais, la durée de cuisson sera légèrement plus longue.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⌚.
2. Appuyez et maintenez « Chaleur tournante » sur l'écran de fonction.



» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole ☞ apparaît et la touche « **Cuisson par ventilateur écologique** » s'active.



3. Vous pouvez modifier la température réglée et définir la durée de cuisson tel que décrit dans les sections précédentes. Ensuite vous démarrez la cuisson.

» En mode « **Cuisson par ventilateur écologique** », la durée d'éclairage de la lumière de la lampe est plus courte que celle des autres fonctions de cuisson pendant la cuisson en raison de l'économie d'énergie.

Fonction pain

Votre four dispose d'un « Fonction pain » spécialement défini pour la fabrication de pains. Les paramètres de température et d'heures de la fonction sont réglés.

Ingrédients

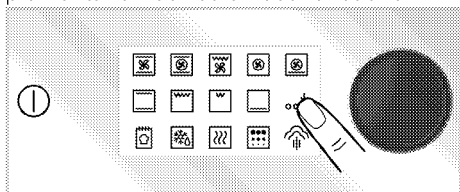
- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure instantanée
- 10 g d'huile de tournesol
- 8 g de sel
- 300 ml d'eau (35 °C)

Pour le dessus de la pâte

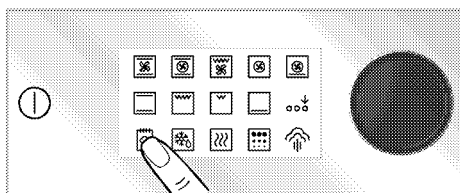
- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

Préparation

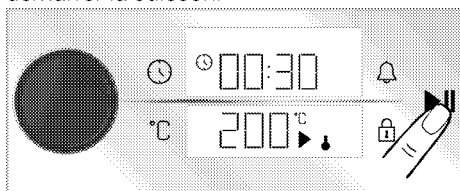
1. Tamisez la farine dans un bol profond. Ajoutez du sucre sur la farine et mélangez le tout de façon homogène.
2. Ouvrez le milieu de la farine et ajoutez de la levure, du sel et de l'huile de tournesol. Versez progressivement de l'eau chaude en commençant par les côtés du bol.
3. Pétrissez la pâte à la main ou dans une pétrisseuse pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Retournez la pâte pétrie à la main plusieurs fois et mettez-la dans un bol. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte.
5. Recouvrez la pâte d'un film étirable, couvrez-la d'un tissu épais et laissez-la gonfler à température ambiante.
6. Prenez votre pâte, qui a fermenté pendant 60 minutes, sur le plan de travail et pliez-la 4 à 5 fois pour enlever l'air à l'intérieur. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte. Laissez fermenter la pâte à température ambiante pendant encore 30 minutes.
7. Lorsque la fermentation de la pâte est terminée, façonnez-la en saumon et placez-la sur une plaque de cuisson. Faites 3 à 4 rayures sur votre pâte à l'aide d'un couteau.
8. Placez le plateau sur l'étagère 3 de votre four.
9. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
10. Activez la rangée inférieure de fonctions d'exécution en appuyant sur la touche « Activation de la fonction supplémentaire » de l'écran des fonctions.



11. Appuyez sur la touche « Fonction pain » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.



12. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.



13. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ① le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore s'arrête.

Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction cuisson assistée à la vapeur. Pendant la cuisson, cette vapeur garantira de meilleurs résultats de cuisson. Grâce à la vapeur, la surface des pâtisseries est plus claire, la croûte est plus croustillante et elles sont plus aérées. De plus, la vapeur aide à réduire la perte d'humidité dans la viande, assurant qu'elle est plus juteuse et plus délicieuse.

Il existe 2 niveaux de vapeur à savoir : vapeur faible et vapeur élevée. Pendant la cuisson, la vapeur est introduite dans le four à certains intervalles. En général, un faible niveau de vapeur est recommandé pour la cuisson des pâtisseries comme le gâteau, la pâtisserie, le pain, le niveau de vapeur élevé est recommandé pour la cuisson des aliments de type viande (tels que de gros morceaux de viande, poulet entier). Cette fonction dépend des aliments que vous cuisinez. Reportez-vous à la table de cuisson à cet effet.

i La cuisson assistée à la vapeur ne peut s'effectuer qu'à des températures supérieures à 80 °C.

i La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Lorsque vous cuisinez, n'ajoutez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau.

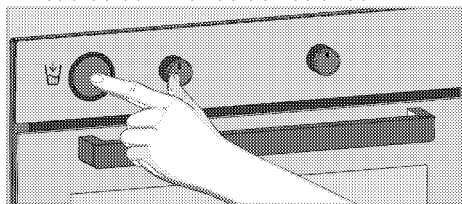
i La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

i Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte. Car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur qui s'échappe peut vous brûler les mains, le visage et / ou les yeux.

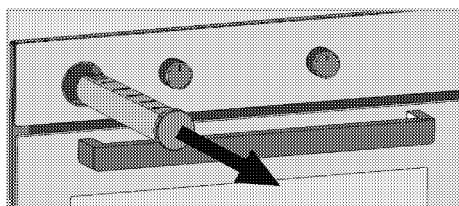
i Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.

Pour la cuisson à la vapeur :

1. Référez-vous au tableau de cuisson à la vapeur pour activer la fonction, régler la température et l'heure appropriées pour les repas correspondant et démarrez le processus de cuisson. Pour les repas non mentionnés dans le tableau, vous pouvez déterminer la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson et l'heure.
2. Appuyez sur le réservoir d'eau du panneau de commande de votre four.

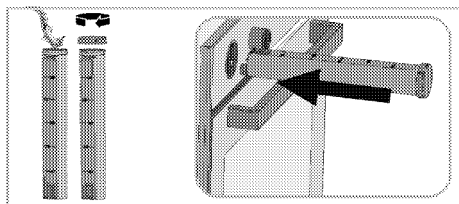



3. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.

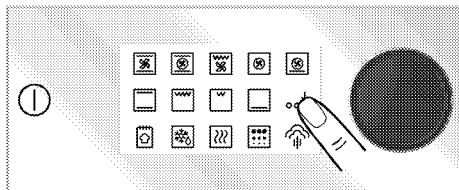


4. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.

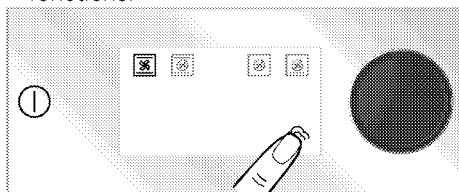
i N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.



5. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et placez-le dans sa fente.
6. Placez le repas sur la grille recommandée.
7. Allumez le four en touchant la touche .
8. Appuyez sur la touche « Fonction pain » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.



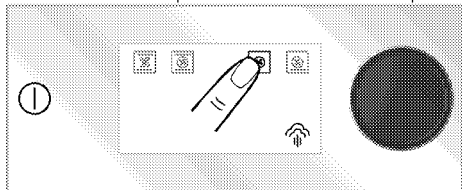
9. Appuyez sur la touche « Fonction vapeur » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.



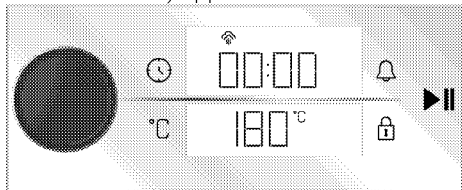
» Les fonctions de fonctionnement que vous pouvez cuire avec l'assistance vapeur sont

affichées sur l'écran. La fonction de fonctionnement active est plus lumineuse.

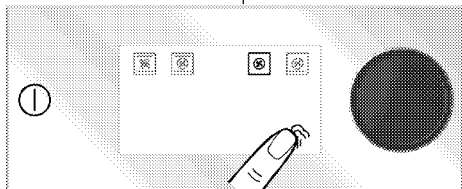
10. Appuyez sur la fonction que vous souhaitez utiliser pour la cuisson à la vapeur.




» La température prédéfinie spécifiquement pour cette fonction et le symbole  (vapeur de niveau élevé) apparaissent sur l'écran.

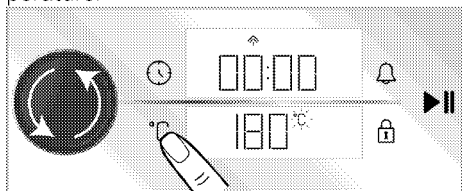


11. Vous pouvez changer le niveau de vapeur en niveau bas en fonction du type d'aliment. Pour ce faire, appuyez sur le bouton "Fonction vapeur".





12. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation que vous sélectionnez apparaît sur l'écran de température. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche  et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

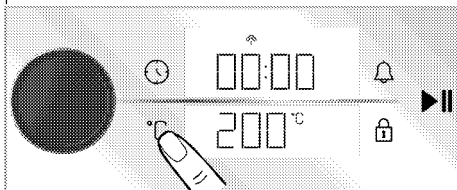
» Le symbole  clignote à l'écran de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

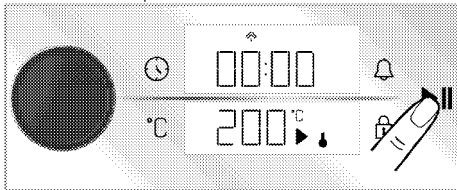
13. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche .

» Le symbole  apparaît à l'écran de température.






14. Vous pouvez définir l'heure de cuisson lors de la cuisson ou vous pouvez préparer manuellement en contrôlant la cuisson vous-même. Pour régler le temps de cuisson, référez-vous à la section « **Cuisson en réglant le temps de cuisson** ».

15. Après le réglage de la fonction de cuisson et de la température, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.



» **Le temps de cuisson n'est pas réglé :**

Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Les symboles  et  à l'écran de température. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence sur l'écran.

Tous les segments du symbole  s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend

pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ►|| pour mettre fin à la cuisson ou sur la touche Ⓛ pour arrêter complètement le four.

» **Le temps de cuisson est réglé** : Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Les symboles ↓ et ► apparaissent sur l'écran de température. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, « Fin » apparaît sur l'affichage de la température, la minuterie émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête. L'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ►|| pendant que l'avertissement sonore retentit et que le message « Fin » s'affiche sur l'écran de température, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche, Ⓛ le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Pendant la cuisson à la vapeur :

- S'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau, le four poursuit la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que l'eau s'épuise dans le réservoir.
- Si l'eau du réservoir d'eau s'épuise ou si vous n'ajoutez pas assez d'eau, le symbole ☁ ou le symbole ☁ se met à clignoter à l'écran et après un certain temps, il émet un avertissement sonore. Pendant ce temps, le four continue à cuire sans vapeur.
- Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec suffisamment d'eau et placez-le dans sa fente. Le four commence à s'alimenter en vapeur en puisant de l'eau dans le réservoir.

À la fin de la cuisson à la vapeur :

- Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le four renvoie dans le réservoir l'eau restante dans le générateur. Pendant ce

temps, le son de fonctionnement de la pompe provenant du four est normal.

- Lorsque l'eau résiduelle est aspirée, vidangez l'eau restante dans le réservoir d'eau pour des raisons d'hygiène.
- En raison des risques pour la santé, videz le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau fraîche avant de commencer chaque cuisson à la vapeur.

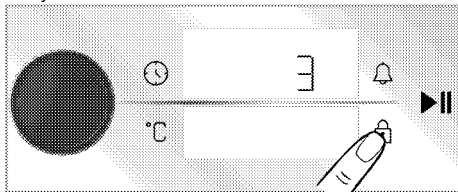
Paramètres

- **i** Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche sur les menus ou les réglages qui doivent être activés en appuyant longuement sur cette touche. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

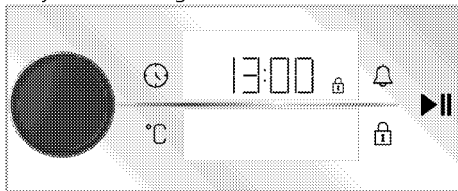
Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger l'unité de commande contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche 🔒 jusqu'à ce que le symbole 🔒 s'affiche à l'écran.






» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole 🔒 s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur une touche quelconque ou sur le bouton de commande du four lorsque le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole 🔒 clignote.



- **i** Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.



Désactivation du verrouillage de touches

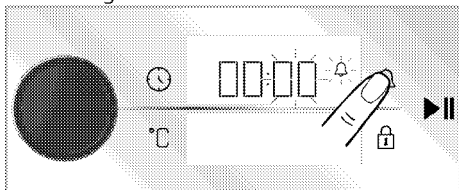
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran de l'heure et de l'horloge se désactive.


Réglage de l'alarme

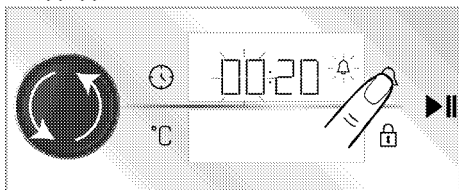
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, l'unité de commande émet un avertissement sonore.

i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.


1. Appuyez sur la touche  une fois pour régler l'heure de l'alarme.
» Le champ des symboles  et des minutes se met à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.





2. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et appuyez une fois sur la touche  pour activer le champ des heures.



3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche. Con-

firmez le réglage de l'heure en appuyant sur le de bouton de commande ou en touchant la touche .



- » Le symbole  s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge.
4. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

i Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge.

Désactivation de l'alarme


1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
» L'avertissement sonore s'arrête.

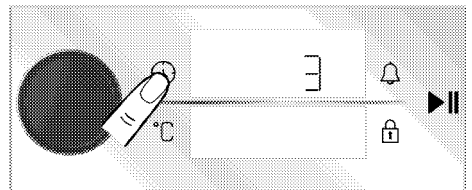
Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche  une fois pour annuler l'heure de l'alarme.
» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.
2. Réglez l'heure de l'alarme sur « 00:00 » en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

Réglage du volume

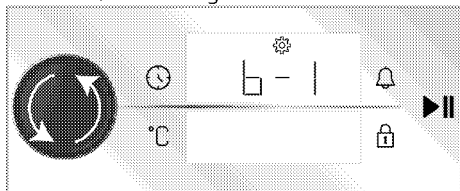
Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.


1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.



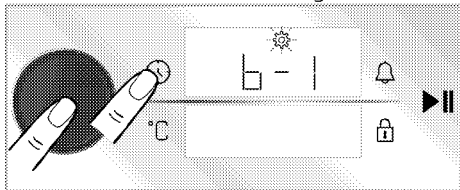
2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « b-

1 » ou « b-2 » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.




3. Activez le réglage du volume en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.




4. Réglez le niveau du volume désiré en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

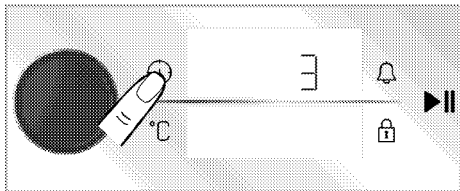
5. Confirmez le niveau du volume désiré en appuyant sur  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

Réglage de la luminosité de l'écran

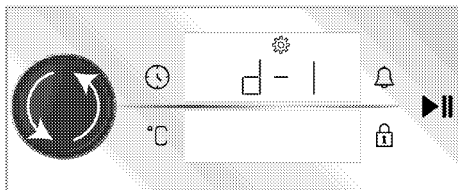
Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.

» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.

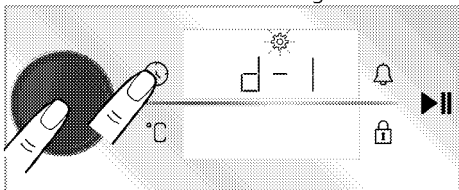


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « d-1 », « d-2 » ou « d-3 » apparaisse sur l'affichage de l'heure/de l'horloge.




3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.




4. Réglez le niveau de la luminosité désiré en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

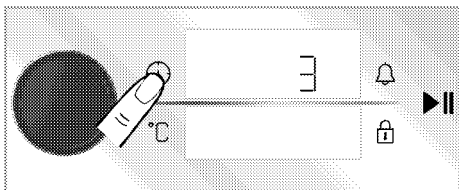
5. Confirmez le niveau de luminosité désiré en appuyant sur le bouton  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

Réglage de la fonction de Préchauffage rapide (Booster)

Grâce à la fonction Préchauffage, vous pouvez activer la cuisson automatiquement sur votre appareil. À cette fin, vous devez activer le réglage de préchauffage rapide. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

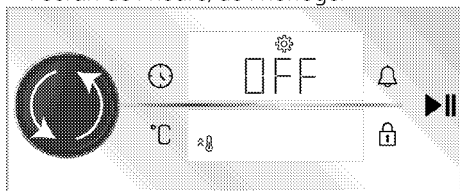
1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.


» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.



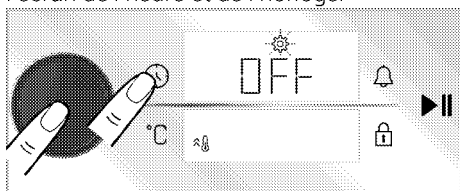
2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que le

symbole  et « ARRÊT » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.

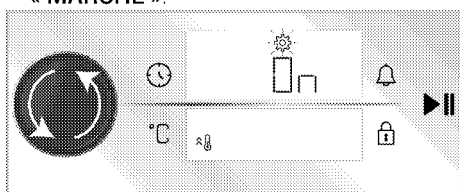



3. Activez le réglage de préchauffage rapide (booster) en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



4. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche pour faire passer le réglage « ARRÊT » qui s'affiche sur l'écran de l'heure/de l'horloge au réglage « MARCHÉ ».




5. Confirmez le réglage de préchauffage rapide en appuyant sur le bouton  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

i Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. Vous pouvez annuler le réglage de préchauffage rapide en choisissant le réglage « ARRÊT ».

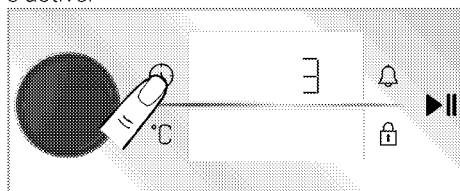
Modification de l'heure du jour

Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,


1. Lorsque le four est en mode Veille (lorsque l'heure de la journée s'affiche à

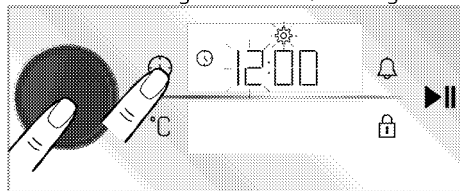
l'écran), activez le menu Réglages en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.

» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.




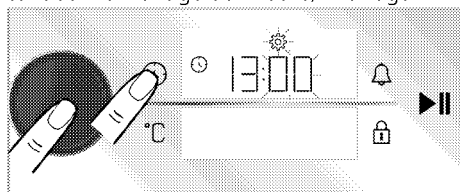
2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour activer le champ Heure.


» Le champ Heure et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.




3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche, puis appuyez-le ou touchez la touche  une fois que le champ Minute est activé.

» Le champ Minute et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande ou en touchant la touche .

» L'heure de la journée est réglée et le symbole  apparaît toujours sur l'affichage de l'heure/l'horloge.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments. De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre

cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le

temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Biscuit	Lèche-frite de pâtisseries*	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
	Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâte à tarte	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
Pâtisserie riche	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 65
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	280	5 ... 9
	Lèchefrite standard*	Fonction Pizza	2	280	5 ... 10

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2 _ Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	2 _ 4	150	25 ... 35
	4 _ Lèchefrite de pâtisseries*				
Biscuit	2 _ Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	2 _ 4	170	25 ... 35
	4 _ Lèchefrite de pâtisseries*				
Pâte à tarte	1 _ Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1 _ 4	180	40 ... 50
	4 _ Lèchefrite de pâtisseries*				
Pâtisserie riche	2 _ Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	2 _ 4	180	20 ... 30
	4 _ Lèchefrite de pâtisseries*				

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour fonction Chaleur tournante éco

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco.
- N'ouvrez pas la porte lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée de manière à économiser l'énergie et peut être différente de l'affichage.
- Ne préchauffez pas en mode Chaleur tournante éco.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	3	160	25 ... 35
Biscuit	Lèchefrite standard*	3	180	25 ... 35
Pâte à tarte	Lèchefrite standard*	3	200	45 ... 55
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	3	200	35 ... 45

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet rôti (1.8- 2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les bro-

chettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue

métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.

- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Cuisson assistée à la vapeur

Informations générales











- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Pour les fonctions de cuisson assistée à la vapeur, voir la section «**Fonctions d'utilisation du four**».
- Si le préchauffage est suggéré dans le tableau de cuisson, assurez-vous de placer vos aliments dans le four après le préchauffage. Les temps spécifiés au mo-

ment de l'arrosage indiquent le temps écoulé après le préchauffage.

- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée par vapeur et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites votre cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

Table de cuisson pour cuisson assistée à la vapeur

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Position de l'étagère / Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml) / Niveau de vapeur	Temps de cuisson à la vapeur (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif (en g)
Pain entier	2 / Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	180	200 / 	avant préchauffage	30 ... 40	820
Poulet rôti (1.8-2 kg)	2 / Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	25 mn 250/max, puis 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Entrecôte (Un morceau de)	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Jarret d'agneau aux légumes	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	170	250+250* ** / 	après le préchauffage immédiat	80 ... 100	2000
Donut Yeast House	3 / Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	180	150 / 	avant préchauffage	20 ... 30	1200
Cheese-cake	3 / Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique****	Chaleur tournante	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Baguette de poulet	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	200	150 / 	après le préchauffage immédiat	20 ... 30	800
Pommes de terre au four	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Pain hamburger	3 / Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	180	200 / 	avant préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	200	100 / 	après le préchauffage immédiat	15 ... 25	500

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Indique le temps écoulé après le préchauffage.

*** Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires lorsque la moitié du temps de cuisson est atteinte.

**** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Cuisson standard

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme

EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 65
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	2 _ Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	2 _ 4	140	15 ... 25
	4 _ Lèche-frite de pâtisseries*				
Petits gâteaux	2 _ Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	2 _ 4	150	25 ... 35
	4 _ Lèche-frite de pâtisseries*				

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non

abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.

- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile ».)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

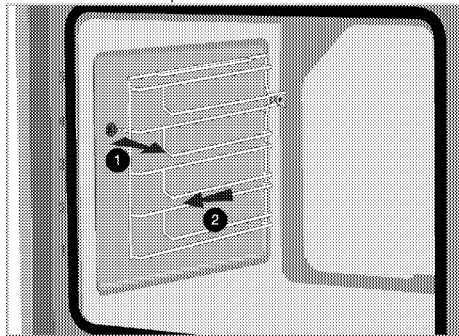
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les gradins métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage à la vapeur

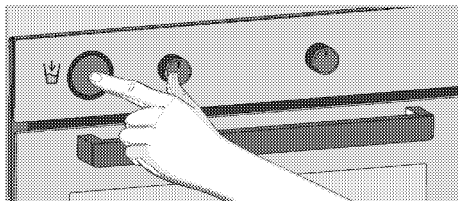
Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

⚠ Avertissements généraux

- Vous pouvez modifier le réglage de la durée, de la température et de la vapeur de la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Si l'eau s'épuise dans les premières 5 minutes après que vous ayez activé la fonction de nettoyage à la vapeur, si vous retirez le réservoir d'eau pendant le nettoyage ou si le couvercle est ouvert, la fonction de nettoyage sera annulée.
- La fonction de nettoyage à la vapeur ne s'active pas lorsque la température intérieure du four est supérieure à 120 °C.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur le réservoir d'eau situé sur le panneau de commande de votre four pour le retirer. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau.

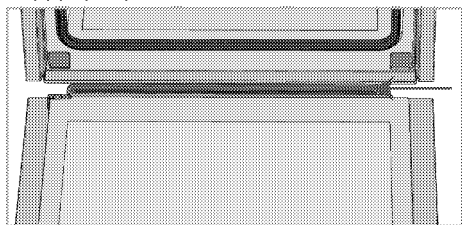
- i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.



3. Insérez le réservoir d'eau dans la fente et poussez-le vers l'intérieur.
4. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
5. Activez la rangée inférieure de fonctions d'exécution en appuyant sur la touche « Activation de la fonction supplémentaire » de l'écran des fonctions.
6. Appuyez sur la touche « Nettoyage à la vapeur » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.
7. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer le nettoyage.
» Le nettoyage démarre et la durée du nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. Cette durée ne peut pas être modifiée.
8. À la fin de cette durée, « 00:00 » apparaît à l'écran.
9. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
10. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i En mode de nettoyage à la vapeur, l'eau du réservoir situé à la base du four pour ramollir les résidus/salissures légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans ladite cavité et dans la vitre intérieure de la porte du four ; l'eau peut donc s'égoutter lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

11. Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal du réservoir avec un chiffon humide, puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

i La vitre intérieure de la porte du four est recouverte d'un matériau facile à nettoyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de grattoirs métalliques durs, de fil de laine métallique ou de matériaux blanchissants tels que l'eau de javel.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, net-

toyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

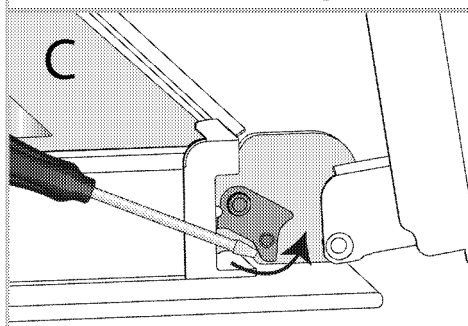
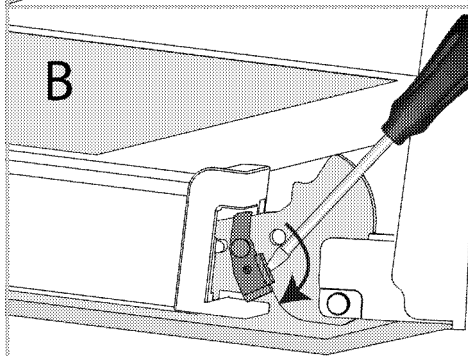
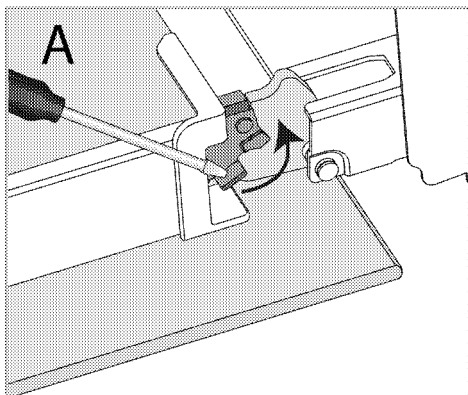
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

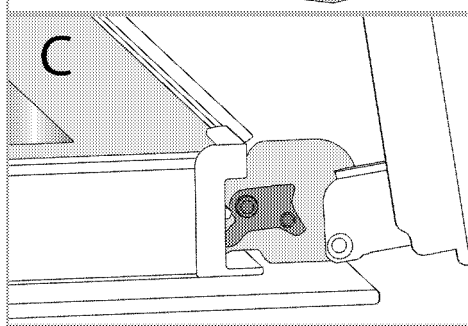
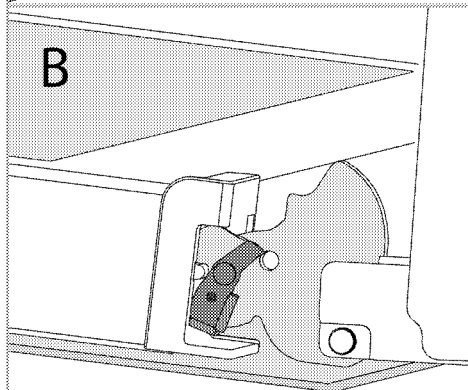
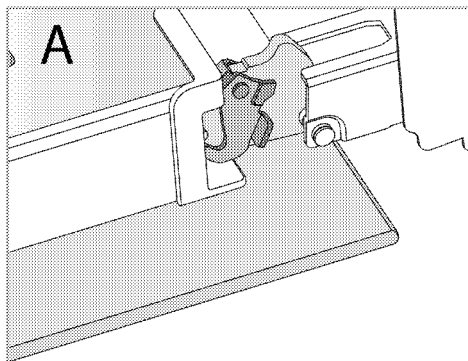
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture douce.

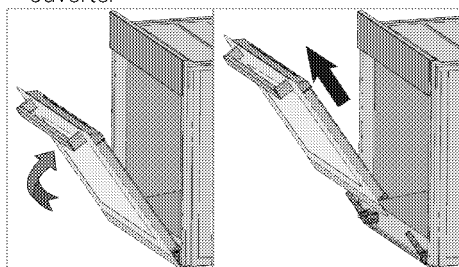
La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture / fermeture en douceur.



Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte
3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



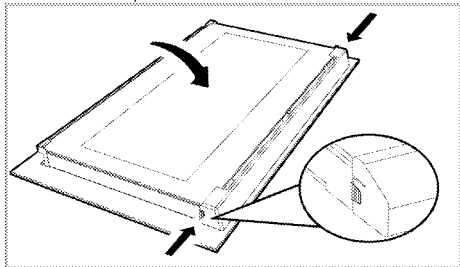
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

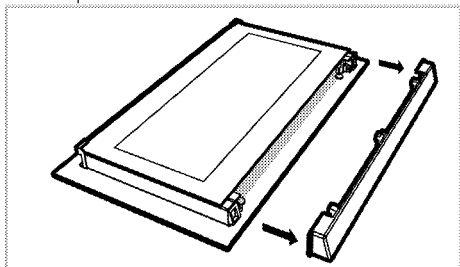
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

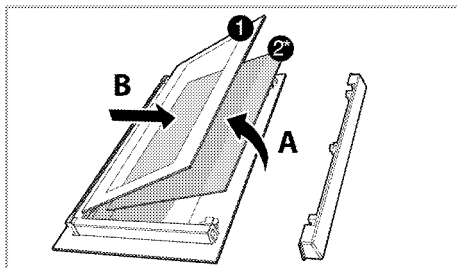
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Panneau de la vitre la plus intérieure
- 2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)
4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

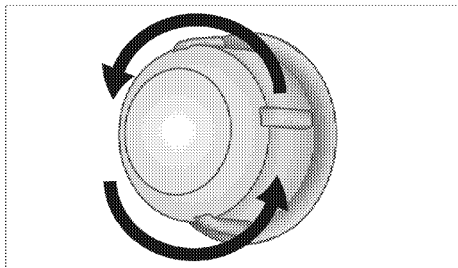
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les sur-

faces chaudes peuvent causer des brûlures !

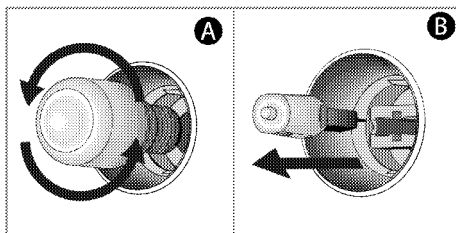
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



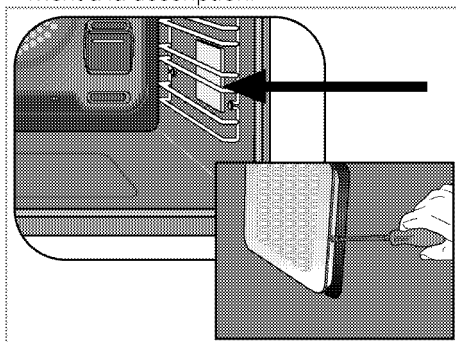
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



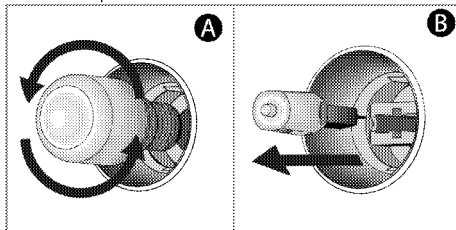
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.*

Le four ne chauffe pas.

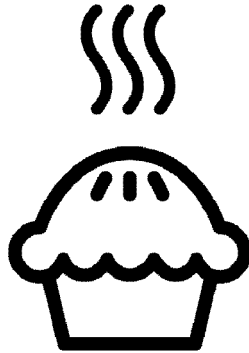
- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

beko

Inbouwoven Gebruikershandleiding



NL



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik 4
 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren 5
 Elektrische veiligheid 6
 Veiligheid tijdens het transport 7
 Installatieveiligheid 8
 Veiligheid tijdens gebruik: 8
 Temperatuur waarschuwingen 9
 Het gebruik van de accessoires 9
 Veiligheid tijdens de bereiding 9
 Stoomsysteem 10
 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging 11

2 Milieuriichtlijnen 13

Afvalstoffenverordening 13
 Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct 13
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 13
 Aanbevelingen voor energiebesparing 13

3 Uw product 14

Inleiding van het product 14
 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product 15
 Oven bediening 15
 Bedieningsfuncties van de oven 16
 Product accessoires 18
 Het gebruik van de accessoires van het product 19
 Technische specificaties 21

4 Eerste gebruik 22

Eerste tijdstip instelling 22
 Eerste reiniging 22

5 Hoe de oven te bedienen 24

Algemene informatie over het gebruik van de oven 24
 Bediening van het oven bedieningspaneel 24
 Stoomkoken 29
 Instellingen 32

6 Algemene informatie bij het koken 36

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven 36
 Gebak en oven etenswaren 36
 Vlees, vis en gevogelte 39
 Grill 40
 Koken met stoom 40
 Test etenswaren 42

7 Onderhoud en verzorging 44

Algemene reinigingsinformatie 44
 De accessoires reinigen 45
 Het bedieningspaneel reinigen 45
 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone) 45
 Stoomreinigen 46
 De deur van de oven reinigen 47
 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur 48
 De ovenlamp reinigen 49

8 Probleemoplossing 51

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Dit product is geschikt voor gebruik op hoogten tot 2500 meter.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.

- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
- Klem de elektrische kabels niet in de oven deur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet

- aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop. Het product mag niet worden verplaatst als er water aanwezig is in het product. Het mag worden verplaatst nadat al het water is afgevoerd.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product

zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.
- De scharnieren van het product bewegen en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of

gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de oven deur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.

- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijdert, etc.



Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk "Het gebruik van de accessoires" voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.

- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



Stoomsysteem

- Bij stoom ondersteunde bereidingen kan het openen van de deur stoom vrijlaten en dit resulteert in het risico van brandwonden. Open de deur voorzichtig.
- Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.
- Als er vocht in de oven aanwezig blijft na de met stoom ondersteunde bereiding kan dit corrosie veroorzaken. Laat de oven

drogen na de bereiding.
Bewaar geen natte
etenswaren in de oven
gedurende een lange periode.

- Gebruik geen accessoires die kunnen roesten door de stoom tijdens de bereiding.
- Zorg ervoor dat u geen water morst in de oven of andere ongewenste oppervlakken wanneer u het waterreservoir verwijdt of aanbrengt.
- Wanneer u de etenswaren verwijdt na het stoomkoken, kan er hete vloeistof wegstromen van de accessoires. Wees voorzichtig.
- Wanneer u kookt met stoom ondersteuning, is het aanbevolen de hoeveelheid water toe te voegen die vermeld staat in de kooktabel.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!

- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.
- Na een met stoom ondersteunde bereiding moet het resterende water in het waterreservoir worden afgevoerd en moet het waterreservoir worden gereinigd. Als u het resterende water in het reservoir gebruikt tijdens een volgende bereiding kan dit problemen veroorzaken met betrekking tot de hygiëne.
- Het waterreservoir is niet vaatwasbestendig. Neem het waterreservoir af met een schone, vochtige doek, droog het met een droge doek en

berg het zo op. Droog het reservoir nooit in de oven.

- Giet een mengsel van 200 cc water en 1 theelepel citroenzout in het reservoir en laat dit 1 uur inwerken om kalk te verwijderen uit het waterreservoir. Zo wordt het gewassen met veel water en gedroogd. Het wordt aanbevolen deze procedure uit te voeren na 4-5 bereidingen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om de bodem van de oven te reinigen. U mag de kalkaanslag op de bodem

van de oven niet weg krabben. Dit kan namelijk de bodem van de oven beschadigen.

- Afhankelijk van de frequentie van het stoomkoken - stoomreinigen en de hardheid van het water, kunnen zich kalkvlekken vormen op de bodem van de oven.
- Het wordt aanbevolen om de binnenkant van de oven schoon te maken met azijnwater en een doek voor kalkvlekken die kunnen ontstaan op het chassis na koken met stoom.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft. Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels

voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

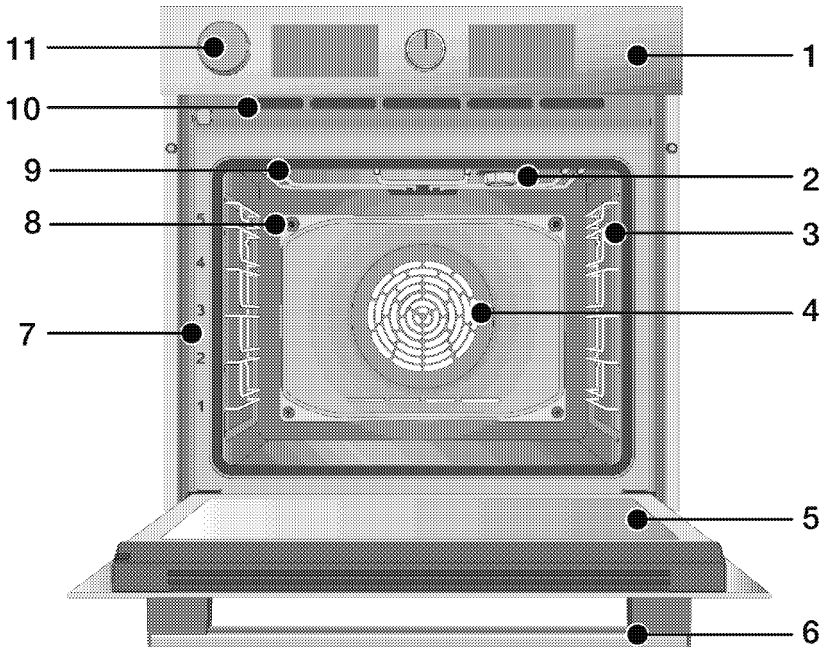
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overragen.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee containers op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

3 Uw product

Inleiding van het product



1 Bedieningspaneel

2 Lamp*

3 Draadroosters**

4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)

5 Deur

6 Handvat

7 Legplank posities

8 Stoomuitlaatopening

9 Bovenste brander

10 Ventilatieopeningen

11 Waterreservoir

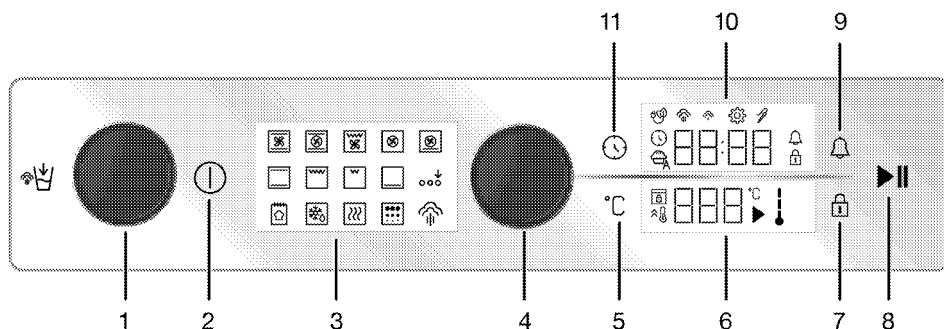
* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

** Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen draadroosters. In de afbeelding worden de draadroosters weergegeven als voorbeeld.

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Oven bediening



- 1 Waterreservoir
- 2 Aan/Uit-toets
- 3 Functiescherm
- 4 Oven bedieningsknop
- 5 Temperatuurinstelling toets
- 6 Temperatuur scherm
- 7 Toetsvergrendeling toets
- 8 Bereiding start/stop-toets
- 9 Alarmtoets
- 10 Tijd/klokscherm
- 11 Tijd en instellingen toets

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Oven bedieningsknop

U kunt de instellingen op het klok/tijdscherm en het temperatuurscherm bedienen met de oven bedieningsknop. U kunt navigeren tussen deze instellingen door de oven bedieningsknop naar links/rechts te draaien. U kunt de instellingen activeren en bevestigen door hem in te drukken.

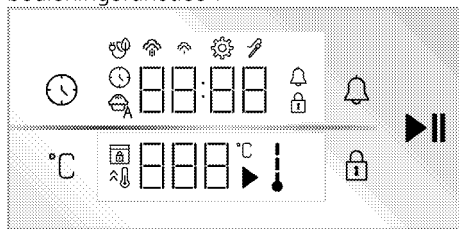
Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne

temperatuursymbool op het scherm. Het symbool verschijnt op het scherm wanneer de bereiding wordt gestart en elke graad van het interne temperatuursymbool licht op wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Functiescherm

Het functiescherm bevat de bedieningsfuncties van uw oven. Elke functie wordt ingeschakeld door ze aan te raken. Alle functies op het scherm zijn schematisch; ze zijn mogelijk niet beschikbaar op uw product. De beschikbare bedieningsfuncties op uw product worden verklaard in de sectie "Oven bedieningsfuncties".












Scherm

Toetsen:






- : Tijd en instellingen toets
- : Temperatuurinstelling toets
- : Toetsvergrendeling toets
- : Alarmtoets
- : Bereiding start/stop-toets

Tijd/klokscherm :

-  : Bereidingstijd/tijdstip symbool
-  : Alarmsymbool
-  : Instellingen symbool
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Eco-ventilator koken symbool
-  : Laag niveau stoomsymbool*
-  : Hoog niveau stoomsymbool*
-  : Vleesthermometer symbool*
-  : Automatisch koken symbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.





Temperatuur scherm:

-  : Bereiding symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Oven interne temperatuur symbool
-  : Snel verwarmen (booster) symbool
-  : Deurvergrendeling symbool*


* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stoofpotjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40 - 220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.

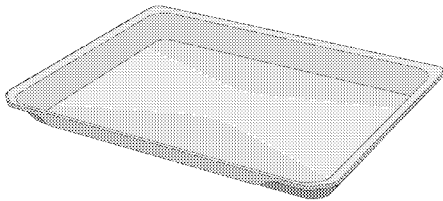
Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Ventilator verwarming	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.
	Eco ventilator verwarming	160 - 220	U kunt deze functie gebruiken om energie te besparen in de plaats van "Ventilator verwarming" te gebruiken tussen 160 en 220°C. Maar, de bereiding zal iets langer duren. Het gebruik van deze functie is beschreven in het hoofdstuk "Bediening van de ovenbesturing".
	Pizzafunctie	40 - 280	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
	"3D" functie	40 - 280	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Laag rooster	40 - 280	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Volledige grill	40 - 280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund volledig rooster	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40 - 100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.
	Broodfunctie	-	Dit wordt gebruikt om brood te bakken. De ingestelde temperatuur en tijd kunnen niet worden gewijzigd.
	Extra functie inschakeling	-	Dit wordt gebruikt om uitvoerfuncties in te schakelen die niet verschijnen op het functiescherm wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld.
	Stoomfunctie	-	Dit wordt gebruikt voor stoombereidingen. Schakelt functies in die nodig zijn voor stoombereidingen.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Stoomreinigen	80	Deze stand wordt gebruikt om het vuil in de oven zachter te maken onmiddellijk na het einde van uw bereiding. Lees de verklaringen in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.

Product accessoires

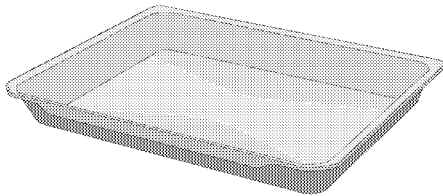
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

OPMERKING : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.



Standaard plaat

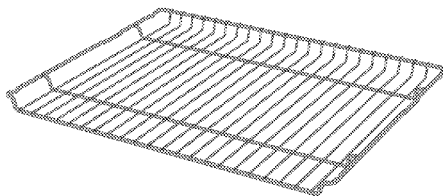
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



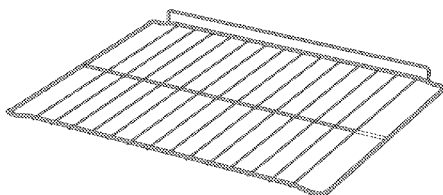
Diepe plaat:

Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te branden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.

Modellen met legplanken met draad:



Modellen zonder legplanken met draad:



Draadrooster

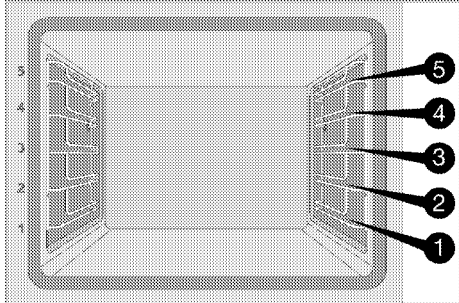
Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Het gebruik van de accessoires van het product

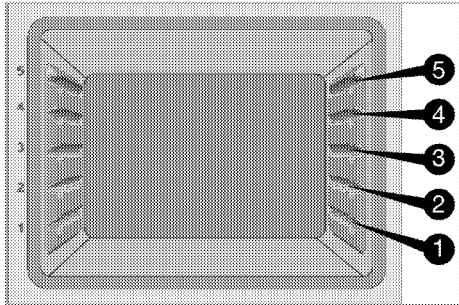
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Modellen met legplanken met draad



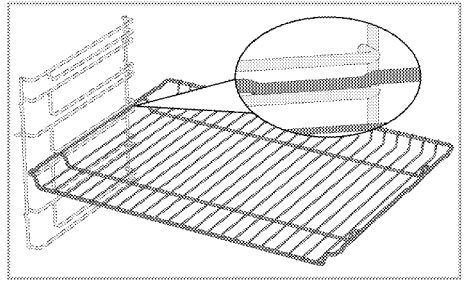
Modellen zonder legplanken met draad



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

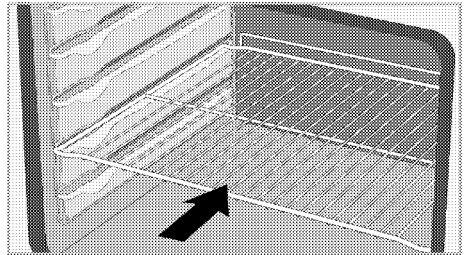
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



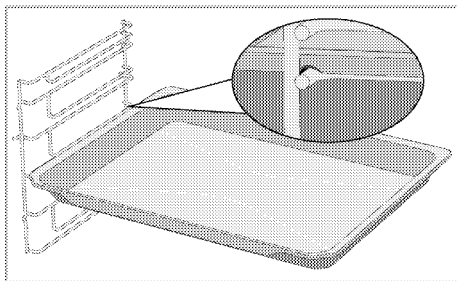
De schotel op de kookplaten plaatsen

Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten.

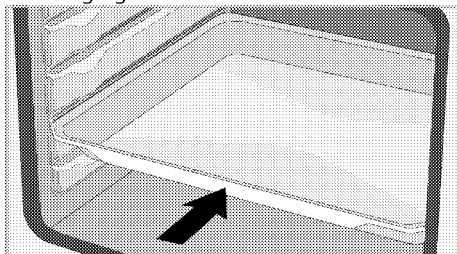
Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt, moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.

Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad.

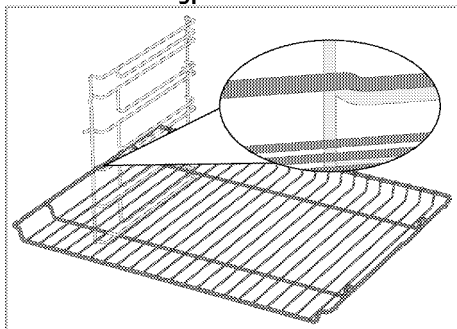
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



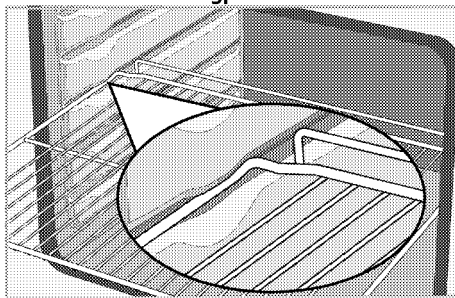
De stopperfunctie van het draadrooster

Er is een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Modellen met legplanken met draad

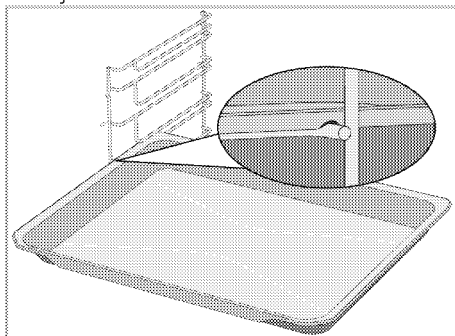


Modellen zonder legplanken met draad



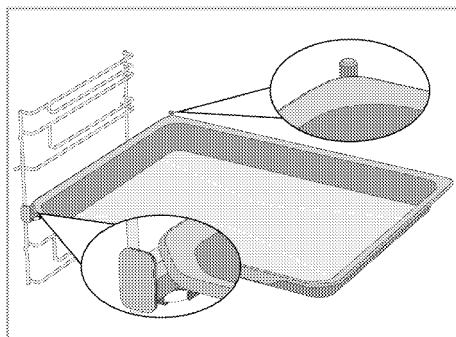
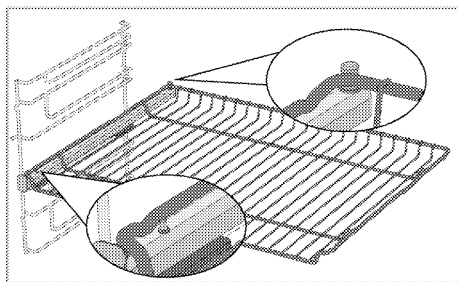
De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails - Modellen met legplanken met draad en telescopische rails

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische rails, tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)	590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	3,4 kW
Oventype	Multifunctionele oven

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies. De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.


- i** De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
- i** De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
- i** De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

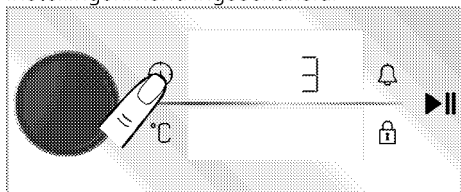
4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

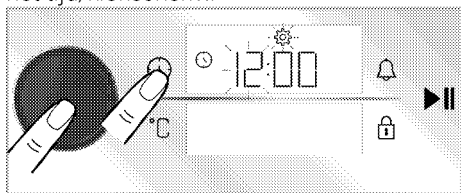
Eerste tijdstip instelling

i Stel altijd de tijd van de dag in voordat u uw oven gebruikt. Als u het niet instelt, kunt u in sommige ovenmodellen niet koken.

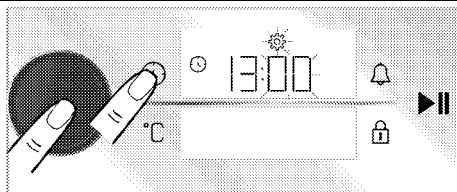
1. Als de oven in de stand-bymodus is geschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



2. Druk op de oven bedieningsknop of raak de  toets een maal in om het uurveld te activeren.
» Het uurveld en het  symbool knippert op het tijd/klokscherm.



3. Stel het uur in door te draaien aan de bedieningsknop van de oven en druk de knop in of raak de  toets één maal in om het minutenveld te activeren.
» Het minutenveld en het  symbool knipperen op het tijd/klokscherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Bevestig de tijdsinstelling door de bedieningsknop van de oven in te drukken of de  toets aan te raken.
» Het tijdstip van de dag en het  symbool verschijnt op het tijd/klokscherm en is altijd ingeschakeld.

i Als de initiële tijd niet is ingesteld, loopt de klok vanaf de tijd die in productie is ingesteld. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen".

i De tijdstip van de dag instellingen worden geannuleerd in het geval van een langdurige stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de "Bedieningsfunctie van de oven" In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.

6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

OPMERKING Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten.


De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruiker. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

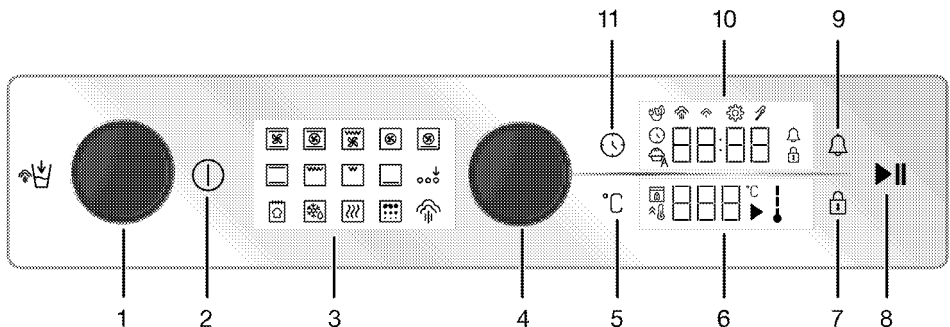
Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode. Als de deur van het product wordt geopend terwijl de oven is ingeschakeld of gesloten is, schakelt de lamp automatisch in.

Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

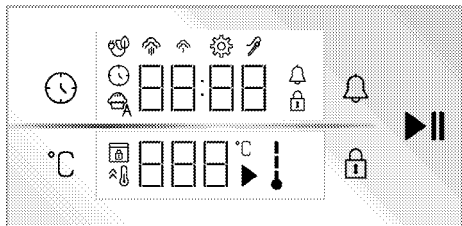
- i** De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de tijdsduur is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een stroomuitval worden de ingestelde bereiding en de bereidingstijd geannuleerd.
- i** Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.
- i** Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- i** Als de snel voorverwarmen (booster) instelling is ingeschakeld op uw bedieningspaneel verschijnt het  symbool op het scherm wanneer de bereiding start en de oven de temperatuur bereikt die u hebt ingesteld voor een snelle bereiding. Voor meer informatie over de snel voorverwarmen (booster) functie verwijzen wij u naar het "Instellingen" hoofdstuk.



1 Waterreservoir


2 Aan/Uit-toets

- 3 Functiescherm
- 4 Oven bedieningsknop
- 5 Temperatuurinstelling toets
- 6 Temperatuur scherm
- 7 Toetsvergrendeling toets
- 8 Bereiding start/stop-toets
- 9 Alarmtoets
- 10 Tijd/klokscherm
- 11 Tijd en instellingen toets












Scherm

Toetsen:






-  : Tijd en instellingen toets
-  : Temperatuurinstelling toets
-  : Toetsvergrendeling toets
-  : Alarmtoets
-  : Bereiding start/stop-toets

Tijd/klokscherm :

-  : Bereidingstijd/tijdstip symbool
-  : Alarmsymbool
-  : Instellingen symbool
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Eco-ventilator koken symbool
-  : Laag niveau stoomsymbool*
-  : Hoog niveau stoomsymbool*
-  : Vleesthermometer symbool*
-  : Automatisch koken symbool*


* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Temperatuur scherm:


-  : Bereiding symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Oven interne temperatuur symbool
-  : Snel verwarmen (booster) symbool
-  : Deurvergrendeling symbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.


De oven inschakelen

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.

» Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste functie op het scherm. In dit scherm kunt u de bedieningsfunctie, de temperatuur, de bereidingstijd en het alarm instellen.


 Als er geen instellingen worden uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 5 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

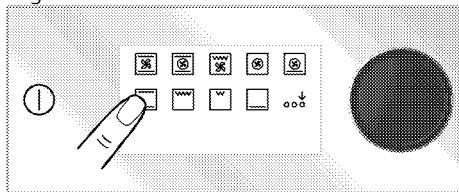
De oven uitschakelen

Schakel de oven uit door de  toets aan te raken. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

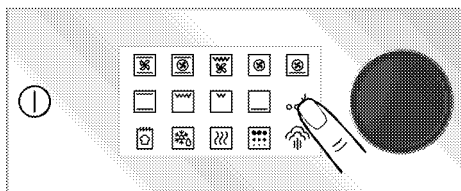
Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht. De "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie en 180 °C instellingen worden weergegeven als een voorbeeld in de afbeeldingen.

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm.

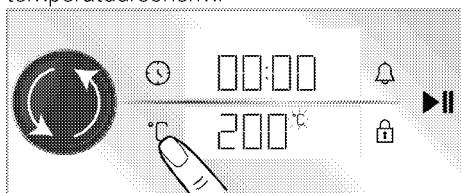


3. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm. Als de functie die u wilt selecteren niet één van de bedieningsfuncties is die verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.



4. Op het temperatuursdisplay verschijnt de voorgedefinieerde temperatuur voor de door u geselecteerde bedrijfsfunctie. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u op de ovenregelknop of raakt u de °C-toets aan en draait u de ovenregelknop naar rechts/links.

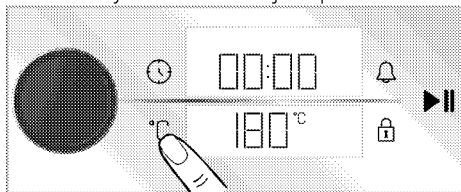
» Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.



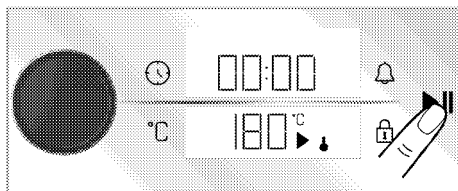
i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.

» Het °C symbool verschijnt op het scherm.



6. Nadat u de functie en temperatuur hebt ingesteld, raakt u de ►► toets aan om de bereiding te starten.

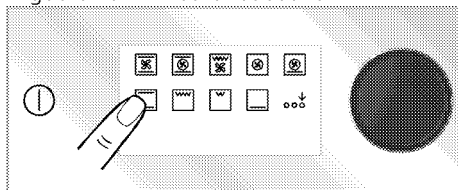


» Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur. Het ↓ en het ►► symbool verschijnen op het temperatuurscherm. De bereidingstijd begint te tellen op het scherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de ►► toets aan om de bereiding te stoppen of de ⓪ toets om de oven volledig uit te schakelen.

Koken door de bereidingstijd in te stellen;

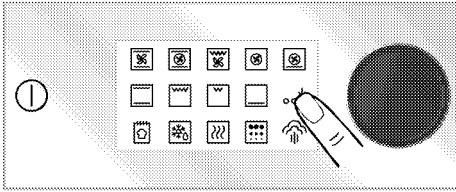
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op het bedieningspaneel. De "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie en 180 °C en 45 minuten instellingen worden weergegeven als een voorbeeld in de afbeeldingen.

1. Schakel de oven in door de ⓪ toets aan te raken.
2. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm.



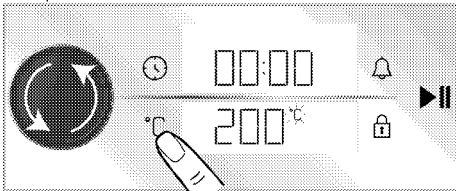
3. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm. Als de

functie die u wilt selecteren niet één van de bedieningsfuncties is die verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.



4. Op het temperatuurscherm verschijnt de voorgedefinieerde temperatuur voor de door u geselecteerde bedrijfsfunctie. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u op de ovenregelknop of raakt u de °C-toets aan en draait u de ovenregelknop naar rechts/links.

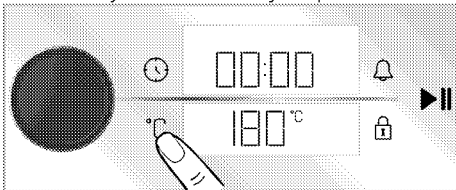
» Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

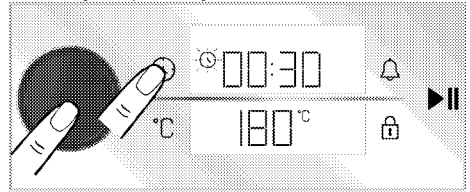
5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.

» Het °C symbool verschijnt op het scherm.



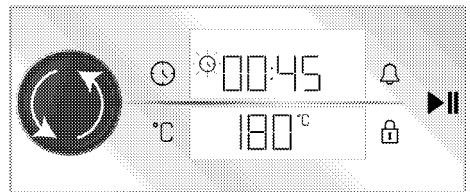
6. Druk op de oven bedieningsknop of raak de ⌚ toets een maal in om de bereidingstijd in te stellen.

» Het ⌚ symbool knippert op het scherm en de ingestelde bereidingstijd van 30 minuten verschijnt op het tijd/klokscherm.



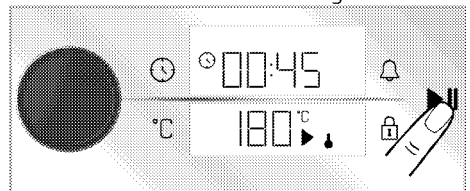
i Wanneer de bedieningsfunctie en temperatuur is ingesteld, wordt de bereidingstijd ingesteld als 30 minuten door de ⌚ toets aan te raken of door rechtstreeks de oven bedieningsknop in te drukken om de bereidingstijd snel in te stellen en de tijd te wijzigen door de oven bedieningsknop naar links/rechts te draaien.

7. Stel de bereidingstijd in door te draaien aan de oven bedieningsknop. Bevestigd de bereidingstijd door de ⌚ toets aan te raken.



i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

8. Nadat u de functie, temperatuur en bereidingstijd hebt ingesteld, raakt u de ▶▶ toets aan om de bereiding te starten.



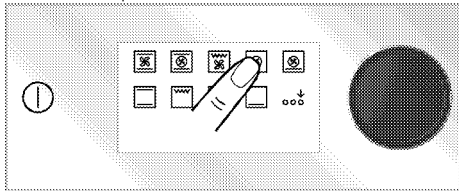
» Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Het ↓ en het ► symbool verschijnen op het temperatuurscherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" (Einde) Verschijnt op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding stopt.

9. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als de ►|| toets wordt aangeraakt terwijl het hoorbare alarm weerklinkt en "End" (Einde) verschijnt op het temperatuurscherm. De oven blijft ingeschakeld zonder einde. Als de ① toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.

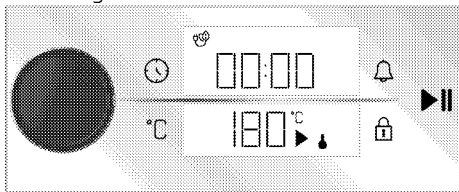
Eco ventilator verwarming

Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in de plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220 °C. De bereidingstijd zal echter iets langer duren.

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak "Ventilator verwarming" aan en houd het het op het functiescherm.



» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling verschijnt het 🕒 symbool en "Eco ventilator verwarming" wordt ingeschakeld.



3. U kunt de ingestelde temperatuur en de bereidingstijd instellen zoals beschreven in vorige secties. Daarna kunt u de bereiding starten.

» In "Eco ventilator verwarming" De lamp licht minder lang op dan in andere bereidingsfuncties om energie te besparen.

Broodfunctie

Uw oven heeft een "Broodfunctie" speciaal gedefinieerd om brood te bakken. De temperatuur- en tijdsinstelling van de functie worden bepaald.

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 15 g suiker
- 10 g instant gist
- 10 g zonnebloemolie
- 8 g zout
- 300 ml water (35°C)

Voor de bovenzijde van het deeg

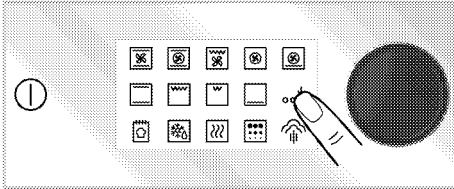
- 2 theelepels zonnebloemolie

Vorbereiding

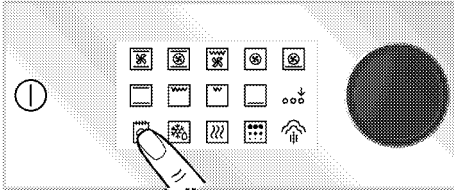
1. Zeef het bloem in een diepe kom. Voeg de suiker toe aan de bloem en meng het tot een homogeen mengsel.
2. Open het midden van de bloem en voeg de gist, het zout en de zonnebloemolie toe. Begin aan de zijkanten van de bloem en voeg het warme water geleidelijk aan toe.
3. Kneed het deeg met de hand of in een deegmixer gedurende 10-15 minuten.
4. Draai het gekneede deeg een aantal maal met de hand en plaats het in een kom. Breng 1 theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt.
5. Dek het deeg af met folie, dek het af met een dikke doek en laat het rijzen aan kamertemperatuur.
6. Neem uw deeg dat gedurende 60 minuten heeft gefermenteerd en plaats het op het werkblad. Vouw het 4-5 maal en verwijder de lucht uit het deeg. Breng 1 theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt. Fermenteer het deeg aan kamertemperatuur gedurende een bijkomende 30 minuten.
7. Als het deeg voldoende is gefermenteerd, geeft u het vorm en plaats u het op een

bakplaat. Maak 3-4 sneden op uw deeg met een mes.

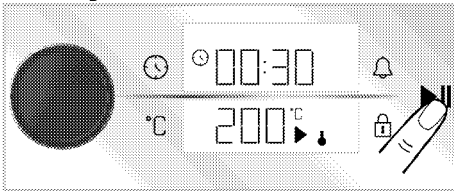
- Plaats de plaat op lade 3 van uw oven.
- Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
- Schakel de onderste rij uitvoerfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.



- Raak "Broodfunctie" aan op de onderste rij van het functiescherm.



- Raak de || toets aan om de bereiding te starten.



- Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende een minuut. Als de ① toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm gestopt.

Stoomkoken

Uw oven is voorzien van een stoomondersteunde bereidingsfunctie. Tijdens de bereiding zorgt deze stoom voor betere kookresultaten. De stoom zorgt ervoor dat het oppervlak van gebak meer glanst, dat de korst krokanter is en dat ze groter worden. De stoom ondersteuning vermindert bovendien het verlies van vocht in vlees zodat het sappiger is en lekkerder smaakt.

Er zijn 2 verschillende niveaus van stoomondersteuning; lage stoom en hoge stoom. Tijdens de bereiding wordt stoom in de oven geblazen volgens een bepaalde interval. Het lage stoomniveau is doorgaans aanbevolen om gebak te bakken zoals cake, taart, brood, het hoge stoomniveau is aanbevolen om vlees-type bereidingen te bereiden (zoals grote stukken vlees, een volledige kip). Deze functie kan afhangen van de etenswaren die u bereidt. Raadpleeg hiervoor de bereidingstabel.

i Stoomkoken is enkel mogelijk bij temperaturen van meer dan 80°C.

i De capaciteit van het waterreservoir is 250 ml. U mag tijdens de bereiding nooit meer dan 250 ml water toevoegen aan het waterreservoir.

i De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur na het stoomkoken, kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

i Blijf uit de buurt wanneer u de ovendeur opent want er kan stoom of warmte ontsnappen tijdens en na het stoomkoken. De vrijkomende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

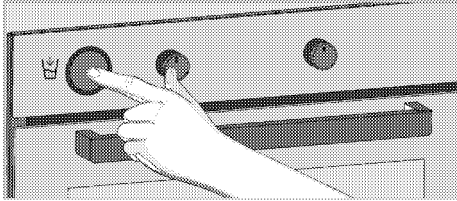
i Als er water in de oven blijft na het stoomkoken, moet u het resterende water drogen met een droge doek wanneer de oven is afgekoeld. Zo niet kan het resterende water resteren in kalkresten.

Voor het stoomkoken:

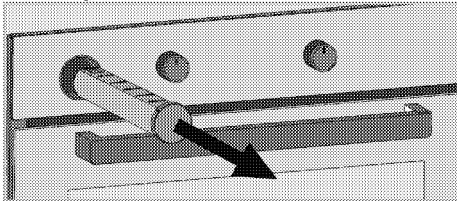
- Raadpleeg de stoomkoken tabel om de functie, de temperatuur en de tijd in te stellen die geschikt zijn voor de relevante

schotel en start de bereiding. Voor schotels die niet worden vermeld in de tabel kunt u zelf de hoeveelheid water, de temperatuur, de kookfunctie en de tijd bepalen.

2. Druk op het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven.

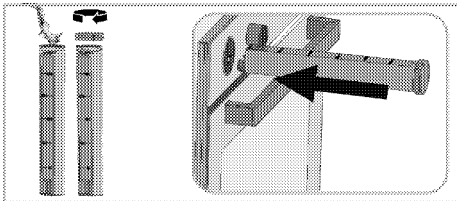


3. Verwijder de waterreservoir uit de sleuf.

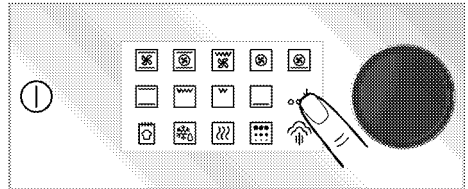


4. Open het deksel van het waterreservoir en vul het met de hoeveelheid water vermeld in de bereidingstabel.

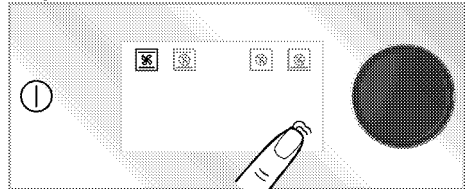
i Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.



5. Sluit het deksel van het waterreservoir en plaats het opnieuw in de sleuf.
6. Plaats de schotel op de aanbevolen plaat.
7. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
8. Raak "Broodfunctie" aan op de onderste rij van het functiescherm.

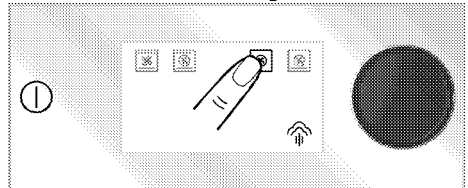


9. Raak "Stoomfunctie" aan op de onderste rij van het functiescherm.

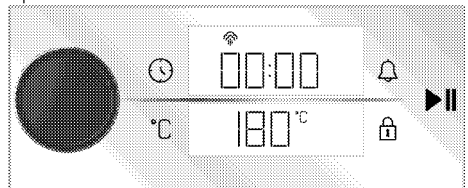


» De met stoom ondersteunde bedieningsfuncties worden weergegeven op het scherm. De actieve bedieningsfunctie licht helderder op.

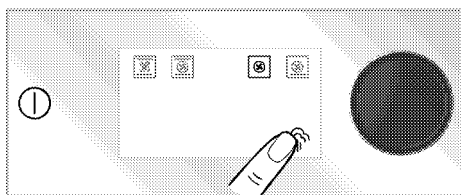
10. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken voor de met stoom ondersteunde bereiding.



» De specifieke voorgedefinieerde temperatuur voor deze functie en het  symbool (hoog niveau stoom) verschijnen op het scherm.

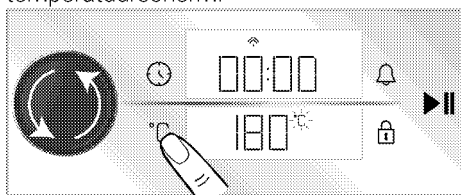


11. U kunt het stoomniveau wijzigen tot een laag niveau, afhankelijk van het type etenswaren. Raak "Stoomfunctie" aan om het niveau te wijzigen.



12. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het temperatuurscherm. Om deze temperatuur te wijzigen, raakt u de °C toets aan en draait u de oven bedieningsknop naar links/rechts.

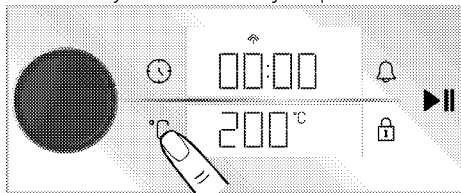
» Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

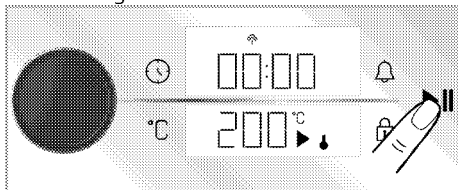
13. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.

» Het °C symbool verschijnt op het scherm.



14. U kunt de bereidingstijd instellen voor uw bereiding of u kunt handmatig koken door de bereiding zelf te controleren. Om de bereidingstijd in te stellen verwijzen wij u naar de sectie **"Koken door de bereidingstijd in te stellen"**.

15. Nadat u de functie en temperatuur hebt ingesteld, raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te starten.





» **Als de bereidingstijd niet is ingesteld.**

Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur. Het ↓ en het ► symbool verschijnen op het temperatuurscherm. De bereidingstijd begint te tellen op het scherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te stoppen of de ⓪ toets om de oven volledig uit te schakelen.

» **Als de bereidingstijd is ingesteld.** Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen. Het ↓ en het ► symbool verschijnen op het temperatuurscherm. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding stopt. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als de ►|| toets wordt aangeraakt terwijl het geluidssignaal weerklinkt en "End" verschijnt op temperatuur het scherm blijft de oven onbepaald ingeschakeld. Als de ⓪ toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.


Tijdens het stoomkoken:

- Als er voldoende water aanwezig is in het waterreservoir, blijft de oven stoomkoken tot het water uit het reservoir stroomt.
- Als het water in het waterreservoir opdraakt, of als er onvoldoende water wordt toegevoegd, begint het  symbool of het  symbool te knippen op het scherm en na een tijdje weerklinkt een geluidssignaal. De oven blijft intussen werken zonder stoom.
- Om door te gaan met stoomkoken, moet u het waterreservoir verwijderen, het opvullen met voldoende water en het opnieuw aanbrengen in de sleuf. De oven begint stoom af te geven door water uit het reservoir te zuigen.

Na het stoomkoken:



- Een tijdje na het einde van het stoomkoken, zuigt de oven het resterende water in de generator terug in het reservoir. Intussen is het normaal dat u geluid hoort van de ingeschakelde pomp.
- Wanneer het resterende water is ingezogen, draineert u het resterende water in het waterreservoir uit hygiënische overwegingen.
- Vanwege de gezondheidsrisico's moet u het waterreservoir leeg maken en fris water toevoegen voor u begint te stoomkoken.

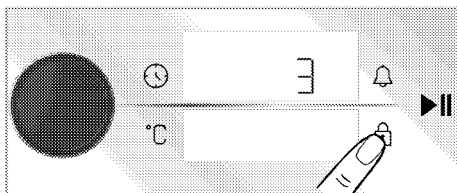
Instellingen



-  De 3-2-1 aftelling verschijnt in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

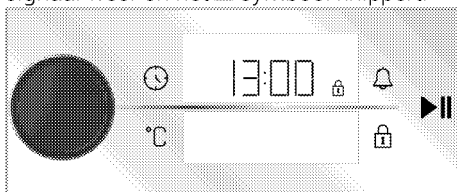
De toetsvergrendeling inschakelen


Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de de bedieningsseenheid beschermen tegen storingen.

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het tijd/klokscherm.



» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling verscheidt het  symbool op het scherm en wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt of de bedieningsknop van de oven wordt ingedrukt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.



-  De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen



1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het tijd/klokscherm.
- » De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling verdwijnt het  symbool en wordt uitgeschakeld de toetsvergrendeling.

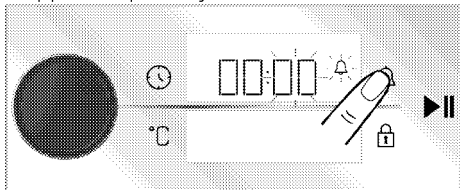
Het alarm instellen

U kunt de de bedieningsseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

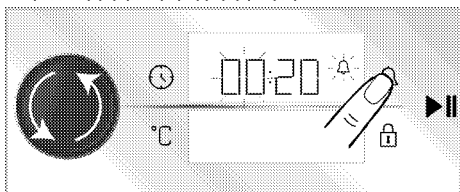
Het alarm heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt het alarm bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft het bedieningspaneel een hoorbaar alarm weer.

-  De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.


1. Raak de  toets één maal aan om de alarmtijd in te stellen.
» Het  symbool en minutenveld begint te knippen op het tijd/klokscherm.




2. Stel de minuten in door de ovenbedieningsknop naar rechts/links te draaien en druk eenmaal op de toets  om het uurveld te activeren.



3. Stel het uur in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Bevestig de tijdsinstelling door de bedieningsknop van de oven in te drukken of de  toets aan te raken.

» Het  symbool licht ononderbroken op en de alarmtijd begint af te tellen op het tijd/klokscherm.



4. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knippen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

i Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het tijd/klokscherm.

Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende een minuut. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.
» Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;

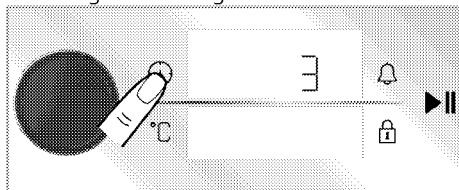
1. Raak de  toets één maal aan om de alarmtijd te annuleren.
» Het  symbool begint te knippen op het tijd/klokscherm.

2. Stel de alarmtijd in op **"00:00"** in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien.

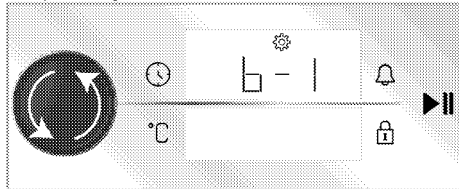
Het volume instellen

U kunt het volume van de de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

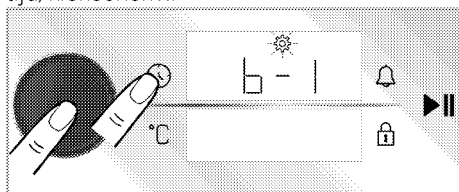
1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot **"b-1"** of **"b-2"** verschijnt op het tijd/klokscherm.




3. Schakel de volume-instelling in door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.
» Het  symbool begint te knippen op het tijd/klokscherm.



4. Stel het gewenste volumeniveau in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien.
5. Bevestig het geselecteerde volumeniveau in door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

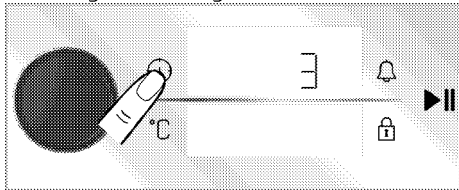
De helderheid van het scherm instellen

U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

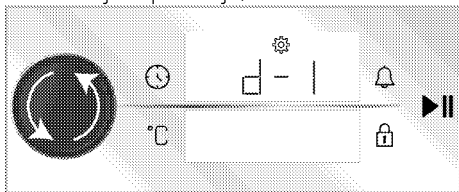
1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.

» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven.


Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

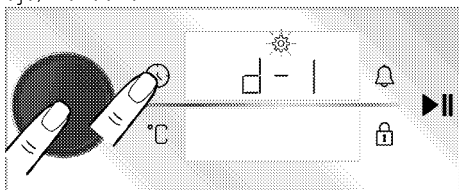


2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot "d-1", "d-2" of "d-3" verschijnt op het tijd/klokscherm.




3. Schakel de helderheidsinstelling in door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

» Het  symbool begint te knipperen op het tijd/klokscherm.




4. Stel het gewenste helderheidsniveau in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien.

5. Bevestig het geselecteerde helderheidsniveau in door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

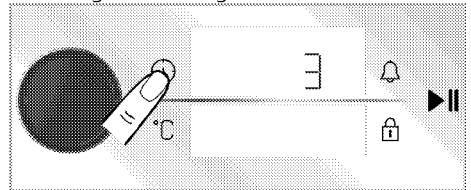
De Snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

U kunt de oven automatisch bedienen met de snel voorverwarmenfunctie op uw product. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

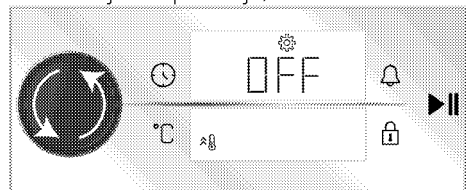
1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.

» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven.


Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

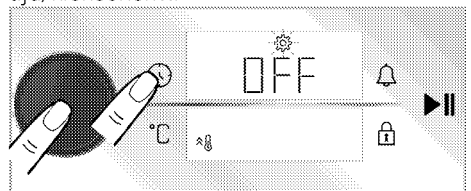


2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot het  symbool en "OFF" verschijnen op het tijd/klokscherm.

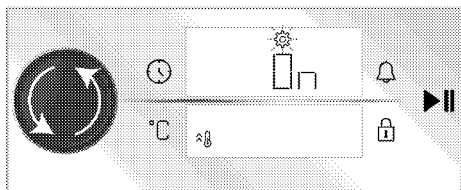


3. Schakel de snel voorverwarmen (booster) instelling in door de  toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

» Het  symbool begint te knipperen op het tijd/klokscherm.



4. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts om de "OFF" instelling op het tijd/klokscherm over te schakelen naar de "ON" instelling.



5. Bevestig de snel voorverwarmen (booster) instelling door de ⌚ toets aan te raken of de oven bedieningsknop in te drukken.

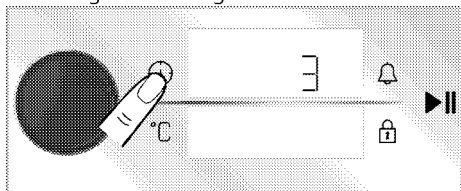
- i** U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door ze over te schakelen op de "OFF" instelling kunt u de snel voorverwarmen instelling annuleren.

Het tijdstip van de dag wijzigen

Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

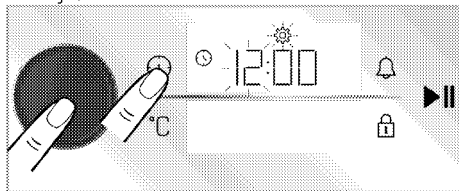
1. Als de oven in de stand-bymodus is geschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de ⌚ toets aan te raken gedurende 3 seconden.

» De 3- 2- 1 aftelling wordt weergegeven. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



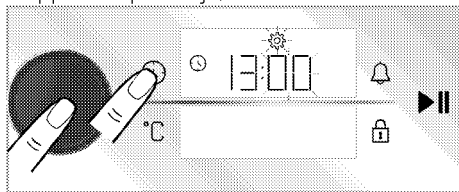
2. Druk op de oven bedieningsknop of raak de ⌚ toets een maal in om het uurveld te activeren.

» Het uurveld en het ⚙️ symbool knippert op het tijd/klokscherm.



3. Stel het uur in door te draaien aan de bedieningsknop van de oven en druk de knop in of raak de ⌚ toets één maal in om het minutenveld te activeren.

» Het minutenveld en het ⚙️ symbool knipperen op het tijd/klokscherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Bevestig de tijdsinstelling door de bedieningsknop van de oven in te drukken of de ⌚ toets aan te raken.

» Het tijdstip van de dag en het ⚙️ symbool verschijnt op het tijd/klokscherm en is altijd ingeschakeld.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt

kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.

- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips om gebak te bereiden

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de

deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.

- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	180	30 ... 40
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Koekje	Gebak plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
	Gebak plaat*	Ventilator verwarming	3	170	20 ... 30
Deeg gebak	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 ... 45
Rijk gebak	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	180	20 ... 30
Volledig brood	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 40
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65
Pizza	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	280	5 ... 9
	Standaard plaat*	Pizzafunctie	2	280	5 ... 10

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2 Standaard plaat* 4 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 _ 4	150	25 ... 35
Koekje	2 Standaard plaat* 4 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 _ 4	170	25 ... 35
Deeg gebak	1 Standaard plaat* 4 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	1 _ 4	180	40 ... 50
Rijk gebak	2 Standaard plaat* 4 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 _ 4	180	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

bereidingstabel voor Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie

- U mag de bereidingstemperatuur niet wijzigen nadat de bereiding start in Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie.
- Open de oven niet tijdens een bereiding in de Eco ventilator verwarming bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en ze kan verschillen van de weergegeven temperatuur.
- Niet voorverwarmen in de modus Eco ventilator verwarming.

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat*	3	160	25 ... 35

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Koekje	Standaard plaat*	3	180	25 ... 35
Deeg gebak	Standaard plaat*	3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Standaard plaat*	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min.	60 ... 80
				250/max, dan 180 ... 190	
Lamsschenkel (1.5 - 2.0 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 ... 110
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Draadrooster*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min.	60 ... 80
	Plaats een plaat op een onderste plank			250/max, dan 190	
	Draadrooster*	"3D" functie	2	15 min.	60 ... 80
	Plaats een plaat op een onderste plank			250/max, dan 190	
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min.	150 ... 210
				250/max, dan 180 ... 190	
	Standaard plaat*	"3D" functie	1	25 min.	150 ... 210
				250/max, dan 180 ... 190	
Vis	Draadrooster*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30
	Plaats een plaat op een onderste plank				
	Draadrooster*	"3D" functie	3	200	20 ... 30
	Plaats een plaat op een onderste plank				

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	-------------------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------------------------

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Rood vlees, vis en gevogelte zullen snel bruin worden wanneer ze worden gebraden, ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenlade die u wilt verschuiven moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze lade is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (runds vlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Koken met stoom

Algemene informatie











- Koken met stoomondersteuning kan alleen worden uitgevoerd met de kookfuncties met stoom die in de handleiding worden vermeld. Voor kookfuncties met stoom, zie het hoofdstuk "**Bedieningsfuncties van de oven**".
- Als voorverwarmen wordt aanbevolen in de kooktabel, zorg er dan voor dat u uw

voedsel na het voorverwarmen in de oven plaatst. De tijden die zijn opgegeven bij het besproeien, geven de tijd aan die verstreken is na het voorverwarmen.

- De kooktabel bevat kookadviezen die door de fabrikant zijn getest. U kunt de hoeveelheid water, de temperatuur, de stoomondersteunde kookfunctie en de kooktijd bepalen die niet in de tabel staan vermeld.
- Kook met stoom met één bakplaat.

Bereidingstabel voor koken met stoom

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaaren	Legplank positie / Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Temperatuur (°C)	Hoeveelheid water die moet worden gebruikt (ml) / Stoomniveau	Stoomtijd (min)**	Bereidingstijd (min) (benadering)	Gewicht bij bereiding (in g)
Volledig brood	2 / Standaard plaat*	Ventilator verwarming	180	200 / 	voor het voorverwarmen	30 ... 40	820
Gebraden kip (1.8-2 kg)	2 / Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	25 min. 250/max, dan 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Rib steak (Een stuk)	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Lamsschenkel met groenten	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	170	250+250** * / 	na voorverwarming onverwijld	80 ... 100	2000
Yeast House Donut	3 / Standaard plaat*	Ventilator verwarming	180	150 / 	voor het voorverwarmen	20 ... 30	1200
Kwarktaart	3 / Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster [****]	Ventilator verwarming	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kippenbout	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	200	150 / 	na voorverwarming onverwijld	20 ... 30	800
Gebakken aardappel	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrood	3 / Standaard plaat*	Ventilator verwarming	180	200 / 	voor het voorverwarmen	20 ... 30	800
Zalm met groenten	3 / Standaard plaat*	"3D" functie	200	100 / 	na voorverwarming onverwijld	15 ... 25	500

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Geef de verstreken tijd weer na de voorverwarming.

*** Voeg 250 ml water toe in de helft van de bereidingstijd.

**** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met

de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

Bereidingstabel voor test etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	140	15 ... 25
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	2 Standaard plaat* 4 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 _ 4	140	15 ... 25
Kleine cakes	2 Standaard plaat* 4 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 _ 4	150	25 ... 35

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30

Draai de etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel

geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.

- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuur sponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze

kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.

- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek

en afdrogen met een droge doek.

Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.

- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

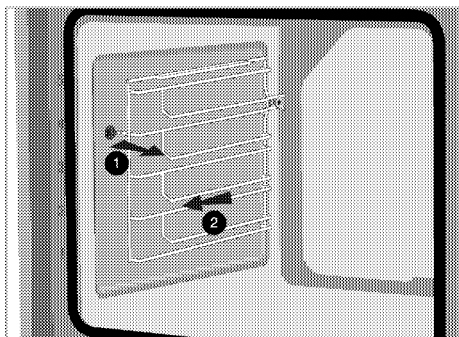
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

Stoomreinigen

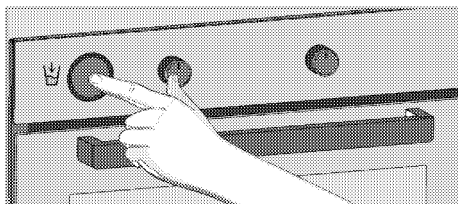
Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condenseren op de interne oppervlakken van de oven.

⚠ Algemene waarschuwingen

- De tijd, temperatuur en stoominstelling van de stoomreinigingsfunctie kan niet worden gewijzigd.
- Als het water binnen de eerste 5 minuten na de start van de reinigingsfunctie opgebruikt raakt, als het waterreservoir wordt verwijderd tijdens de reiniging of als het deksel wordt geopend, wordt de reinigingsfunctie geannuleerd.
- Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan 120°C zal de stoomreinigingsfunctie niet starten.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Druk op het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven om het reservoir te verwijderen. Vul 200 ml water in het reservoir.

- i** Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.

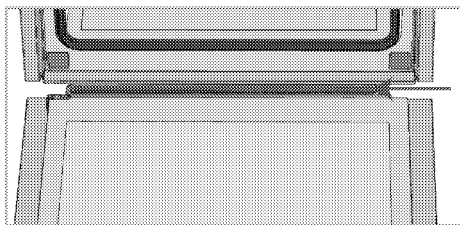


3. Vul het waterreservoir op en duw het in.
4. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
5. Schakel de onderste rij uitvoerfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.
6. Raak "Stoomreinigen" aan op de onderste rij van het functiescherm.
7. Raak de ►|| toets aan om de reiniging te starten.

» Het reinigen begint en de stoomreinigingstijd verschijnt op het display. Deze duur kan niet worden gewijzigd.

8. Aan het einde van de aftelling verschijnt "00:00" op het scherm.
 9. Open de deur en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
 10. Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.
- i** In de stoomreinigingsmodus zal het water in de bodem van de oven verdampen om lichte resten/vuil in de oven zacht te maken en het zal condenseren in de ovenholte en op het interne glas van de ovendeur. Het is dus mogelijk dat water van de ovendeur druppelt wanneer u de deur opent. Neem de condensatie af zodra de deur is geopend.

11. Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Na gebruik moet u deze container reinigen met een vochtige doek en daarna drogen.



De deur van de oven reinigen

- i** Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.
- i** Het glas van de ovendeur is afgedekt met een gemakkelijk te reinigen materiaal. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde metalen krabbers, draadwol of bleekmateriaal zoals bleekmiddel.

U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "De ovendeur verwijderen" en "Het interne glas van de deur verwijderen". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De deur van de oven verwijderen

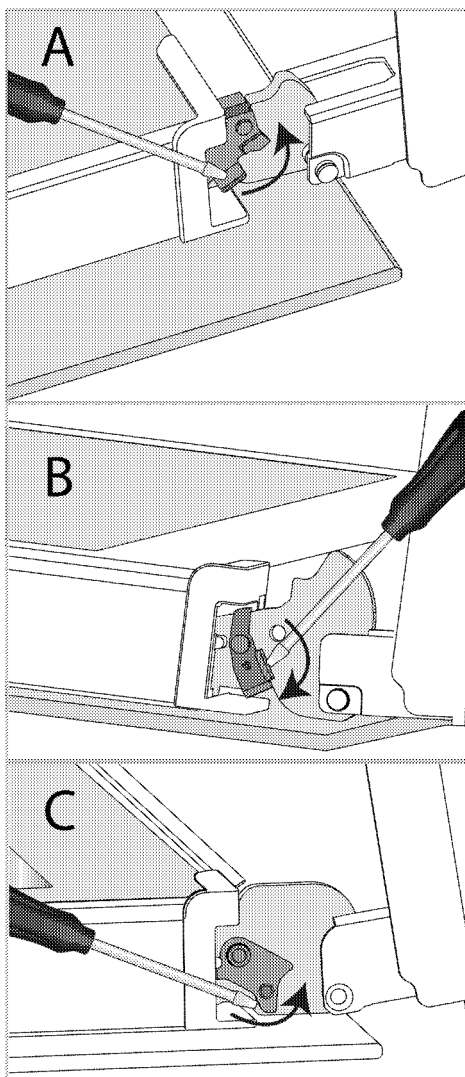
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.

Het type scharnier (A), (B), (C) varieert afhankelijk van het productmodel. De onderstaande afbeeldingen laten zien hoe u alle soorten scharnieren opent.

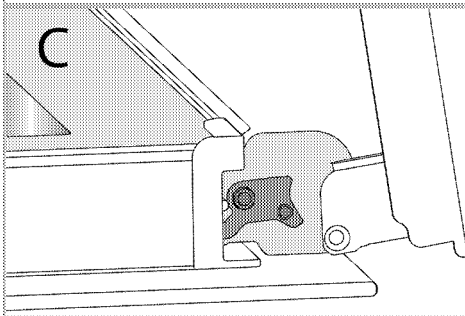
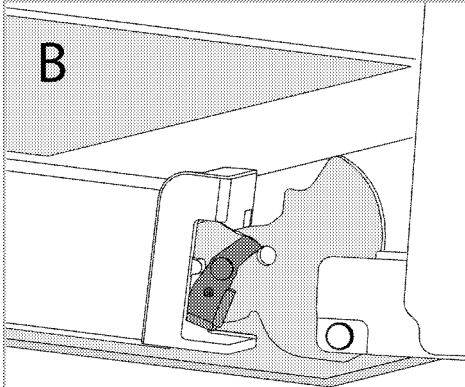
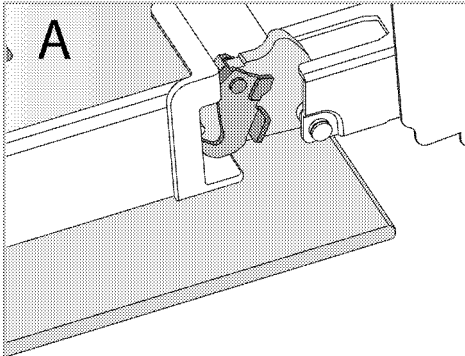
(A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes.

(B) type scharnier is verkrijgbaar in zacht sluitende deurtypes.

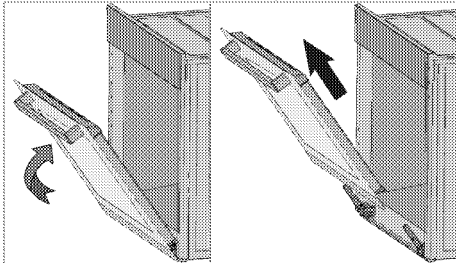
(C) type scharnier is verkrijgbaar in zacht openende / sluitende deurtypes.



Scharnivergrendeling - gesloten positie



Scharniervergrendeling - open positie
3. Laat de ovendeur half open staan.



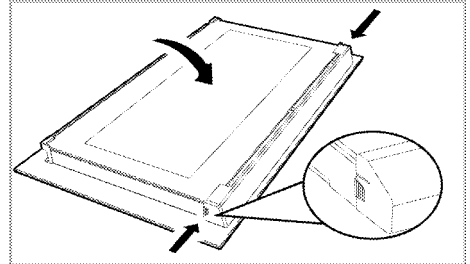
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

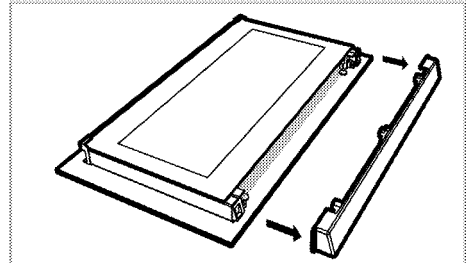
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

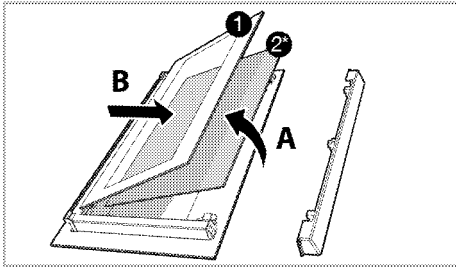
1. Open de ovendeur.



2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat
- 2* Interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)
4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

⚠ Algemene waarschuwingen

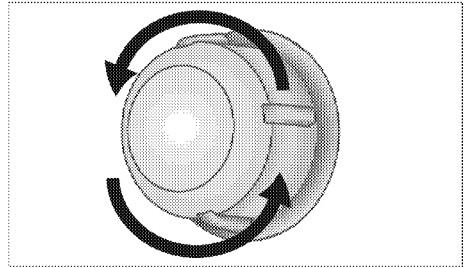
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de

oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

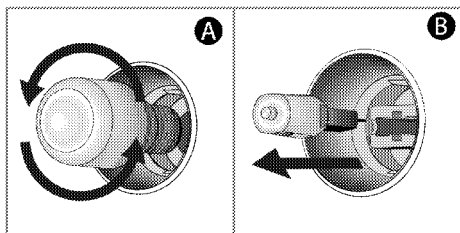
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrische net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



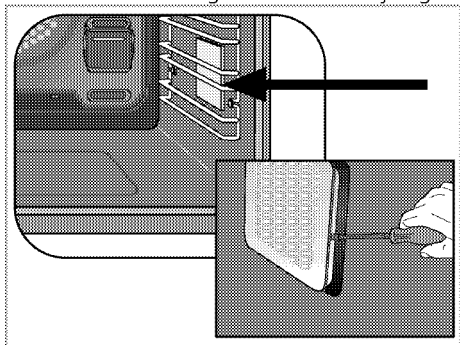
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



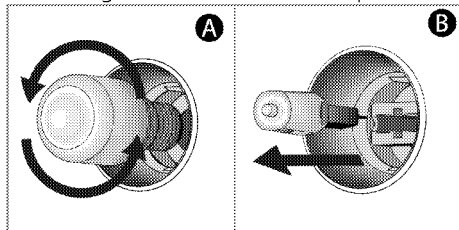
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

De stoom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

(In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*

