

# beko

## Four Encastrable

Manuel d'utilisation

## Inbouwoven

Gebruiker Handleiding



BBIS17400BSE

385441637\_2/ FR/ NL/ R.AB/ 31.05.24 14:02  
7724086741

## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . 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.

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

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table des matières

|          |   |           |          |  |           |
|----------|---|-----------|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Consignes de sécurité.....</b>   | <b>4</b>  | 5.2      | Fonctionnement de l'unité de commande du four .....        | 23        |
| 1.1      | Utilisation prévue.....   | 4         | 5.3      | Cuisson à la vapeur .....                                  | 29        |
| 1.2      | Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... | 5         | 5.4      | Réglages.....  | 32        |
| 1.3      | Sécurité électrique.....  | 6         | <b>6</b> | <b>Informations générales sur la cuisine .....</b>         | <b>36</b> |
| 1.4      | Sécurité des transports.....  | 7         | 6.1      | Avertissements généraux concernant la cuisson au four..... | 36        |
| 1.5      | Sûreté des installations .....  | 8         | 6.1.1    | Pâtisseries et aliments cuits au four.....                 | 37        |
| 1.6      | Sécurité d'utilisation.....   | 9         | 6.1.2    | Viande, poisson et volaille .....                          | 40        |
| 1.7      | Alertes de température .....  | 9         | 6.1.3    | Grille .....   | 41        |
| 1.8      | Utilisation des accessoires.....  | 10        | 6.1.4    | Cuisson à la vapeur.....                                   | 42        |
| 1.9      | Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....                               | 10        | 6.1.5    | Aliments test .....  | 43        |
| 1.10     | Système à vapeur.....   | 12        | <b>7</b> | <b>Entretien et nettoyage .....</b>                        | <b>45</b> |
| 1.11     | Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....                           | 12        | 7.1      | Consignes de nettoyage générales .....                     | 45        |
| <b>2</b> | <b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>                            | <b>13</b> | 7.2      | Accessoires de nettoyage.....                              | 46        |
| 2.1      | Directive sur les déchets.....  | 13        | 7.3      | Nettoyage du bandeau de commande.....                      | 47        |
| 2.1.1    | Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....              | 13        | 7.4      | Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) .....   | 47        |
| 2.2      | Informations sur l'emballage.....   | 13        | 7.5      | Nettoyage à la Vapeur .....                                | 47        |
| 2.3      | Recommandations pour économiser l'énergie .....                                 | 13        | 7.6      | Nettoyage de la porte du four .....                        | 48        |
| <b>3</b> | <b>Votre appareil.....</b>  | <b>14</b> | 7.7      | Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....    | 49        |
| 3.1      | Présentation de l'appareil .....  | 14        | 7.8      | Nettoyage de la lampe du four.....                         | 50        |
| 3.2      | Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil .              | 14        | <b>8</b> | <b>Dépannage.....</b>                                      | <b>51</b> |
| 3.2.1    | Panneau de commande .....   | 15        |          |  |           |
| 3.2.2    | Introduction au panneau de commande de l'appareil .....                         | 15        |          |  |           |
| 3.3      | Fonctions d'utilisation du four .....   | 16        |          |  |           |
| 3.4      | Accessoires de l'appareil .....   | 17        |          |  |           |
| 3.5      | Utilisation des accessoires de l'appareil.....                                  | 18        |          |  |           |
| 3.6      | Spécifications techniques .....   | 21        |          |  |           |
| <b>4</b> | <b>Première utilisation.....</b>  | <b>22</b> |          |  |           |
| 4.1      | Réglage de l'heure pour la première fois .....                                  | 22        |          |  |           |
| 4.2      | Premier nettoyage .....   | 22        |          |  |           |
| <b>5</b> | <b>Utilisation du four .....</b>  | <b>23</b> |          |  |           |
| 5.1      | Informations générales sur l'utilisation du four .....                          | 23        |          |  |           |

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
  - Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
  - Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
  - Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
  - Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
  - Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
  - Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
  - N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.
- ### 1.1 Utilisation prévue
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
  - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
  - Cet appareil est destiné à être utilisé à une hauteur maximale de 2500 mètres au-dessus du niveau de la mer.
  - **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.
  - Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

## 1.2 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 mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
  2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
  3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
  4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

### 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une 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 les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté 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, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.

- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le 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 appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée.

Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.

- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



#### 1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.

- L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le produit avant le transport.
- 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. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

### **1.5 Sûreté des installations**

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'ap-



pareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

## 1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

## 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.

- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

### 1.8 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**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

### 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au 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 fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- 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.

## 1.10 Système à vapeur

- En cuisson assistée par vapeur, l'ouverture de la porte peut provoquer un échappement de vapeur créant un risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.
- 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.
- 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 la quantité indiquée dans le tableau de cuisson.
- 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.

- 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.

## 1.11 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 nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.
- 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.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, ap-

portez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

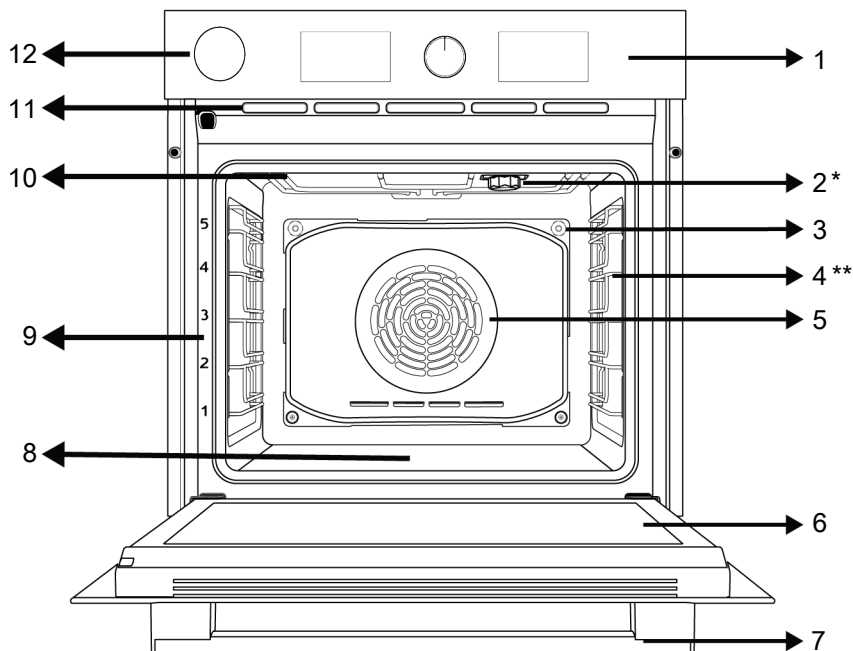
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux 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.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. 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.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante éco" fonction

d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Panneau de commande                                 | 2  | Lampe  |
| 3  | Trou de sortie de la vapeur                         | 4  | Étagères grillagées                              |
| 5  | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) | 6  | Porte  |
| 7  | Poignée   | 8  | Appareil de chauffage (sous une plaque en acier) |
| 9  | Positions de l'étagère                              | 10 | Chauffage supérieur                              |
| 11 | Ouvertures de ventilation                           | 12 | Réservoir d'eau                                  |

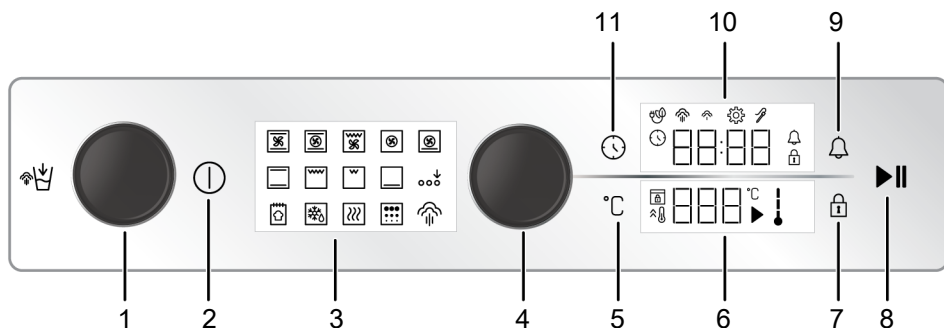
\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

\*\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

### 3.2 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.

### 3.2.1 Panneau de commande



- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 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 Zone d'indication de la température                |
| 7 Touche de verrouillage des touches  | 8 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson            |
| 9 Touche d'alarme                     | 10 Zone d'indication de la durée et du temporisateur |
| 11 Touche du minuteur et de réglages  |  |

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). 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.

### 3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

#### Bouton de commande du four

Vous pouvez vérifier les réglages sur l'indicateur de minuterie/horloge et les zones d'indicateur de température avec le bouton de commande du four. Vous pouvez passer par ces réglages en tournant ce bouton de commande de four à droite et à gauche et les appliquer en poussant le bouton.

#### Symbole de température interne du four

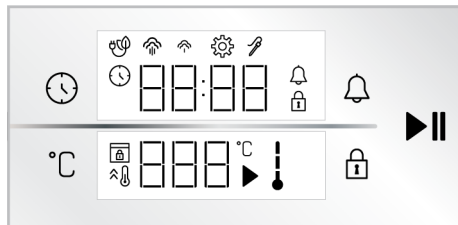
Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur

l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

#### Affichage de fonction

Les fonctions de travail de votre four sont indiquées sur l'affichage des fonctions 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 de votre produit sont décrites dans la section intitulée « Fonctions de fonctionnement du four ».


#### Zones d'indicateurs :



#### Touches :

- 🕒 : Touche du minuteur et de réglages


°C : Touche de réglage de la température

 : Touche de verrouillage des touches

 : Touche d'alarme


 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson


**Zone d'indication de la durée et du temporisateur :**

 : Symbole de l'heure de cuisson/du moment de la journée

 : Symbole d'alarme

 : Symbole des réglages

 : Le symbole de verrouillage des commandes

 : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique

 : Symbole de vapeur à bas niveau \*

 : Symbole de vapeur à haut niveau \*

 : Symbole du thermomètre à viande \*

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

**Zone d'indication de la température :**

 : Symbole de cuisson

°C : Symbole de température

 : Symbole de la température 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.

### 3.3 Fonctions d'utilisation 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.


| Symboles des fonctions   | Description des fonctions                       | Plage de température (°C) | Description et utilisation  |
|--|---|---------------------------|---|
|    | Décongelation avec ventilateur                  | -                         | Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales. |
|    | Convection naturelle                            | 40-280                    | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'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 à l'aide d'un seul plateau.   |
|  | Chaleur tournante                               | 40-280                    | L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant 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" entre 160 et 220 °C. Mais le temps de cuisson sera légèrement plus long. L'utilisation de cette fonction est expliquée dans la section intitulée « Fonctionnement de l'unité de commande du four ».                                  |
|  | Fonction Pizza                                  | 40-280                    | L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.  |



|  |  |        |   |
|--|--|--------|---|
|   | Fonction « 3D »                          | 40-280 | Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'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 large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.  |
|  | Gril complet assisté par ventilateur     | 40-280 | L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.   |
|  | 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 faire du pain. La température et l'heure de départ ne peuvent pas être modifiées.   |
|  | Activation de la fonction supplémentaire | -      | Elle permet d'activer les fonctions de commande qui n'apparaissent pas au départ sur l'affichage des fonctions.   |
|  | Fonction vapeur                          | -      | Utilisé pour la cuisson à la vapeur. Il active les fonctions de fonctionnement de la 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. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..                  |

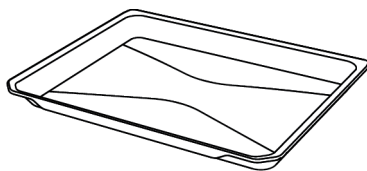
### 3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. 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.

 Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

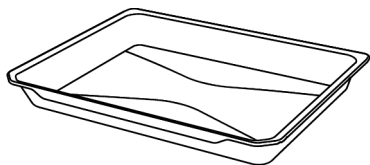
#### Plateau standard

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



#### Plateau profond

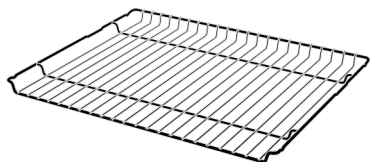
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



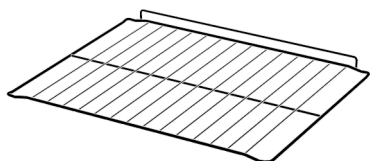
### Grille métallique

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

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

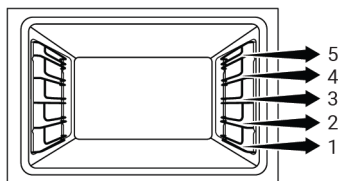


## 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

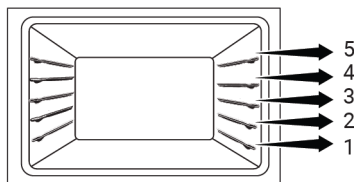
### Étagères de cuisson

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.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



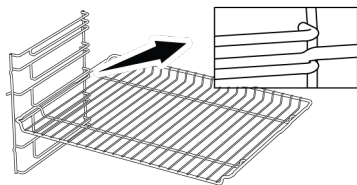
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



**Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine**

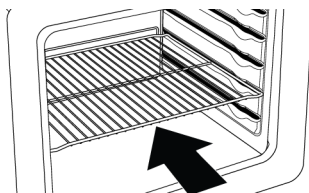
**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

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



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

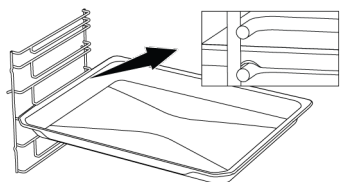
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



## Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

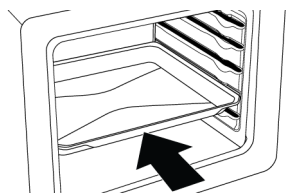
### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère 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 l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

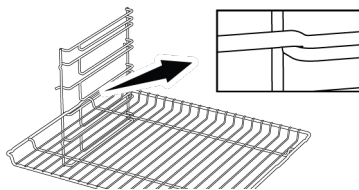
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



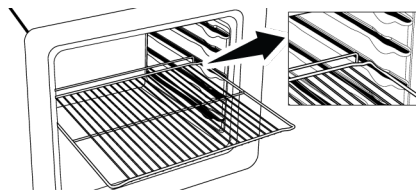
### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère 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 sur ce point pour la supprimer complètement.

### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

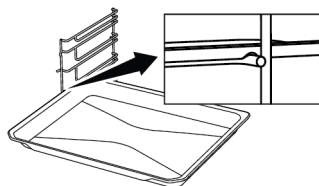


### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



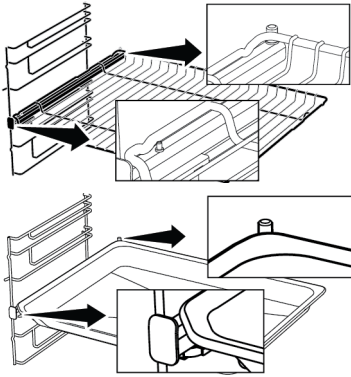
### Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



### Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées 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).



### 3.6 Spécifications techniques

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Spécifications générales  |                                       |
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)          | 595 /594 /567                         |
| Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)             | 590-600 /560 /min. 550                |
| 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 <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie (kW)  | 3,4                                   |
| Type de fours   | Four multifonction                    |

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

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.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



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

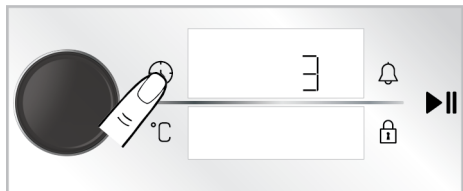
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :



### 4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

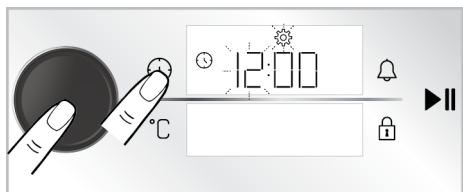



Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
  - ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

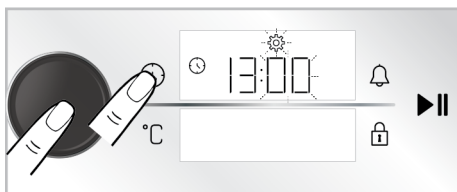




2. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.
  - ⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



3. Réglez l'heure de la journée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et activez le champ des minutes en poussant le bouton de commande du four une fois ou en touchant la  touche une fois.

⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.
  - ⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.



Si le premier réglage de minuterie n'est pas effectué, l'heure de la journée commence à l'heure définie lors du processus de production. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».



En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

### 4.2 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 ap-

pareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 16]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez 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.

## **5 Utilisation du four**

### **5.1 Informations générales sur l'utilisation du four**

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

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 pen-

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.


dant 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**

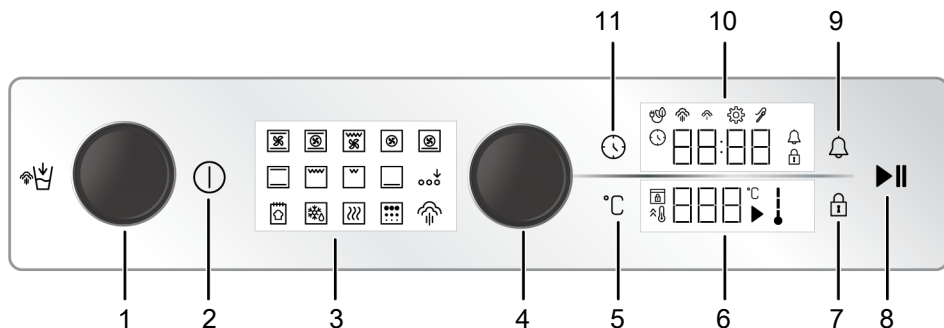
L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

### **5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four**

#### **Avertissements généraux sur l'unité de commande du four**

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages effectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous commencez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez dé-

finie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section « réglages ».



1 Réservoir d'eau

3 Affichage de fonction

5 Touche de réglage de la température

7 Touche de verrouillage des touches

9 Touche d'alarme

11 Touche du minuteur et de réglages

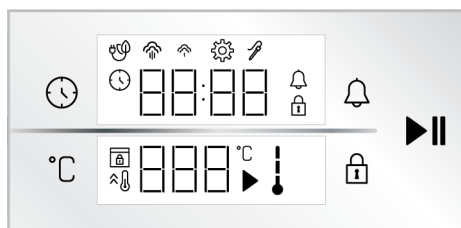
2 Touche marche/arrêt

4 Bouton de commande du four

6 Zone d'indication de la température

8 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

10 Zone d'indication de la durée et du temporisateur



#### Touches :

: Touche du minuteur et de réglages

: Touche de réglage de la température

: Touche de verrouillage des touches

: Touche d'alarme

: Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

#### Zone d'indication de la durée et du temporisateur :

: Symbole de l'heure de cuisson/du moment de la journée

: Symbole d'alarme

: Symbole des réglages

: Le symbole de verrouillage des commandes

: Symbole de cuisson avec ventilateur écologique

: Symbole de vapeur à bas niveau \*

: Symbole de vapeur à haut niveau \*

: Symbole du thermomètre à viande \*

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

#### Zone d'indication de la température :

: Symbole de cuisson

: Symbole de température

: Symbole de la température 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 touchant la touche

⇒ Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. La fonction de fonctionnement,



la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.

**i** Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 5 minutes environ et l'heure de jour s'affiche à l'écran.

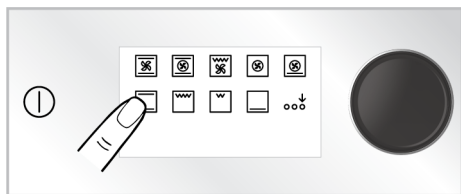
### Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

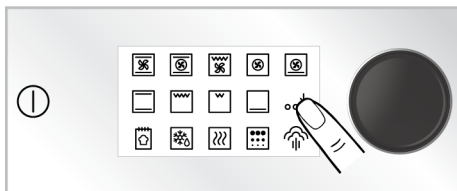
### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

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. À titre d'exemple, la fonction « Convection naturelle » et les paramètres de 180 °C sont indiqués sur les images.

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

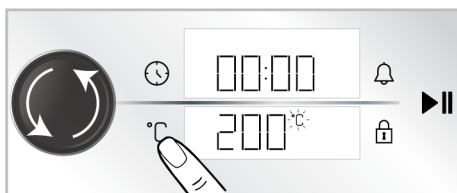


3. Si la fonction que vous souhaitez activer ne fait pas partie des fonctions de commande qui apparaissent en premier sur l'affichage des fonctions, vous pouvez activer les fonctions de commande de la rangée inférieure en appuyant sur Activation de la fonction supplémentaire”



4. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

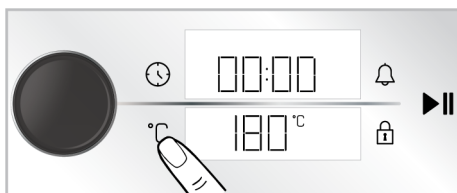
⇒ Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



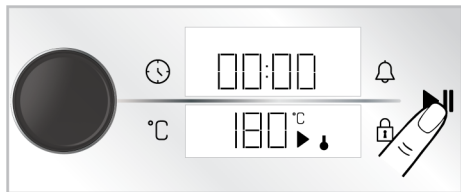
**i** Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température préréglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

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

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



6. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►|| démarrer la cuisson.

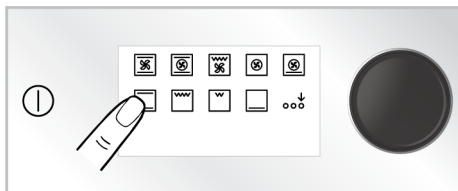


- ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Sur l'affichage de la température, les symboles ↓ et ► sont affichés. Le temps de cuisson commence à compter sur l'écran. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ⓪ pour éteindre complètement le four.

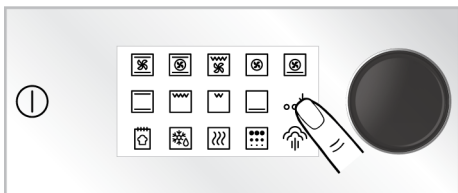
### Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie. À titre d'exemple, la fonction «Convection naturelle» les réglages de temps de cuisson à 180 °C et 45 minutes sont illustrés dans les images.

1. Allumez le four en touchant la touche ⓪
2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.

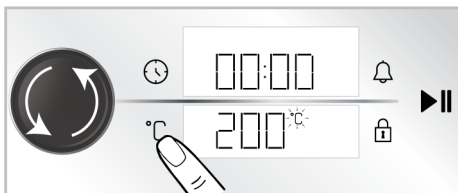


3. Si la fonction que vous souhaitez activer ne fait pas partie des fonctions de commande qui apparaissent en premier sur l'affichage des fonctions, vous pouvez activer les fonctions de commande de la rangée inférieure en appuyant sur Activation de la fonction supplémentaire”



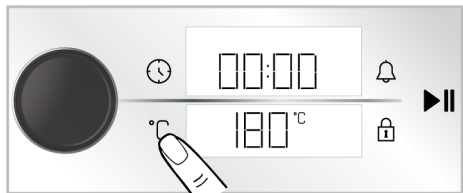
4. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

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

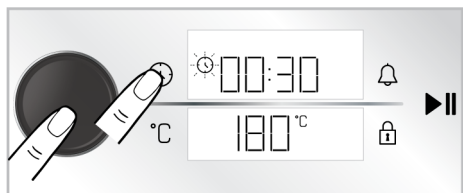


- i** Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température préréglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.
- ⇒ Le symbole °C clignote à l'écran de température.

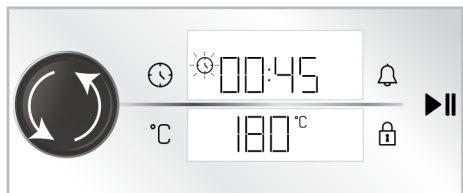


6. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche ⌚ pour régler la durée de cuisson.
- ⇒ La valeur réglée de 30 minutes apparaît sur l'affichage de la minuterie/durée et le ⌚ symbole clignote.



- i** Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez activer le temps de cuisson de 30 minutes en appuyant sur le ⌚ bouton de commande du four ou en touchant la touche après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, et vous pouvez modifier le temps en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

7. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ⌚.



- i** Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

8. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.



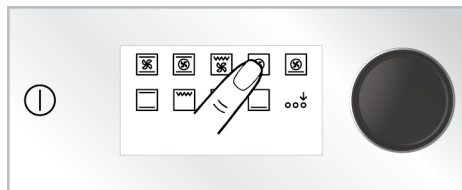
- ⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction de fonctionnement et à la température sélectionnées et le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. Sur l'affichage de la température, les symboles ↓ et ▶ sont affichés. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. 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.


9. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous touchez la touche ▶|| alors que l'avertissement sonore est donné et que le texte « Fin » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment.. Le four s'éteint si la touche ⌚ est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

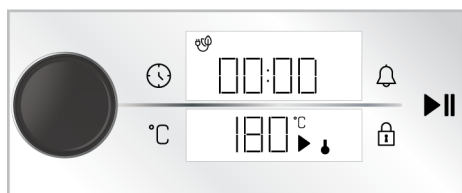
### Chaleur tournante éco

Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" entre 160 et 220 °C. Mais le temps de cuisson sera légèrement plus long.

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Touchez et maintenez la fonction de fonctionnement "Chaleur tournante" sur l'affichage des fonctions pendant 3 secondes.



- ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le symbole  apparaît sur l'affichage minuterie/durée et la fonction "Chaleur tournante éco est activée."



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

- ⇒ En mode "Chaleur tournante éco", la lampe s'allume plus brièvement que les autres fonctions de cuisson en raison de l'économie d'énergie pendant la cuisson.

### Fonction pain

Votre four possède un "Fonction pain défini" spécifiquement pour la fabrication du pain. Les paramètres de température et d'heures de la fonctionne sont pas modifiables.

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure instantanée
- 10 g d'huile de graines de tournesol
- 8 g de sel

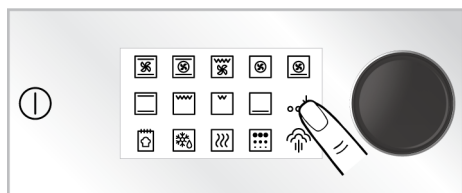
- 300 ml d'eau (35 °C)

### Pour le dessus de la pâte

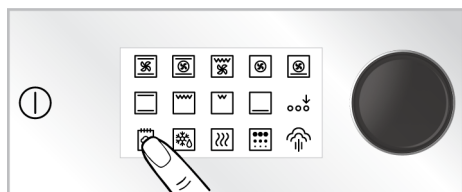
- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

### Préparation

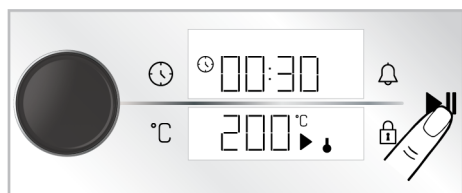
1. Tamisez la farine dans un récipient profond. Ajoutez du sucre sur la farine et mélangez le tout de façon homogène.
2. Faites un puits au milieu de la farine, ajoutez la levure, le sel et l'huile de tournesol. L'eau chaude est versée progressivement, en commençant par les côtés du récipient.
3. Pétrissez la pâte à la main ou dans une pétrisseuse pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Retournez la pâte, qui a été pétrie, plusieurs fois à la main et mettez-la dans un récipient. 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. Après avoir recouvert votre pâte de film alimentaire, couvrez-la d'un linge épais et laissez-la fermenter 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 la pâte lever pendant encore 30 minutes à température ambiante.
7. Placez le plateau du four sur la troisième étagère de votre four.
8. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
9. Activez les fonctions de fonctionnement de la rangée inférieure en touchant le "Activation de la fonction supplémentaire" sur l'affichage des fonctions.



10. Touchez "Fonction pain sur l'affichage des fonctions.



11. Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche ►||.



12. 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 vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

### 5.3 Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

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.

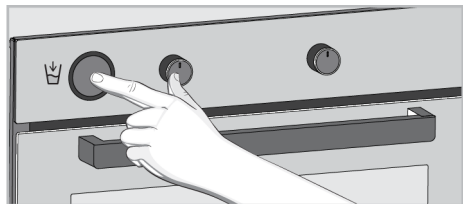
#### Avertissements généraux

- La cuisson à la vapeur ne peut s'effectuer qu'à des températures supérieures à 120 °C.
- La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Ne mettez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau pendant la cuisson.
- 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.
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- 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.
- Si votre produit est équipé d'une sonde à viande, assurez-vous que le couvercle de la sonde à viande est fermé avant la cuisson à la vapeur. Sinon, il peut y avoir une fuite de vapeur de la prise de la sonde à viande.

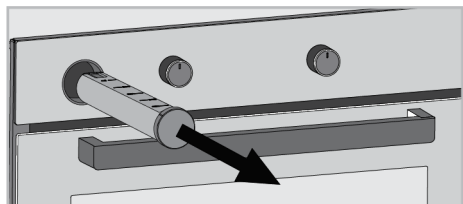
#### Pour la cuisson à la vapeur :

1. Commencez votre cuisson après avoir vérifié le tableau de cuisson assistée par vapeur et réglé la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau à ajouter, la température, la fonction de cuisson et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.

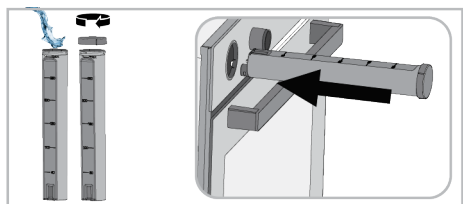
2. Appuyez sur le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four.



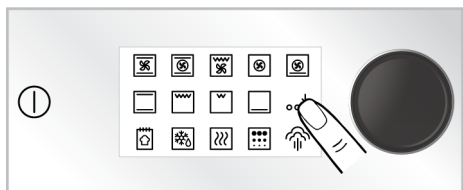
3. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



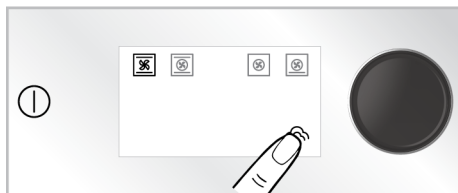
4. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.



5. Fermez le couvercle et mettez le réservoir d'eau à sa place.
6. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
7. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
8. Activez les fonctions de fonctionnement de la rangée inférieure en touchant le "Activation de la fonction supplémentaire" sur l'affichage des fonctions.




9. Touchez "Fonction vapeur sur l'affichage des fonctions.

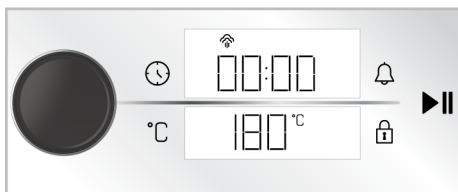


- ⇒ Les fonctions de cuisson avec lesquelles vous pouvez faire de la cuisson assistée par la vapeur sont indiquées sur l'écran. La fonction de fonctionnement active est plus lumineuse.

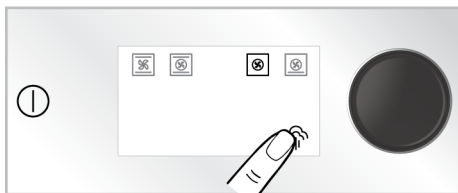
10. Appuyez sur la fonction que vous souhaitez utiliser pour la cuisson à la vapeur.



- ⇒ La température prédéfinie et le symbole  (vapeur de haut niveau) spécifique à la fonction sélectionnée apparaissent sur l'écran.



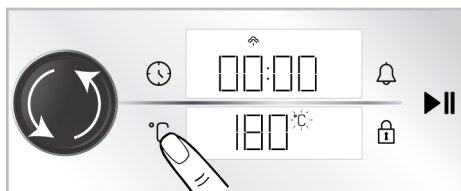
11. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur faible en fonction du type d'aliment. Touchez Fonction vapeur pour basculer.



12. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température,

appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

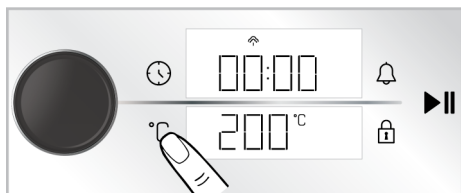
⇒ Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



**i** Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

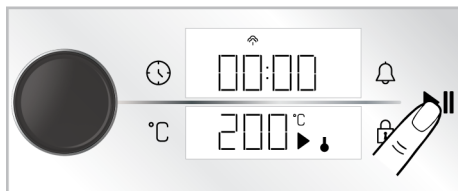
13. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

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



14. Vous pouvez régler votre temps de cuisson ou cuisiner manuellement en contrôlant vous-même la cuisson. Pour régler le temps de cuisson, référez-vous à la section « **Cuisson en réglant le temps de cuisson** ».

15. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►|| 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. Sur l'affichage de la température, les symboles ↓ et ► sont affichés. Le temps de cuisson commence à compter sur l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

⇒ **Le temps de cuisson n'est pas réglé :** Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. Sur l'affichage de la température, les symboles ↓ et ► sont affichés. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. 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 retentit pendant une minute. Si vous touchez la touche ►|| alors que l'avertissement sonore est donné et que le texte « **Fin** » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment.. Éteignez le four en ap-



puyant sur la touche ⓘ. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

### 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.
- Si vous voulez annuler l'avertissement sonore et poursuivre la cuisson sans vapeur, appuyez sur la touche ☹️. L'avertissement sonore s'arrête et 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 à sa place. Le four commence à s'alimenter en vapeur en puisant de l'eau dans le réservoir.
- Pendant la cuisson assistée par la vapeur, le bruit de fonctionnement de la pompe provenant du four est normal, surtout lorsque le niveau d'eau restant dans le réservoir d'eau est faible.

### À la fin de la cuisson à la vapeur :

- Quelque temps après la fin de la cuisson à la vapeur, le four renvoie l'eau restante du générateur dans le réservoir. 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.

## 5.4 Réglages

Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. 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 la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande.

1. Appuyez sur la touche 🔒 jusqu'à ce que le symbole 🔒 apparaisse sur l'affichage minuterie/durée.






- ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le symbole 🔒 apparaît sur l'affichage minuterie/durée et le verrouillage de la touche est activé. Une fois la clé verrouillée, si une touche est touchée ou si le bouton de commande du four est enfoncé, le minuteur émet un signal sonore et le 🔒 symbole clignote.



Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.






## Désactivation du verrouillage de touches

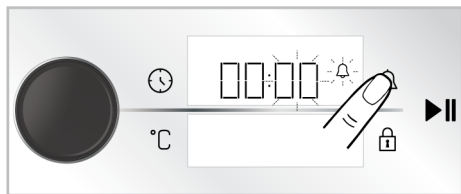
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage minuterie/durée.
  - ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le  symbole disparaît sur l'affichage minuterie/durée et le verrouillage de la touche est désactivé.



## Réglage de l'alarme

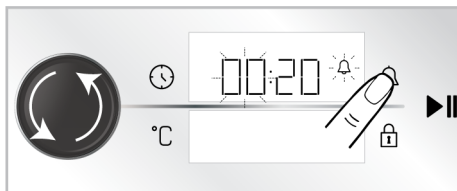
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner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



 La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.


- Appuyez sur la touche  une fois pour régler le temps de l'alarme.
  - ⇒ Le champ des minutes et le  symbole commencent à clignoter sur l'affichage minuterie/durée.



- Commencez par régler les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et activez le champ de minuterie en touchant la  touche une fois.
- Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.





- ⇒ Sur l'affichage minuterie/durée, le  le symbole s'allume en continu et le temps d'alarme commence à compter sur l'écran.
- Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

 Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court est affiché sur l'affichage minuterie/durée.

## Désactivation de l'alarme


- 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 ;

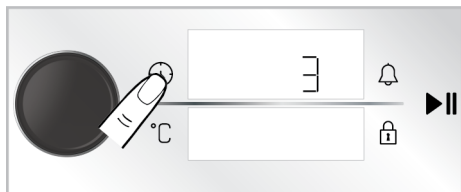
- Appuyez une  fois sur la touche pour réinitialiser la période d'alarme.
  - ⇒ Le  symbole commence à clignoter sur l'affichage minuterie/durée.
- Tourner le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que l'heure d'alarme atteigne "00:00".

## Réglage du volume

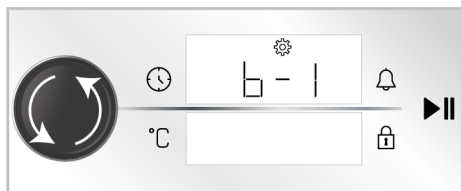
Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


- Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

- ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

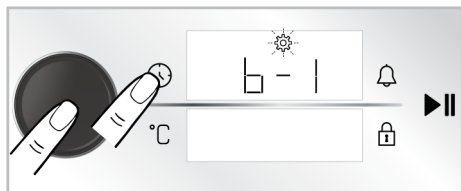



2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « b-1 » ou « b-2 » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.



3. Activez le réglage de la tonalité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


- ⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



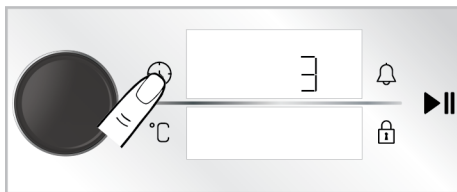
4. Réglez la tonalité désirée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
5. Confirmez la tonalité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.

### Réglage de la luminosité de l'écran

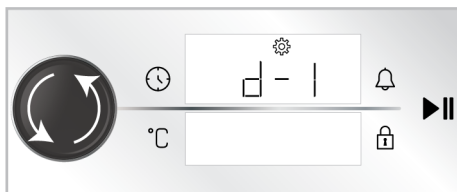
Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

- ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

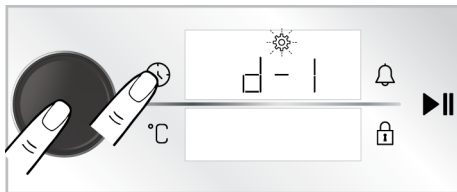



2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que les valeurs « d-1 », « d-2 » ou « d-3 » apparaisse sur l'affichage de la minuterie/durée.



3. Activez le réglage de la luminosité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


- ⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



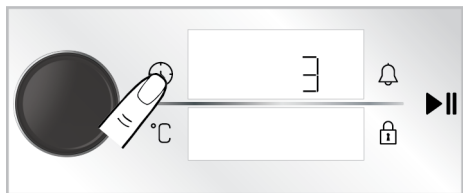
4. Réglez la luminosité souhaitée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
5. Activez le réglage de la luminosité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


## Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

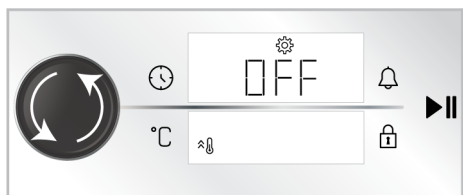
Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.


⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

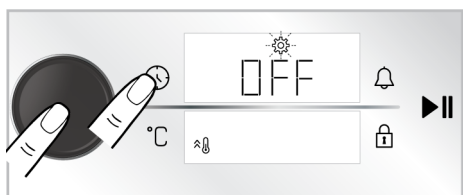


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que le  symbole et le bouton « **ARRÊT** » apparaissent sur l'écran.

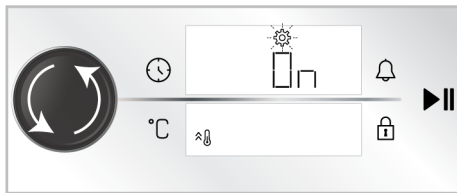



3. Activez le réglage de préchauffage rapide (Booster) en touchant la  touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



4. Mettez le réglage « **OFF** » sur l'écran à « **ON** » en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.




5. Confirmez le préchauffage (amplificateur) en touchant  à nouveau la clé ou en poussant une fois le bouton de commande du four.

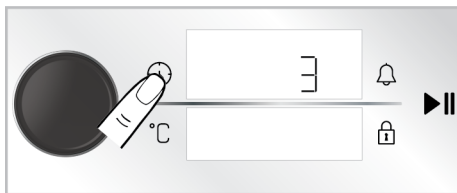
 Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « **OFF (ARRÊT)** », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.


## Modification de l'heure du jour


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

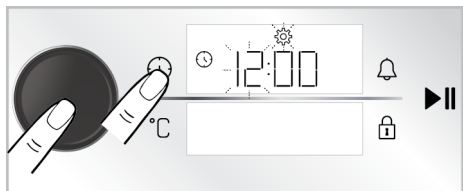
1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.



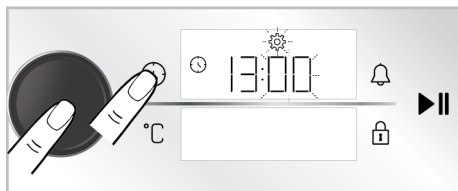
2. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.

⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



3. Réglez l'heure de la journée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et activez le champ des minutes en poussant le bouton de commande du four une fois ou en touchant la ⌚ touche une fois.

⇒ Le champ Minutes et le symbole ⚙️ clignotent à l'écran.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la ⌚ touche une fois.

⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole ⚙️ s'allume constamment.

## 6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 6.1 Avertissements généraux concernant 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.

## 6.1.1 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 utilisez 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 cuisinez 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 les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période 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 humide, 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.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- 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) |
|-----------------------|--|---|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 180              | 30 ... 45                           |
| Gâteau dans le moule  | Moule à gâteau sur la grille métallique **                                 | Chaleur tournante                               | 2                     | 180              | 30 ... 40                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau 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                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chaleur tournante                               | 2                     | 150              | 35 ... 45                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *   | Convection naturelle                            | 3                     | 170              | 25 ... 40                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *   | Chaleur tournante                               | 3                     | 170              | 20 ... 30                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 2                     | 200              | 30 ... 40                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 180              | 35 ... 45                           |
| Brioche               | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 2                     | 200              | 20 ... 35                           |
| Brioche               | Plateau standard *   | Chaleur tournante                               | 3                     | 180              | 20 ... 30                           |
| Pain entier           | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 200              | 30 ... 45                           |
| Pain entier           | Plateau standard *   | Chaleur tournante                               | 3                     | 200              | 30 ... 40                           |
| Lasagne               | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **          | Convection naturelle                            | 2 ou 3                | 200              | 30 ... 45                           |
| Tarte aux pommes      | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle                            | 2                     | 180              | 50 ... 70                           |

| Aliment          | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Chaleur tournante      | 3                     | 170              | 50 ... 65                           |
| Pizza            | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3                     | 280              | 5 ... 9                             |
| Pizza            | Plateau 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 deux plateaux

| Aliment        | Accessoire à utiliser                              | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|----------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 150              | 25 ... 35                           |
| Biscuit        | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 170              | 25 ... 35                           |
| Pâtisserie     | 1-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 1 - 4                 | 180              | 40 ... 50                           |
| Brioche        | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 180              | 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.

### Table de cuisson avec fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco"

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco". Si la porte

ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation "Chaleur tournante éco".

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

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

## 6.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- 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 cuisson pour chaque 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.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau 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) | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 180 ... 190 | 60 ... 80                           |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg)   | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 170                              | 85 ... 110                          |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chaleur tournante                               | 2                     | 200 ... 220                      | 60 ... 80                           |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Fonction « 3D »                                 | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Turquie (5,5 kg)             | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |



| Aliment          | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C)                 | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|--|---|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Turquie (5,5 kg) | Plateau standard *   | Fonction « 3D »                                 | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Poisson          | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |
| Poisson          | Grille métallique *<br>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.

### 6.1.3 Grille

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 brochettes, 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 ferez 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 (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Côtelette d'agneau                       | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |

| Aliment                   | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Steak - (cubes de viande) | 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.






## 6.1.4 Cuisson 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. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" [► 16] pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment                      | Accessoire à utiliser  | Position de l'étagère | Fonction d'utilisation                          | Température (°C)               | Quantité d'eau à utiliser (ml) | Niveau de vapeur  | Durée d'admission d'eau (mn)**        | Durée de cuisson (en min) (environ) | Poids approximatif des aliments (g) |
|------------------------------|--|-----------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Pain entier                  | Plateau standard *   | 2                     | Chaleur tournante                               | 180                            | 200                            |    | Avant le préchauffage                 | 30 ... 40                           | 820                                 |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | 2                     | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 25 mn<br>250/max,<br>après 190 | 250                            |   | 25                                    | 60 ... 70                           | 2000                                |
| Entrecôte (pièce unique)     | Plateau standard *   | 3                     | Fonction « 3D »                                 | 180                            | 250                            |  | 15                                    | 40 ... 55                           | 1000                                |
| Jarrets d'agneau aux légumes | Plateau standard *   | 3                     | Fonction « 3D »                                 | 170                            | 250+250***                     |  | après le préchauffage (immédiatement) | 80 ... 100                          | 2000                                |
| Pain à la levure             | Plateau standard *   | 3                     | Chaleur tournante                               | 180                            | 150                            |  | Avant le préchauffage                 | 20 ... 30                           | 1200                                |

| Aliment                 | Accessoire à utiliser   | Position de l'étagère | Fonction d'utilisation | Température (°C) | Quantité d'eau à utiliser (ml) | Niveau de vapeur  | Durée d'admission d'eau (mn)**        | Durée de cuisson (en min) (environ) | Poids approximatif des aliments (g) |
|-------------------------|---|-----------------------|------------------------|------------------|--------------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Gâteau au fromage       | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**** | 3                     | Chaleur tournante      | 120              | 200                            |  | 30                                    | 60 ... 70                           | 1450                                |
| Baguette de poulet      | Plateau standard *  | 3                     | Fonction « 3D »        | 200              | 150                            |  | après le préchauffage (immédiatement) | 20 ... 30                           | 800                                 |
| Pommes de terre au four | Plateau standard *  | 3                     | Fonction « 3D »        | 190              | 100                            |  | 25                                    | 45 ... 55                           | 500                                 |
| Pain pour hamburger     | Plateau standard *  | 3                     | Chaleur tournante      | 180              | 200                            |  | Avant le préchauffage                 | 20 ... 30                           | 800                                 |
| Saumon aux légumes      | Plateau standard *  | 3                     | Fonction « 3D »        | 200              | 100                            |  | après le préchauffage (immédiatement) | 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 à la moitié du temps de cuisson.

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

### 6.1.5 Aliments test

- 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 repas 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) | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3  | 140              | 20 ... 30                           |
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard *   | Chaleur tournante      | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2 | 140              | 15 .. 25                            |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3  | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau 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                           |
| Génoise               | 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 ... 70                           |
| Tarte aux pommes      | 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 deux plateaux

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

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.

## Grille

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 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.

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 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 utilisation. 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 endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- 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 au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### Inox - surfaces inoxydables

- 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.

- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.
- 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.

### Surfaces émaillées

- 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.
- 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.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur 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.
- 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.

### Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois 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

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

- 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.
- 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 humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

## 7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

### 7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. 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 du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton 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 produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

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

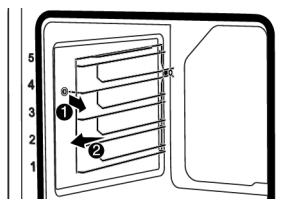
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

#### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois 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 les 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 étagères 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.

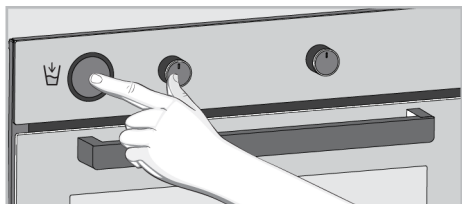
### 7.5 Nettoyage à la Vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes 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. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four et retirez le réservoir de son emplacement. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau.

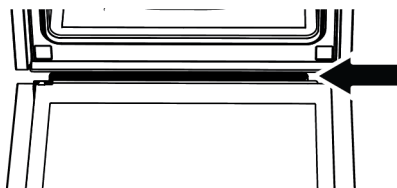


3. Placez le réservoir d'eau dans son emplacement.
4. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
5. Activez les fonctions de fonctionnement de la rangée inférieure en touchant le "Activation de la fonction supplémentaire" sur l'affichage des fonctions.
6. Appuyez sur "Nettoyage à la vapeur" sur la ligne inférieure de l'affichage des fonctions.
7. Commencez le nettoyage en touchant la touche ►||.
  - ⇒ Le nettoyage commence et la durée du nettoyage à la vapeur apparaît sur l'écran. Ce temps est immuable.
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. Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage à la vapeur, il est prévu que l'eau présente au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

11. ( Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



## 7.6 Nettoyage de la porte du four

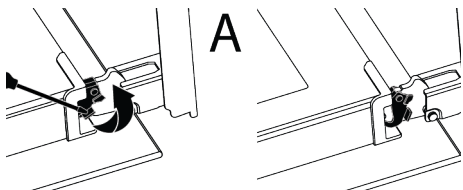
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-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. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



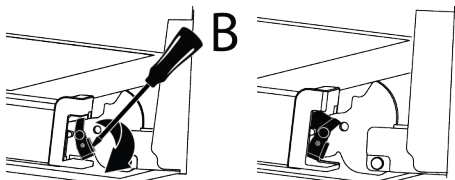
**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

### Retrait de la porte du four

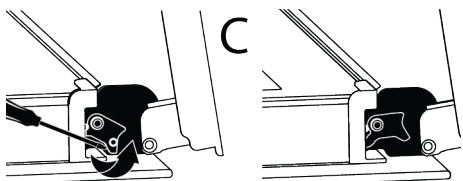
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



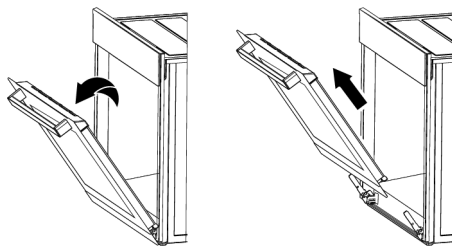
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



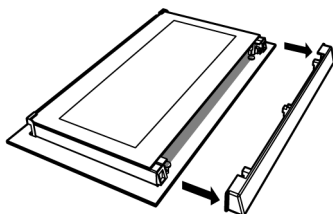
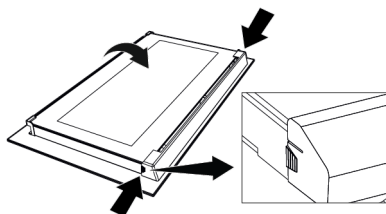
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**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.

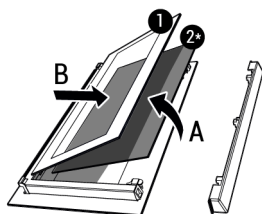
### 7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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 poussant 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 Vitre intérieure      2\* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

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 du verre 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 ».

## 7.8 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

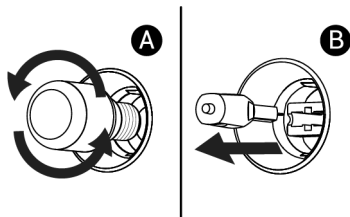
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- 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.



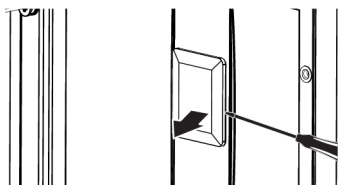
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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.



## 8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

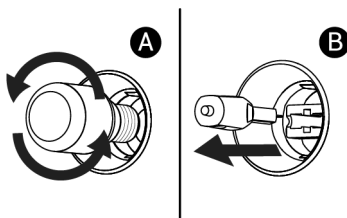
### Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
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. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

### Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

## Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

## (Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

## Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



## Welkom!

---

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko 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.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. 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 garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

### De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-  
KING**

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Inhoudsopgave

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Veiligheidsinstructies .....</b>  | <b>56</b> |
| 1.1      | Beoogd gebruik .....   | 56        |
| 1.2      | Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren .....  | 57        |
| 1.3      | Elektrische veiligheid.....  | 58        |
| 1.4      | Veiligheid tijdens het transport.....  | 59        |
| 1.5      | Veiligheid tijdens de installatie.....   | 60        |
| 1.6      | Veiligheid tijdens gebruik.....  | 61        |
| 1.7      | Temperatuur waarschuwingen.....  | 61        |
| 1.8      | Het gebruik van de accessoires ...   | 62        |
| 1.9      | Veiligheid tijdens de bereiding.....   | 62        |
| 1.10     | Stoomsysteem .....   | 63        |
| 1.11     | Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging .....   | 64        |
| <b>2</b> | <b>Milieurichtlijnen.....</b>  | <b>65</b> |
| 2.1      | Afvalrichtlijn .....   | 65        |
| 2.1.1    | Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur: ..... | 65        |
| 2.2      | Informatie over de verpakking.....   | 65        |
| 2.3      | Aanbevelingen voor energiebesparing .....  | 65        |
| <b>3</b> | <b>Uw product.....</b>   | <b>66</b> |
| 3.1      | Inleiding van het product .....  | 66        |
| 3.2      | Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...  | 66        |
| 3.2.1    | Bedieningspaneel .....   | 67        |
| 3.2.2    | Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....   | 67        |
| 3.3      | Bedieningsfuncties van de oven...  | 68        |
| 3.4      | Productaccessoires .....   | 69        |
| 3.5      | Het gebruik van de accessoires van het product.....  | 70        |
| 3.6      | Technische specificaties .....   | 72        |
| <b>4</b> | <b>Eerste gebruik.....</b>   | <b>73</b> |
| 4.1      | Eerst timer instelling .....   | 73        |
| 4.2      | Eerste reiniging.....  | 73        |
| <b>5</b> | <b>Het gebruik van de oven .....</b>   | <b>74</b> |
| 5.1      | Algemene informatie over het gebruik van de oven .....   | 74        |
| 5.2      | Bediening van het oven bedieningspaneel .....  | 74        |
| 5.3      | Stoomkoken.....  | 80        |

|          |   |            |
|----------|---|------------|
| 5.4      | Instellingen.....   | 83         |
| <b>6</b> | <b>Algemene informatie bij het bakken .....</b>                           | <b>87</b>  |
| 6.1      | Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven ..... | 87         |
| 6.1.1    | Gebak en oven etenswaren .....  | 87         |
| 6.1.2    | Vlees, vis en gevogelte.....  | 90         |
| 6.1.3    | Grill .....   | 91         |
| 6.1.4    | Stoomkoken .....  | 92         |
| 6.1.5    | Test etenswaren.....  | 94         |
| <b>7</b> | <b>Onderhoud en reiniging .....</b>                                       | <b>95</b>  |
| 7.1      | Algemene reinigingsinformatie.....  | 95         |
| 7.2      | Accessoires reinigen .....  | 96         |
| 7.3      | Het bedieningspaneel reinigen .....                                       | 96         |
| 7.4      | De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....                 | 97         |
| 7.5      | Stoomreinen.....  | 97         |
| 7.6      | De deur van de oven reinigen.....   | 98         |
| 7.7      | De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....                    | 99         |
| 7.8      | De ovenlamp reinigen.....   | 100        |
| <b>8</b> | <b>Probleemoplossing .....</b>  | <b>101</b> |



## 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- 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 repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



### 1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruikt tot een maximale hoogte van 2500 meter boven de zeespiegel.
- **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 het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.





## 1.2 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.
- Voordat versleten en nutteloze producten worden weggegooid:
  1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
  2. Knip de voedingskabel eraf en koppel deze los met de stekker van het product.
  3. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen kunnen binnendringen in het product.
  4. Sta kinderen niet toe om met het product te spelen wanneer het in inactieve modus is.



### 1.3 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 apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- 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, mag u enkel de verbindingenkabel gebruiken die wordt beschreven 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 gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De netsnoeren mag niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.

- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- 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 is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.



#### 1.4 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 items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.

- Het product mag niet worden verplaatst als er water aanwezig is in het product. Zorg ervoor dat er geen water aanwezig is in het product voor het transport.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.



## **1.5 Veiligheid tijdens de installatie**

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt

met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

## 1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat 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.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.

- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.

## 1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.

- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.

### **1.8 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
- Sluit de ovendeur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.

### **1.9 Veiligheid tijdens de bereiding**

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan

brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.

- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.

- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale temperatuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Als u een grill wilt gebruiken om te bakken, moet u een lade op het onderste rek plaatsen. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.
- 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 geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



### **1.10 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.
- 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.

- Wanneer u de etenswaren verwijdert na het stoomkoken, kan er hete vloeistof wegstromen van de accessoires. Wees voorzichtig.
- Wanneer u kookt met stoom ondersteuning is het aanbevelen de hoeveelheid water toe te voegen die vermeld staat in de kooktabel.
- 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.
- 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 verwijdert of aanbrengt.



## 1.11 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!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, staalwol of bleekmiddel om het glas van de deovendeur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- 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.



## 2 Milieurichtlijnen

### 2.1 Afvalrichtlijn

#### 2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

#### Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

### 2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of an-

der afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

### 2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

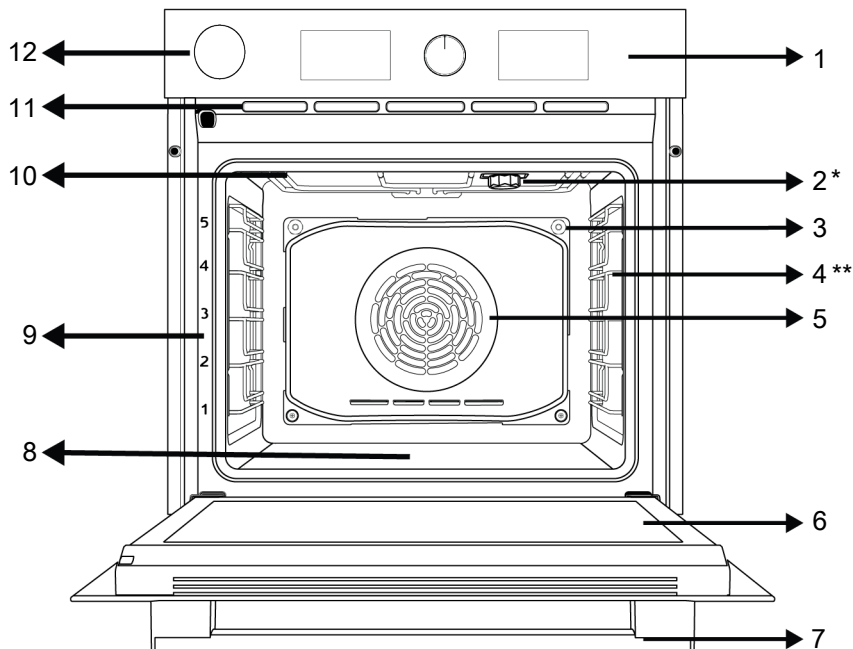
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- 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.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Open de deur van de magnetron niet tijdens het bakken 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.

## 3 Uw product

### 3.1 Inleiding van het product

NL



- 1 Bedieningspaneel
- 3 Stoom uitlaatopening
- 5 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
- 7 Handvat
- 9 Legplank posities
- 11 Ventilatieopeningen

- 2 Lamp
- 4 Draadroosters
- 6 Deur
- 8 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)
- 10 Bovenste verwarmingselement
- 12 Waterreservoir

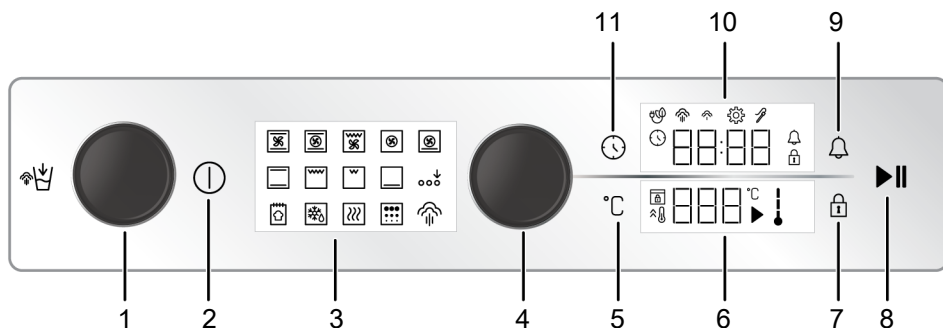
\* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

\*\* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

### 3.2 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.

### 3.2.1 Bedieningspaneel



- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 Waterreservoir              | 2 Aan/Uit-toets             |
| 3 Functiescherm               | 4 Oven bedieningsknop       |
| 5 Temperatuurinstelling toets | 6 Temperatuur indicatiezone |
| 7 Toetsvergrendeling toets    | 8 Bakken start/stop-toets   |
| 9 Alarmtoets                  | 10 Timer/duur indicatorveld |
| 11 Tijd en instellingen toets |                             |

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze 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.

### 3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron

#### Oven bedieningsknop

U kunt de instellingen controleren op de timer/klok-indicator en temperatuurindicatorzone met de oven bedieningsknop. U kunt bladeren in deze instellingen door de oven bedieningsknop naar links of rechts te draaien en ze toepassen door de knop in te te drukken.

#### Oven interne temperatuurindicator

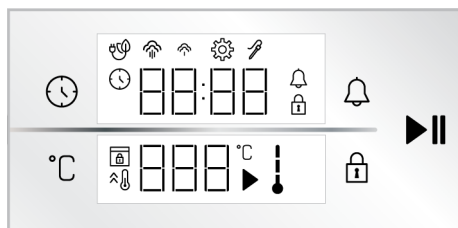
U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Bij de start van de bereiding verschijnt het symbool op het

scherm en wanneer de interne temperatuur van de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Elk niveau van het symbool licht op.

#### Functiescherm












De operationele functies van uw oven bevinden zich op het functiescherm van uw oven. Elke functie wordt ingeschakeld door deze aan te raken. Alle functies op het scherm zijn schematisch, ze zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat. De functies van uw product worden beschreven in de sectie met als titel "Oven bedieningsfuncties".






#### Indicatorzones:



#### Toetsen :

- : Tijd en instellingen toets
- : Temperatuurinstelling toets









-  : Toetsvergrendeling toets
  -  : Alarmtoets
  -  : Bakken start/stop-toets
  - Timer/duur indicatorveld :**
  -  : Baktijd/tijdstip van de dag symbool
  -  : Alarmsymbool
  -  : Instellingen symbool
  -  : Toetsvergrendeling symbool
  -  : Symbool van bakken met eco-ventilator
  -  : Laag niveau stoomsymbool \*
  -  : Hoog niveau stoomsymbool \*
  -  : Vleesthermometer symbool \*
- \* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.









-  : Bak symbol
  -  : Temperatuursymbool
  -  : Temperatuur in-de-oven symbool
  -  : Snel verwarmen (booster) symbol
  -  : Deurvergrendeling symbool \*
- \* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

### 3.3 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.


#### Temperatuur indicatiezone :

| Functie-symbool  | Functiebeschrijving  | 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 voor etenswaren met granen. |
|    | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 40-280                  | De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.  |
|    | Onderste verwarmingselement                                    | 40-220                  | Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan 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.   |
|  | 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                 | 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 zijn. Het gebruik van deze functie wordt uitgelegd in de sectie "Gebruik van de bedieningseenheid van de oven".        |
|  | 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. Elke zijde van het product worden gelijktijdig 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 inkomende ingestelde temperatuur en het tijdstip zijn mogelijk niet gewijzigd.   |
|  | Extra functie inschakeling              | -      | Het wordt gebruikt om de bedieningsfuncties in te schakelen die niet worden weergegeven bij de start op het functiescherm.   |
|  | Stoomfunctie                            | -      | Dit wordt gebruikt voor stoombereidingen. Het schakelt de bedieningsfuncties in voor de stoombereidingen.  |
|  | Stoomreinigen                           | 80     | Deze stand wordt gebruikt om het vuil in de oven zachter te maken onmiddellijk na het einde van uw bereiding. Lees de specificaties in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie. |

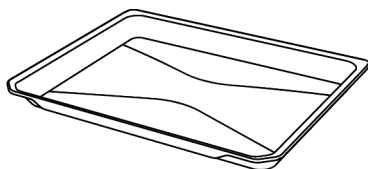
### 3.4 Productaccessoires

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.

 De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

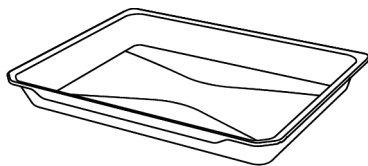
#### Standaard plaat

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



#### Diepe schaal:

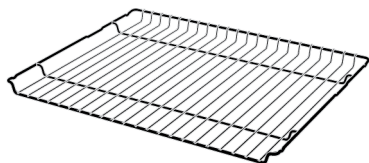
Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te braden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.



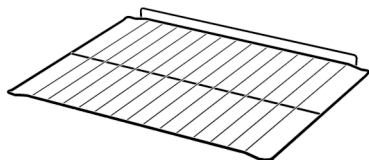
#### Draadrooster

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

### Op modellen met draadplanken :



### Op modellen zonder draadplanken :

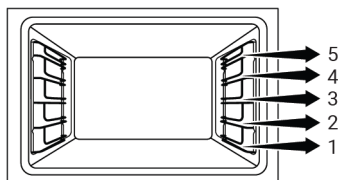


## 3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

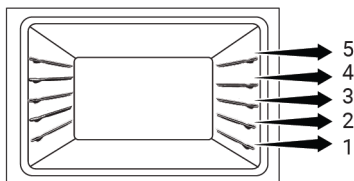
### Kookplaten

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.

#### Op modellen met draadplanken :



#### Op modellen zonder draadplanken :

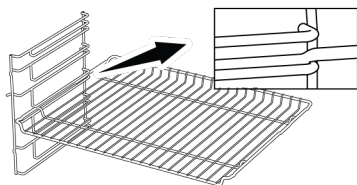


### Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

#### Op modellen met draadplanken :

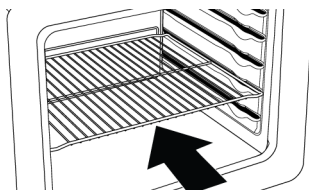
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draad-

rooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



#### Op modellen zonder draadplanken :

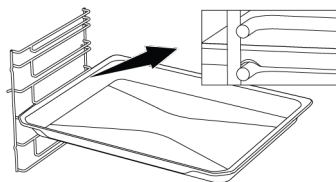
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



### De schotel op de kookplaten plaatsen

#### Op modellen met draadplanken :

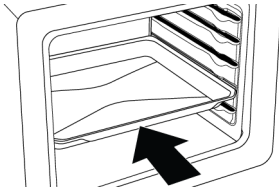
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



#### Op modellen zonder draadplanken :

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. Wan-

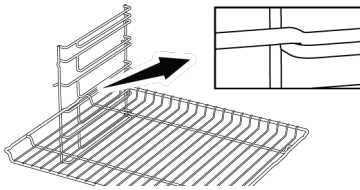
neer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



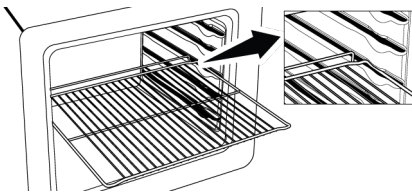
### De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster 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 het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

#### Op modellen met draadplanken :

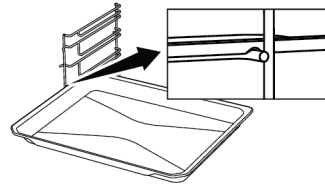


#### Op modellen zonder draadplanken :



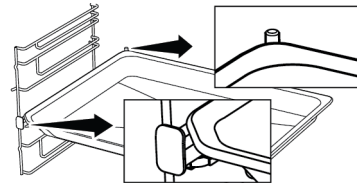
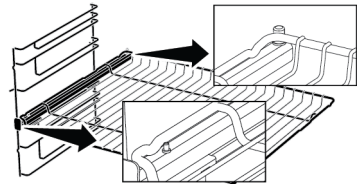
### Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



### De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

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 tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



### 3.6 Technische specificaties

| Algemene specificaties  |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)                        | 595 /594 /567                         |
| Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm)                        | 590-600 /560 /min. 550                |
| Spanning/Frequentie   | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Totaal stroomverbruik (kW)  | 3,4                                   |
| Oventype  | Multifunctionele oven                 |

Basis: Informatie over het energielabel van huishoudelijke elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. De waarden worden bepaald in Bovenste en onderste verwarmingselement of (indien aanwezig) Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement functies met de standaard belasting.

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.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



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 respectievelijk.

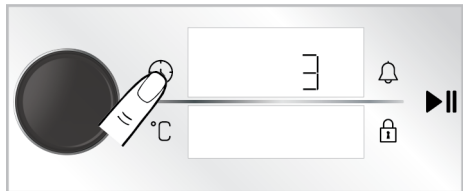
### 4.1 Eerst timer instelling




Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

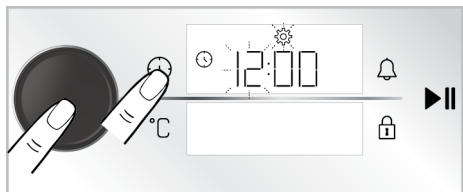
1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.

⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.





2. Schakel het timerveld in door de bedieningsknop van de magnetron of de  toets eenmaal aan te raken.

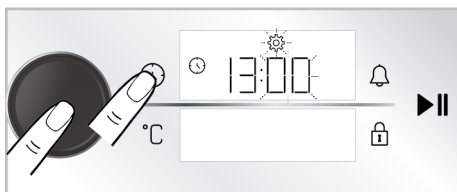
⇒ Het timerveld en het  symbool knipperen op het timer/tijdsduur scherm.




3. Stel het tijdstip van de dag in door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien en het minutenveld in

te schakelen door de magnetron bedieningsknop éénmaal in te drukken of door de  toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het minutenveld en het  symbool knipperen op minuten/tijdsduur scherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Keur de instelling goed door de bedieningsknop van de magnetron of de  toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool blijft ononderbroken opgelicht.



Als de eerste timer instelling niet wordt uitgevoerd, begint het tijdstip van de dag vanaf het tijdstip dat werd ingesteld tijdens het productieproces. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk **"Instellingen"**.



In het geval van een lange stroomuitval wordt het tijdstip van de dag geannuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

### 4.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product 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 "Bedieningsfuncties van de oven ► 68" 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 in gebruik neemt:

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

**OPMERKING:** Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

**OPMERKING:** Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

## 5 Het gebruik van de oven

### 5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

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

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

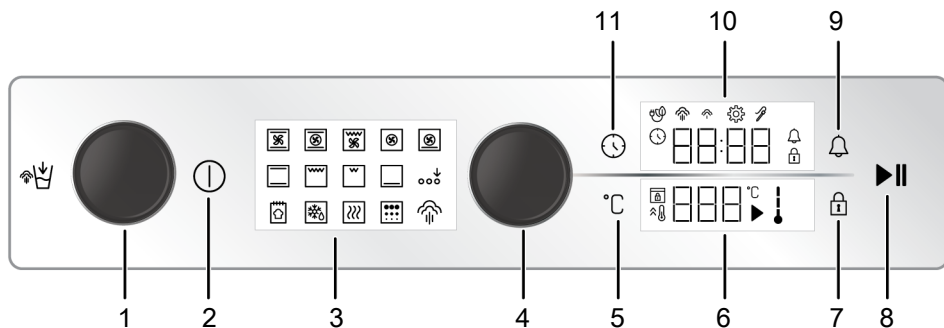
De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

### 5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

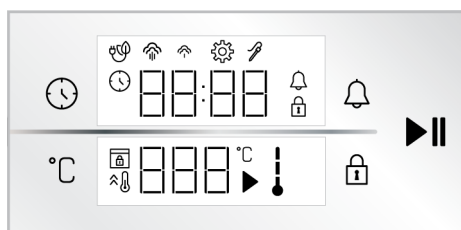
#### Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een elektrische storing worden vooraf ingestelde bereidingstijd en de tijdsduur geannuleerd.
- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet de instellingen opslaan door de relevante toets aan te raken in de beschrijving of door even te wachten.

- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van het bakken, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- Als de snel voorverwarmen instelling is ingeschakeld op het 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 de snel voorverwarmen instelling, zie de sectie "Instellingen".



- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 Waterreservoir              | 2 Aan/Uit-toets             |
| 3 Functiescherm               | 4 Oven bedieningsknop       |
| 5 Temperatuurinstelling toets | 6 Temperatuur indicatiezone |
| 7 Toetsvergrendeling toets    | 8 Bakken start/stop-toets   |
| 9 Alarmtoets                  | 10 Timer/duur indicatorveld |
| 11 Tijd en instellingen toets |                             |



#### Temperatuur indicatiezone :

- ▶ : Bak symbool
- °C : Temperatuursymbool
- ↓ : Temperatuur in-de-oven symbool
- ↗ : Snel verwarmen (booster) symbool
- 🔒 : Deurvergrendeling symbool \*

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

#### Toetsen :

- 🕒 : Tijd en instellingen toets
- °C : Temperatuurinstelling toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔔 : Alarmtoets
- ▶|| : Bakken start/stop-toets

#### Timer/duur indicatorveld :

- 🕒 : Baktijd/tijdstip van de dag symbool
- 🔔 : Alarmsymbool
- ⚙️ : Instellingen symbool
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🌬️ : Symbool van bakken met eco-ventilator
- 🌫️ : Laag niveau stoomsymbool \*
- 🌫️ : Hoog niveau stoomsymbool \*
- 🍖 : Vleesthermometer 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 ① toets aan te raken.

⇒ Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste bedieningsfunctie op het scherm. De bedieningsfunctie, temperatuur, bereidingstijd en het alarm kunnen worden aangepast als het scherm in deze status staat.


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

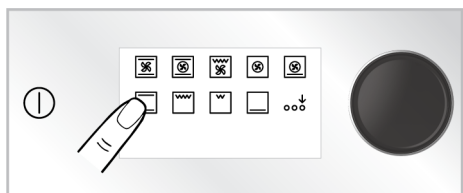
## De oven uitschakelen

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

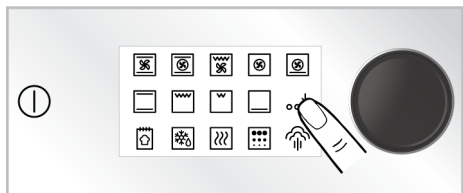
## Handmatig bakken door de temperatuur en functie van de oven te selecteren

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. Als voorbeeld, de "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie en 180 °C bereidingstijd instellingen worden weergegeven 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.

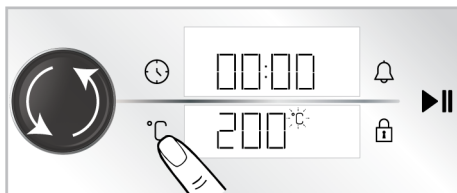



3. Als de functie die u wilt activeren niet één van de bedieningsfuncties is die eerst verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.



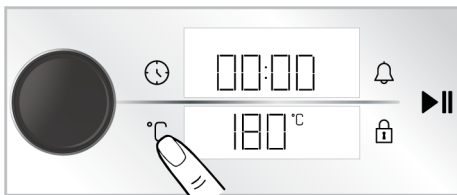
4. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u de magnetron bedieningsknop in of raakt u de °C toets aan en draait u de bedieningsknop naar links/rechts.

⇒ Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.

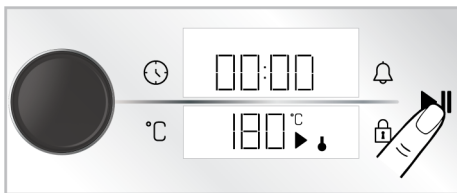


 Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst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

5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.  
⇒ Het °C symbool licht ononderbroken op op het temperatuurscherm.



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




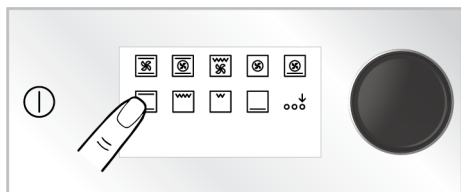
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ↓ en ► symbolen worden weergegeven op het temperatuurscherm. De bereidingstijd begint af te tellen op het scherm. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van

het  symbool op. De magnetron schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder de bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de  toets aan om de bereiding te stoppen of de  toets om de magnetron volledig uit te schakelen.

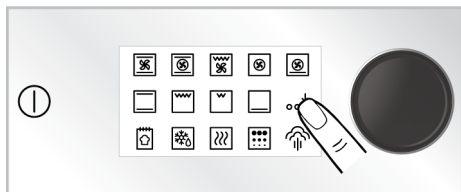
### Bakken door de bereidingstijd in te stellen;

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 de timer. Als voorbeeld, de "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie, 180 °C en 45 minuten bereidingstijd instellingen worden weergegeven 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.




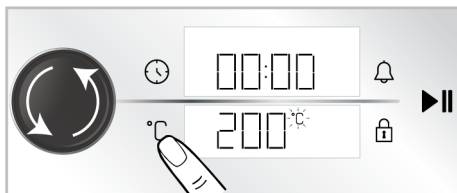
3. Als de functie die u wilt activeren niet één van de bedieningsfuncties is die eerst verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.





4. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Om de

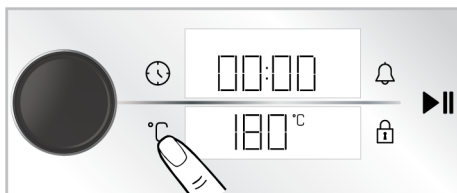
ze temperatuur te wijzigen, drukt u de magnetron bedieningsknop in of raakt u de  toets aan en draait u de bedieningsknop naar links/rechts.



- ⇒ Het  symbool verschijnt op het temperatuurscherm.

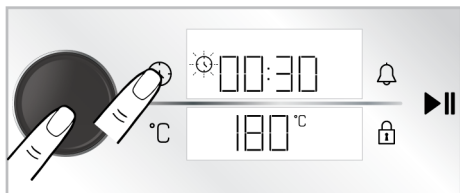


-  Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die bedieningsfunctie.

5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de  toets aan te raken.
- ⇒ Het  symbool licht ononderbroken op op het temperatuurscherm.

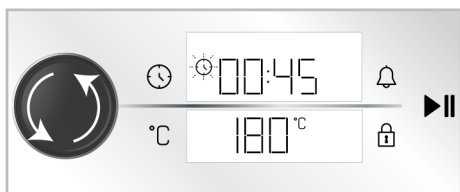


6. Druk de magnetron bedieningsknop in of raak de  toets eenmaal in om de bereidingstijd in te stellen.
- ⇒ De ingestelde waarde van 30 minuten verschijnt op het timer/tijdsduur scherm en het  symbool knippert.



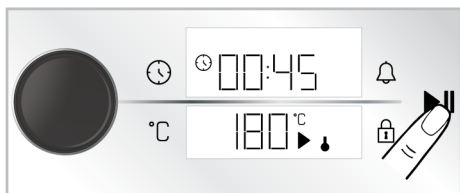
**i** Om de bereidingstijd snel aan te passen, kunt u de bereidingstijd inschakelen als 30 minuten door de magnetron bedieningsknop in te drukken of door de ⌚ toets aan te raken nadat de bedieningsfunctie en temperatuur zijn ingesteld. U kunt de tijdsduur wijzigen door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien.

7. Stel de bereidingstijd in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien. Bevestig de instelling door de ⌚ toets aan te raken.



**i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

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



⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur en de bereidingstijd aftelling ver-

schijnt op het scherm. De ↓ en ▶ symbolen worden weergegeven op het temperatuurscherm. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op.

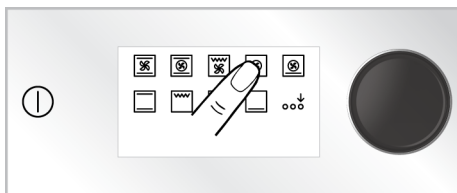
Aan het einde van de aangepaste bereidingstijd verschijnt "End" op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding wordt gestopt.

9. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als u de ▶▶ toets aanraakt terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de "End" tekst wordt weergegeven op het temperatuurscherm blijft de oven gedurende een onbepaalde tijd verder werken. De oven wordt uitgeschakeld als de ⌚ toets wordt aangehaakt. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

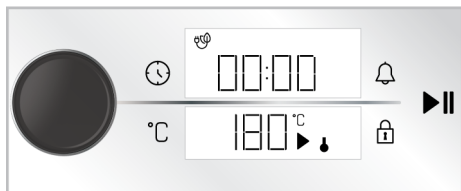
### Eco ventilator verwarming

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 zijn.

- Schakel de oven in door de ⌚ toets aan te raken.
- Blijf de "Ventilator verwarming" bedieningsfunctie op het functiescherm aanraken gedurende 3 seconden.



⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling verschijnt het ⌚ symbool op het timer/tijdsduur scherm en wordt de "Eco ventilator verwarming" functie ingeschakeld.



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

⇒ In de "Eco ventilator verwarming" modus licht de lamp korter op dan de andere bereidingsfunctie om energie te besparen tijdens de bereiding.

### Broodfunctie

Uw oven heeft een "Broodfunctie" gedefinieerd specifiek om brood te bakken. De temperatuur- en tijdsinstelling van de functie kunnen niet worden gewijzigd.

### 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

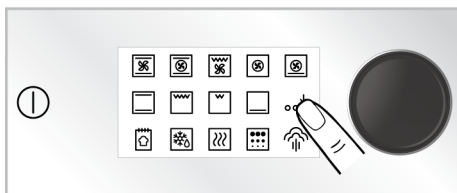
- 2 theelepels zonnebloemolie

### Vorbereiding

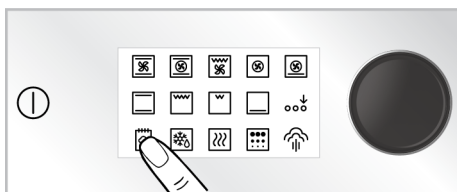
1. Zeef het bloem in een diepe kom. Voeg de suiker toe aan de bloem en meng het tot een homogeen mengsel.
2. Maak een putje in het midden van de bloem en voeg de gist, het zout en de zonnebloemolie toe. Voeg het warme water geleidelijk toe, van de zijanten van de kom.
3. Kneed het deeg met de hand of in een deegmixer gedurende ca. 10- 15 minuten.
4. Draai het deeg dat u net gekneet hebt een aantal maal om met de hand en plaats het in een container. Breng 1

theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt.

5. Na het afdekken van het deeg met folie, dekt u het af met een dikke doek en laat u 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. Laat het deeg een bijkomende 30 minuten rijzen aan kamertemperatuur.
7. Plaats de ovenschotel op de 3de lade van uw oven.
8. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
9. Schakel de onderste rij bedieningsfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.



10. Raak "Broodfunctie" aan het op het functiescherm.



11. Raak de ►|| toets aan om de bereiding te starten.



12. Aan het einde van de bereidingstijd weerklinkt het alarm gedurende een minuut. Als de ① toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

### 5.3 Stoomkoken

Uw oven is voorzien van een stoomkookfunctie. Betere bakresultaten worden bereikt met de stoomfunctie. De stoomfunctie zorgt ervoor dat het oppervlak van gerechten met deeg helderder is, de korst meer knapperig en volumineuzer. De stoomfunctie beperkt ook het vochtverlies van etenswaren zoals vlees en biedt de mogelijkheid ze sappiger te houden aan de binnenzijde en lekkerder.

Er zijn 2 verschillende niveaus van stoomondersteuning; lage stoom en hoge stoom. Tijdens het bakken 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 bakken (zoals grote stukken vlees, een volledige kip). Deze functie kan afhangen van de etenswaren die u bereidt. Raadpleeg hiervoor de baktafel.

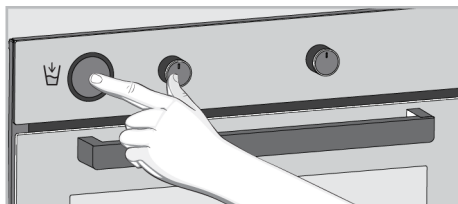
#### Algemene waarschuwingen

- Stoomkoken is enkel mogelijk bij temperaturen van meer dan 120 °C.
- De waterreservoir capaciteit is 250 ml. Plaats niet meer dan 250 ml water in het waterreservoir tijdens het bakken.
- De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur na het stoomkoken, kan spatpen veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.
- Blijf uit de buurt wanneer u de ovendeur opent want er kan stoom of warmte ontsnappen tijdens en na het stoomkoken. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

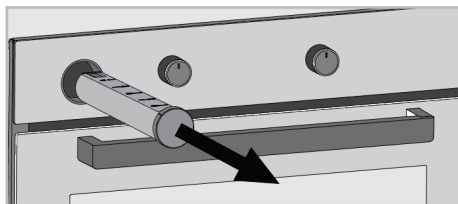
- Als er water in de oven blijft na het stoomkoken, moet u het resterende water drogen met een droge doek wanneer de oven is afgekoeld. Zo niet kan het resterende water resteren in kalkresten.
- Als uw product een vleesthermometer heeft, zorg er dan voor dat het deksel van de vleesthermometer gesloten is voordat u gaat koken met stoom. Anders kan er stoom uit de vleessonde-aansluiting komen.

#### Voor het stoomkoken:

1. Begin te bakken nadat u de stoomkoken tabel hebt gecontroleerd en de functie, de temperatuur en de tijd hebt ingesteld in overeenstemming met de etenswaren die u wilt bereiden. U kunt de hoeveelheid water die u moet toevoegen, de temperatuur, de bereidingsfunctie en de tijdsduur bepalen die niet worden vermeld in de tabel.
2. Duw het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven.

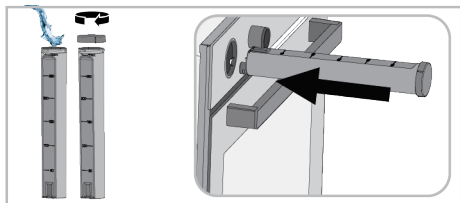


3. Verwijder het waterreservoir uit de sleuf.

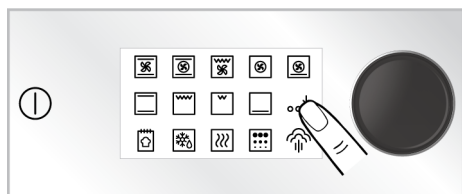


4. Open het deksel van het waterreservoir en vul met de gespecificeerde hoeveelheid in de bereidingstabel.

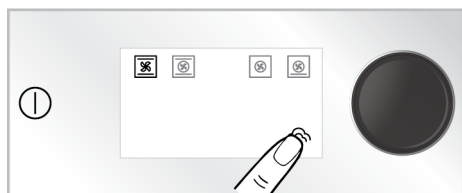




5. Sluit het deksel en breng het waterreservoir opnieuw aan.
6. Plaats uw etenswaren in de oven op de aanbevolen rekstand.
7. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
8. Schakel de onderste rij bedieningsfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.




9. Raak "Stoomfunctie" aan het op het functiescherm.

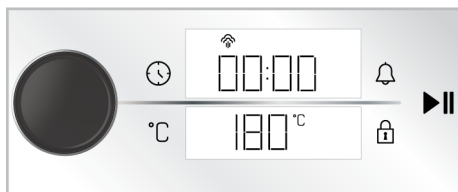


- ⇒ De bereidingsfuncties waarmee u kunt stoomkoken worden weergegeven op het scherm. De actieve bedieningsfunctie licht helderder op.

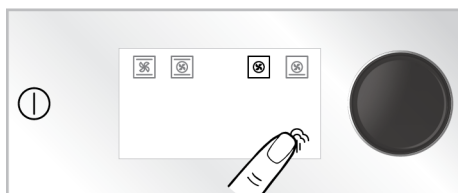
10. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken voor het stoomkoken.



- ⇒ De specifiek voorgedefinieerde temperatuur en het  symbool (hoog niveau stoom) voor de geselecteerde functie verschijnt op het scherm.

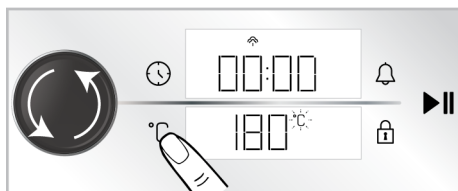


11. U kunt het stoomniveau overschakelen op laag naargelang het type etenswaren. Raak Stoomfunctie aan om om te schakelen.



12. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u de magnetron bedieningsknop in of raakt u de °C toets aan en draait u de bedieningsknop naar links/rechts.

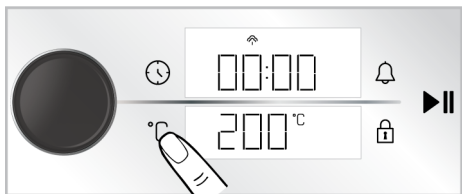
- ⇒ Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.



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

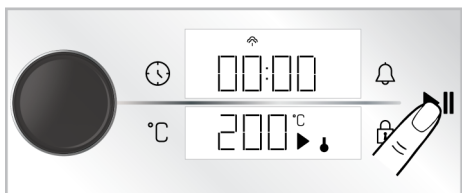
13. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.

⇒ Het °C symbool licht ononderbroken op op het temperatuurscherm.



14. U kunt de bereidingstijd instellen of handmatig koken door de bereiding zelf te bedienen. Om de bereidingstijd in te stellen verwijzen wij u naar de sectie "Bakken door de bereidingstijd in te stellen".

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



⇒ **Als de bereidingstijd niet is ingesteld.** Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ↓ en ► symbolen worden weergegeven op het temperatuurscherm. De bereidingstijd begint af te tellen op het scherm. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van

het magnetron temperatuur ↓ symbool op. De magnetron schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder de bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te stoppen of de Ⓛ toets om de magnetron volledig uit te schakelen.

⇒ **Als de bereidingstijd niet is ingesteld.** Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de bereidingstijd aftelling verschijnt op het scherm. De ↓ en ► symbolen worden weergegeven op het temperatuurscherm. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het magnetron temperatuur ↓ symbool op. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding wordt gestopt. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als u de ►|| toets aanraakt terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de "End" tekst wordt weergegeven op het temperatuurscherm blijft de oven gedurende een onbepaalde tijd verder werken. Schakel de oven uit door de Ⓛ toets aan te raken. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

#### 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 knipperen op het scherm en na een tijdje weerklinkt een geluidssignaal. De oven blijft intussen werken zonder stoom.

- Als u het geluidssignaal wilt annuleren en doorgaan met bakken zonder stoom moet u de  toets aanraken. Het geluidssignaal stopt en de oven blijft koken zonder stoom.
- Om door te gaan met stoomkoken, moet u het waterreservoir verwijderen, het opvullen met voldoende water en het opnieuw aanbrengen op zijn plaats. De oven begint stoom af te geven door water uit het reservoir te zuigen.
- Tijdens het stoomkoken is het normaal dat u een geluid hoort van de pomp van de oven, in het bijzonder wanneer het niveau van het resterende water in het waterreservoir laag is.

#### Na het stoomkoken:

- Een tijdje na het einde van het stoomkoken, verwijdert de oven het resterend water uit de generator terug in het reservoir. Intussen is het normaal u geluid hoort van de oven.
- 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.



## 5.4 Instellingen

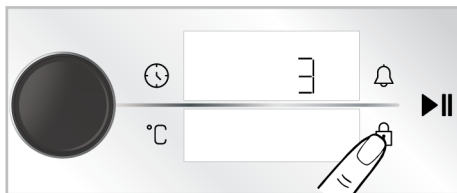




De 3-2-1 aftelling verschijnt op het scherm in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

#### De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen van de bedieningseenheid.

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op Timer/tijdsduur scherm.






- ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling verschijnt het  symbool op het timer/tijdsduur scherm en wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als er nadat de toetsvergrendeling is ingesteld een toets wordt aangeraakt of als de bedieningsknop van de magnetron wordt ingedrukt, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en begint het  symbool te knipperen.



Als de toetsvergrendeling is ingeschakeld, kunnen de toetsen van de bedieningseenheid niet worden gebruikt. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

#### De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op Timer/tijdsduur scherm.
 



⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling verdwijnt het  symbool op het timer/tijdsduur scherm en wordt de toetsvergrendeling uitgeschakeld.

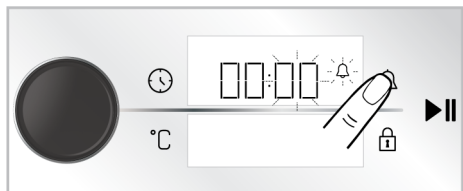
#### Het alarm instellen



U kunt de de bedieningseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld ge-

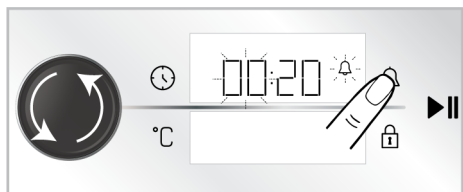
bruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.



**i** De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

1. Raak de  toets één maal aan om de alarmperiode in te stellen.
  - ⇒ Het minutenveld en het  symbool begint te knipperen op timer/tijdsduur scherm.



2. Stel eerste de minuten in door de bedieningsknop naar links/rechts te draaien en het timerveld in te schakelen door de  toets eenmaal aan te raken.
3. Stel de tijd in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien. Raak de  toets aan om de instelling te bevestigen.



- ⇒ Op het timer/tijdsduur scherm licht het  symbool ononderbroken op en begint de alarmtijd af te tellen op het scherm.
4. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.



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

## 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.

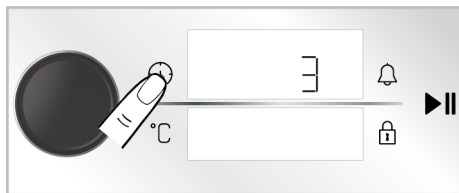
## Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak de  toets een maal aan om de alarmperiode opnieuw in te stellen.
  - ⇒ Het  symbool begint te knipperen op het timer/tijdsduur scherm.
2. Draai de magnetron bedieningsknop naar links/rechts tot de alarmtijd "00:00" bereikt.

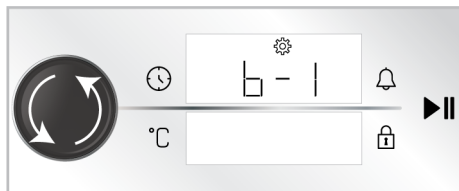
## Het volume instellen

U kunt het volume van de de bedienings-eenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
  - ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

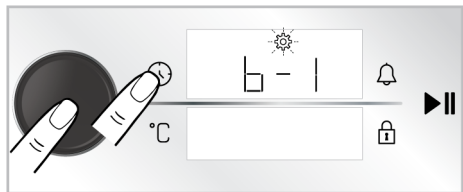


2. Draai de magnetron bedieningsknop naar links/rechts tot "b-1" of "b-2" verschijnt op het timer/tijdsduur scherm.



- Schakel de toon instelling in door de 🕒 toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.

⇒ Het ⚙️ symbool knippert op het timer/tijdsduur scherm.



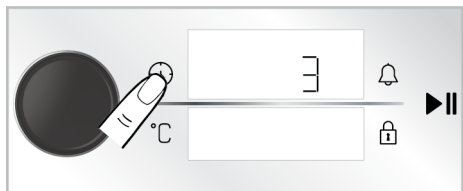
- Stel de gewenste toon in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien.
- Bevestig de ingestelde toon door de 🕒 toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.

### De helderheid van het scherm instellen

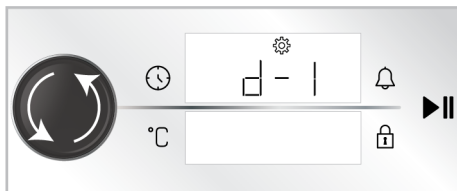
U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

- Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de 🕒 aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.

⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

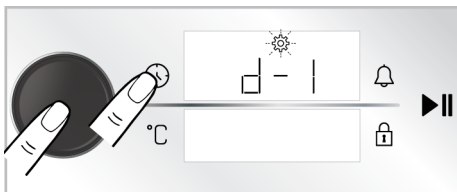


- Draai de magnetron bedieningsknop naar links/rechts tot "d-1", "d-2" of "d-3" verschijnt op het Timer/tijdsduur scherm.



- Schakel de helderheid instelling in door de 🕒 toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.

⇒ Het ⚙️ symbool knippert op het timer/tijdsduur scherm.



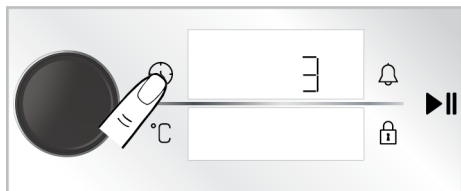
- Stel de gewenste helderheid in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien.
- Bevestig de helderheid door de 🕒 toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.


### De snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

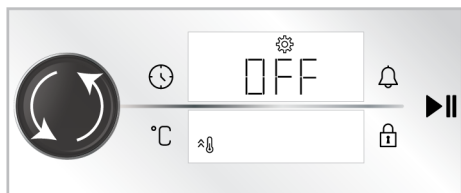
U kunt het bakken op uw product automatisch bedienen met de snel voorverwarmen functie. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.


- Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de 🕒 aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.


⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

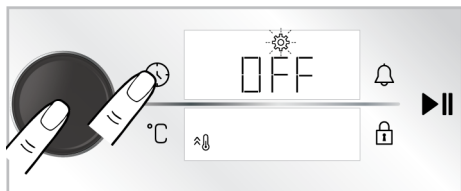


2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot het  symbool en "OFF" verschijnen op het scherm.

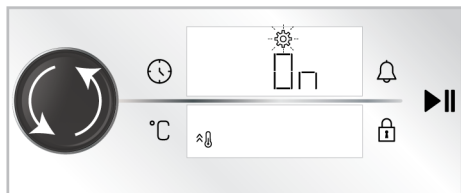



3. Schakel de snel voorverwarmen (Booster) instelling in door de  toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.

⇒ Het  symbool knippert op het timer/tijdsduur scherm.



4. Draai de "OFF" instelling op het scherm op "ON" door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien.




5. Bevestig de voorverwarmen (booster) instelling door de  toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.



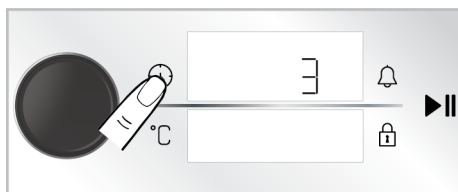
U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door de instelling "OFF" te schakelen, kunt u de snel voorverwarmen instellen annuleren.


### Het tijdstip van de dag wijzigen


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

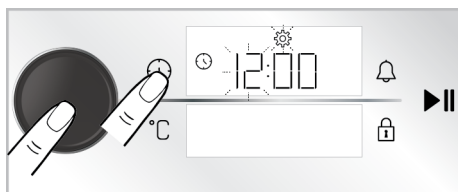
1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.


⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



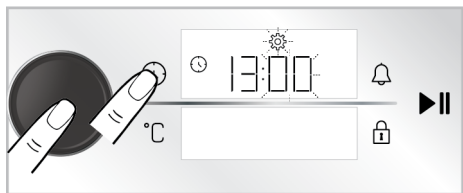
2. Schakel het timerveld in door de bedieningsknop van de magnetron of de  toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het timerveld en het  symbool knipperen op het timer/tijdsduur scherm.



3. Stel het tijdstip van de dag in door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien en het minutenveld in te schakelen door de magnetron bedieningsknop éénmaal in te drukken of door de  toets eenmaal aan te raken.

- ⇒ Het minutenveld en het ⚙️ symbool knipperen op minuten/tijdsduur scherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Keur de instelling goed door de bedieningsknop van de magnetron of de ⌚ toets eenmaal aan te raken.

- ⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het ⚙️ symbool blijft ononderbroken opgelicht.

## 6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft 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.

### 6.1 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 het bakken 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 u 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 bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

#### 6.1.1 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.
- 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 etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- 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.
- 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 de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

### Tips voor gebak

- 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.

### Tips om cakes te bereiden.

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

## Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

### Suggesties om te bakken met één enkele schaal

| Etenswaren        | Te gebruiken accessoire     | Bedieningsfunctie                       | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|-------------------|-----------------------------|---|------------------|------------------|----------------------------|
| Cake op de schaal | Standaard plaat *           | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 180              | 30 ... 45                  |
| Cake in de vorm   | Cakevorm op draadrooster ** | Ventilator verwarming                   | 2                | 180              | 30 - 40                    |
| Kleine cakes      | Standaard plaat *           | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 160              | 25 - 35                    |



| Etenswaren     | Te gebruiken accessoire  | Bedieningsfunctie  | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|----------------|--|--|------------------|------------------|----------------------------|
| Kleine cakes   | 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                    |
| Biscuitgebak   | 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 ... 40                  |
| Koekje         | Gebak plaat *  | Ventilator verwarming  | 3                | 170              | 20 - 30                    |
| Gebak          | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 2                | 200              | 30 - 40                    |
| Gebak          | Standaard plaat *  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 2                | 180              | 35 - 45                    |
| Broodje        | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 2                | 200              | 20 ... 35                  |
| Broodje        | Standaard plaat *  | Ventilator verwarming  | 3                | 180              | 20 - 30                    |
| Volledig brood | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 3                | 200              | 30 ... 45                  |
| Volledig brood | Standaard plaat *  | Ventilator verwarming  | 3                | 200              | 30 - 40                    |
| Lasagne        | Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **     | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 2 of 3           | 200              | 30 ... 45                  |
| Appeltaart     | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 2                | 180              | 50 - 70                    |
| Appeltaart     | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Ventilator verwarming  | 3                | 170              | 50 - 65                    |
| Pizza          | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 3                | 280              | 5 - 9                      |
| Pizza          | 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 om te koken met twee schalen

| Etenswaren   | Te gebruiken accessoire                | Bedieningsfunctie     | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------|--|-----------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Kleine cakes | 2-Standaard plaat *<br>4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4            | 150              | 25 - 35                    |
| Koekje       | 2-Standaard plaat *<br>4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4            | 170              | 25 - 35                    |
| Gebak        | 1-Standaard plaat *<br>4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 1 - 4            | 180              | 40 - 50                    |
| Broodje      | 2-Standaard plaat *<br>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 met bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming"

- U mag de temperatuurstelling niet wijzigen na de start van de bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.
- 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 en deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

- U mag niet voorverwarmen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.

| Etenswaren   | Te gebruiken accessoire | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Kleine cakes | Standaard plaat *       | 3                | 160              | 25 ... 35                  |
| Koekje       | Standaard plaat *       | 3                | 180              | 25 ... 35                  |
| Gebak        | Standaard plaat *       | 3                | 200              | 45 ... 55                  |
| Broodje      | Standaard plaat *       | 3                | 200              | 35 ... 45                  |

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

### 6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

#### De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 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 op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.

- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

### Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

| Etenswaren                           | Te gebruiken accessoire                                    | Bedieningsfunctie  | Legplank positie | Temperatuur (°C)                | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------------------------------|--|--|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg) | Standaard plaat *  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 15 min. 250/max, na 180 ... 190 | 60 - 80                    |
| Lamsschenkel (1,5-2 kg)              | Standaard plaat *  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 170                             | 85 - 110                   |
| Gebakken kip (1,8-2 kg)              | Draadrooster *<br>Plaats een schaal op een onderste plank. | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 2                | 15 min. 250/max, na 190         | 60 - 80                    |
| Gebakken kip (1,8-2 kg)              | Draadrooster *<br>Plaats een schaal op een onderste plank. | Ventilator verwarming  | 2                | 200 - 220                       | 60 - 80                    |
| Gebakken kip (1,8-2 kg)              | Draadrooster *<br>Plaats een schaal op een onderste plank. | "3D" functie   | 2                | 15 min. 250/max, na 190         | 60 - 80                    |
| Kalkoen (5,5 kg)                     | Standaard plaat *  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 1                | 25 min. 250/max, na 180 ... 190 | 150 - 210                  |
| Kalkoen (5,5 kg)                     | Standaard plaat *  | "3D" functie   | 1                | 25 min. 250/max, na 180 ... 190 | 150 - 210                  |
| Vis                                  | Draadrooster *<br>Plaats een schaal op een onderste plank. | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 200                             | 20 - 30                    |
| Vis                                  | Draadrooster *<br>Plaats een schaal op een onderste plank. | "3D" functie   | 3                | 200                             | 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.

### 6.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. 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 etenswa-

ren 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 oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal 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) | Baktijd (min) (benadering) |
|---|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Vis                                     | Draadrooster            | 4 - 5            | 250              | 20 - 25                    |
| Stukjes kip                             | Draadrooster            | 4 - 5            | 250              | 25 - 35                    |
| Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid | Draadrooster            | 4                | 250              | 20 - 30                    |
| Lamskotelet                             | Draadrooster            | 4 - 5            | 250              | 20 - 25                    |
| Steak - (vleesblokjes)                  | 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.

## 6.1.4 Stoomkoken

### Algemene informatie

- Stoomkoken is enkel mogelijk als in stoom ondersteunde kookfuncties vermeld in de handleiding. Zie de sectie "Oven bedieningsfuncties" [► 68] voor stoomkookfuncties.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven. De tijdsduur op

het moment van de watertoevoer geeft de verstreken tijd weer na de voorverwarming.

- De bereidingstabel bevat aanbevelingen voor de bereiding die zijn getest door de fabrikant. UU kunt de hoeveelheid water, de temperatuur, de stoomfunctie en de tijdsduur instellen die niet worden vermeld in de tabel.
- Voer de bereiding met stoomfunctie op in één schotel.

## Suggesties om te bakken met één enkele schaal

NL

| Etenswaren               | Te gebruiken accessoire                                      | Legplank positie | Bedieningsfunctie  | Temperatuur (°C)        | Hoeveelheid water die moet worden gebruikt (ml) | Stoomniveau | Water opnametijd (min.)**        | Baktijd (min) (benadering) | Etenswaren gewicht bij benadering (g) |
|--------------------------|--|------------------|--|-------------------------|---|-------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Volledig brood           | Standaard plaat *  | 2                | Ventilator verwarming  | 180                     | 200   |             | voor voorverwarming              | 30 - 40                    | 820                                   |
| Gebakken kip (1,8-2 kg)  | Draadrooster *<br>Plaats een schaal op een onderste plank.   | 2                | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 25 min. 250/max, na 190 | 250   |             | 25                               | 60 - 70                    | 2000                                  |
| Rib steak (enkel stuk)   | Standaard plaat *  | 3                | "3D" functie   | 180                     | 250   |             | 15                               | 40 - 55                    | 1000                                  |
| Lamschenkel met groenten | Standaard plaat *  | 3                | "3D" functie   | 170                     | 250+250***                                      |             | na voorverwarming (onmiddellijk) | 80 - 100                   | 2000                                  |
| Vergist broodje          | Standaard plaat *  | 3                | Ventilator verwarming  | 180                     | 150   |             | voor voorverwarming              | 20 - 30                    | 1200                                  |
| Kwarktaart               | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **** | 3                | Ventilator verwarming  | 120                     | 200   |             | 30                               | 60 - 70                    | 1450                                  |
| Kippenbout               | Standaard plaat *  | 3                | "3D" functie   | 200                     | 150   |             | na voorverwarming (onmiddellijk) | 20 - 30                    | 800                                   |
| Gebakken aardappel       | Standaard plaat *  | 3                | "3D" functie   | 190                     | 100   |             | 25                               | 45 - 55                    | 500                                   |
| Hamburger brood          | Standaard plaat *  | 3                | Ventilator verwarming  | 180                     | 200   |             | voor voorverwarming              | 20 - 30                    | 800                                   |
| Zalm met groenten        | Standaard plaat *  | 3                | "3D" functie   | 200                     | 100   |             | na voorverwarming (onmiddellijk) | 15 - 25                    | 500                                   |

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

\*\* Geeft de verstreken tijd weer na de voorverwarming.

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

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

## 6.1.5 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 controleinstanties.

NL

### Bereidingstabel voor testmaaltijden

#### Suggesties om te bakken met één enkele schaal

| Etenswaren               | Te gebruiken accessoire  | Bedieningsfunctie                       | Legplank positie  | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------------------|--|---|---|------------------|----------------------------|
| Shortbread (zoet koekje) | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3   | 140              | 20 - 30                    |
| Shortbread (zoet koekje) | Standaard plaat *  | Ventilator verwarming                   | Op modellen met draadplanken :3<br>Op modellen zonder draadplanken :2 | 140              | 15 .. 25                   |
| Kleine cakes             | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3   | 160              | 25 - 35                    |
| Kleine cakes             | 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                    |
| Biscuitgebak             | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **     | Ventilator verwarming                   | 2   | 150              | 35 - 45                    |
| Appeltaart               | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 180              | 50 - 70                    |
| Appeltaart               | Ronde zwart metalen vorm, 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 om te koken met twee schalen

| Etenswaren               | Te gebruiken accessoire                | Bedieningsfunctie     | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------------------|--|-----------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Kleine cakes             | 2-Standaard plaat *<br>4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4            | 150              | 25 - 35                    |
| Shortbread (zoet koekje) | 2-Standaard plaat *<br>4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4            | 140              | 15 - 25                    |

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) | Baktijd (min) (benadering) |
|---|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid | Draadrooster            | 4                | 250              | 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.

## 7 Onderhoud en reiniging

### 7.1 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 product 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 product 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. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

#### 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 de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

### **Email oppervlakken**

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op 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.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krasend schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

### **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 microve-

zel 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 kras-send 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 geleverde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geleverde 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 product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

## **7.2 Accessoires reinigen**

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

## **7.3 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 niet 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 knop kunnen worden gewist.
- 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.

## 7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

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

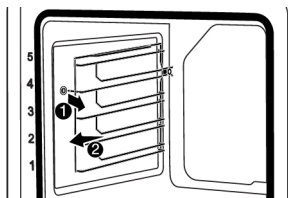
### De binnenwanden van de oven reinigen

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.

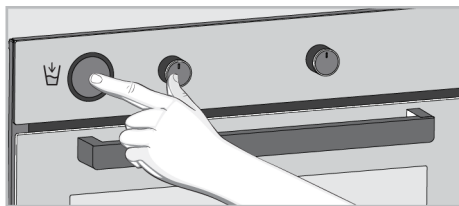
## 7.5 Stoomreinigen

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in 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 Deur 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. Duw het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven en verwijder het reservoir uit de sleuf. Vul het reservoir met 200 ml water.



3. Verwijder het waterreservoir uit de sleuf.
4. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
5. Schakel de onderste rij bedieningsfuncties 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 te beginnen reinigen.

- ⇒ De reiniging start en de stoomreiniging tijdsduur verschijnt op het scherm. Deze tijd 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. Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

**i** In de stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het water op de bodem van de oven verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatsten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

11. (**Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.**) Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



## 7.6 De deur van de oven reinigen

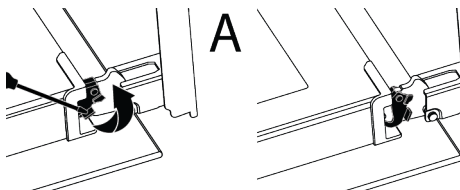
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "De ovendeur

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. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.

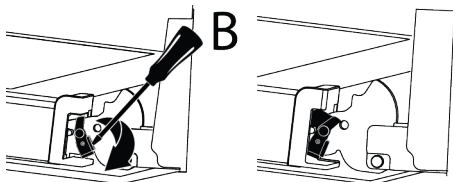
**i** Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

## De deur van de oven verwijderen

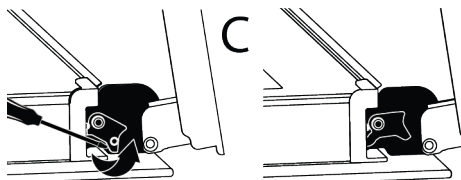
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



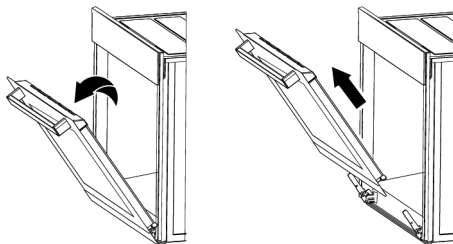
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



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

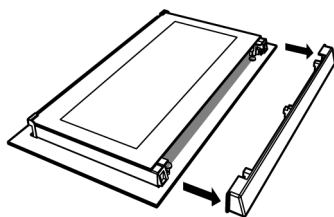
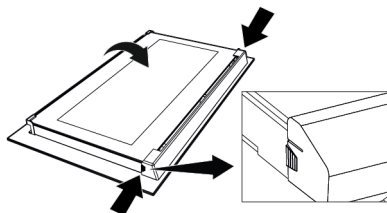


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

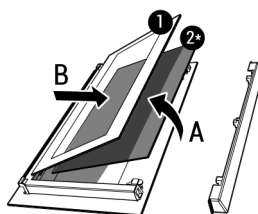
## 7.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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 voor 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.

## 7.8 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

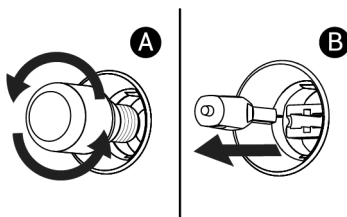
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- 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 bestand 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 elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



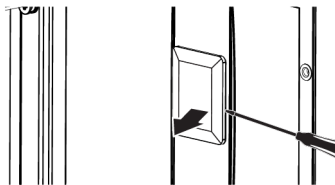
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

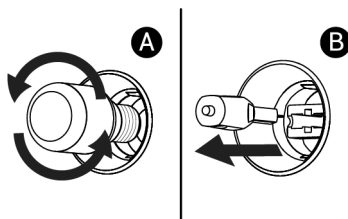
#### Als uw oven een vierkante lamp heeft,

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. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
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 het een type (B) model is, moet u dit verwij-

deren zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

## 8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

### Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

### Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

### Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien

is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

### Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

### De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd en werken de verwarmingselementen niet.

**(Voor modellen met timer) Het timer-scherm knippert of het timersymbool is open gelaten.**

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

**Na de start van de bereiding knippert het ► symbool op het scherm en er is geen hoorbare melding.**

- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de deur van de magnetron volledig uit gesloten. Neem contact op met de geautoriseerde service als de fout aanhoudt.



