

# GRUNDIG

## Four Encastrable

Manuel d'utilisation

## Inbouwoven

Gebruiker Handleiding



GEBM19300DXMPF

385443447\_2/ FR/ NL/ R.AA/ 20/07/23 11:20  
7727188449

## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

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

**RE-  
MARQUE**

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>  |
| 1.1      | Utilisation prévue.....   | 4         |
| 1.2      | Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... | 5         |
| 1.3      | Sécurité électrique.....  | 5         |
| 1.4      | Sécurité des transports.....  | 7         |
| 1.5      | Sûreté des installations.....   | 7         |
| 1.6      | Sécurité d'utilisation.....   | 7         |
| 1.7      | Alertes de température.....   | 8         |
| 1.8      | Utilisation des accessoires.....  | 9         |
| 1.9      | Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....                               | 9         |
| 1.10     | Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage.....                            | 10        |
| 1.11     | Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse).....                              | 10        |
| <b>2</b> | <b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>                            | <b>11</b> |
| 2.1      | Directive sur les déchets.....  | 11        |
| 2.1.1    | Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets.....               | 11        |
| 2.2      | Informations sur l'emballage.....   | 11        |
| 2.3      | Recommandations pour économiser l'énergie.....                                  | 11        |
| <b>3</b> | <b>Votre appareil.....</b>  | <b>13</b> |
| 3.1      | Présentation de l'appareil.....   | 13        |
| 3.2      | Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.               | 13        |
| 3.2.1    | Panneau de commande.....  | 14        |
| 3.2.2    | Introduction au panneau de commande de l'appareil.....                          | 14        |
| 3.3      | Fonctions d'utilisation du four.....  | 15        |
| 3.4      | Accessoires de l'appareil.....  | 15        |
| 3.5      | Utilisation des accessoires de l'appareil.....                                  | 16        |
| 3.6      | Spécifications techniques.....  | 20        |
| <b>4</b> | <b>Première utilisation.....</b>  | <b>21</b> |
| 4.1      | Réglage de l'heure pour la première fois.....                                   | 21        |
| 4.2      | Premier nettoyage.....  | 21        |
| <b>5</b> | <b>Utilisation du four.....</b>   | <b>22</b> |
| 5.1      | Informations générales sur l'utilisation du four.....                           | 22        |
| 5.2      | Fonctionnement de l'unité de commande du four.....                              | 22        |
| 5.3      | Réglages.....   | 25        |
| <b>6</b> | <b>Informations générales sur la cuisine.....</b>                               | <b>27</b> |
| 6.1      | Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....                      | 27        |
| 6.1.1    | Pâtisseries et aliments cuits au four.....                                      | 28        |
| 6.1.2    | Viande, poisson et volaille.....  | 31        |
| 6.1.3    | Grille.....   | 32        |
| 6.1.4    | Aliments test.....  | 33        |
| <b>7</b> | <b>Entretien et nettoyage.....</b>  | <b>35</b> |
| 7.1      | Consignes de nettoyage générales.....   | 35        |
| 7.2      | Accessoires de nettoyage.....   | 36        |
| 7.3      | Nettoyage du panneau de commande.....   | 36        |
| 7.4      | Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....                         | 37        |
| 7.5      | Nettoyage facile à la vapeur.....   | 37        |
| 7.6      | Auto-nettoyage à haute température.....   | 38        |
| 7.7      | Nettoyage de la porte du four.....  | 40        |
| 7.8      | Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....                         | 41        |
| 7.9      | Nettoyage de la lampe du four.....  | 42        |
| <b>8</b> | <b>Dépannage.....</b>   | <b>43</b> |

## 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 se produire 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 au produit.
- ### 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.
  - **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
  - Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
  - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

## 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.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



## 1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas

l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). 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.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit 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.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. 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 coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- 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 pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

#### **1.4 Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

#### **1.5 Sûreté des installations**

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

#### **1.6 Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez 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 conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'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** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.



- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



### 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**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



### 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne 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.
- 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. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

### **1.10 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 !

### **1.11 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)**

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.
- Si une plaque de cuisson se trouve au-dessus de votre four, ne la faites pas fonctionner pendant la prolyse.

## 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, apportez-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.

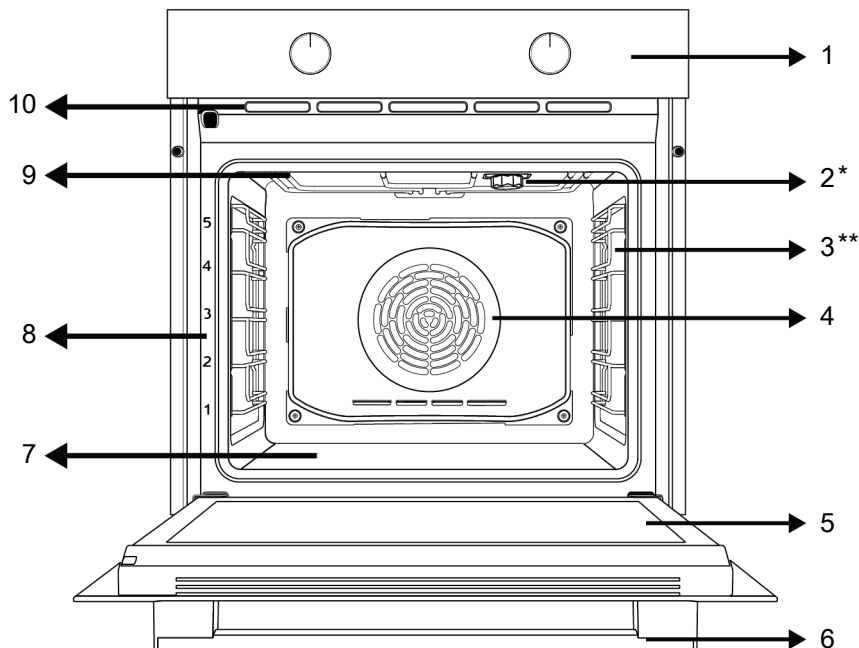
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.

- 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 re-
- pas 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

FR

### 3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

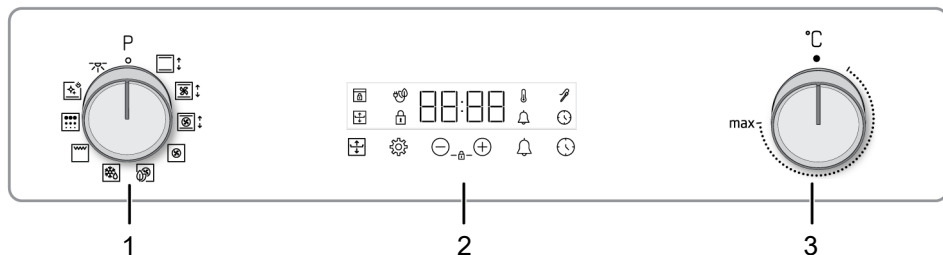
\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

\*\* 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 Bouton de sélection de fonctions
- 3 Bouton de sélection de température

- 2 Minuterie

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 sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

#### Bouton de température

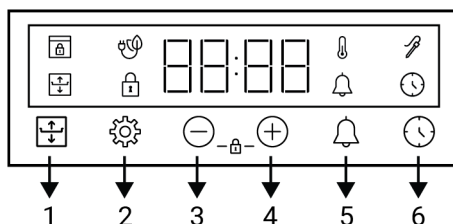
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

#### Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'affichage de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée et maintienne cette température et l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque

la température du four atteint la valeur de consigne, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît en permanence à côté de la valeur de température de consigne.

#### Minuterie



- 1 Clé de cuisson flexible
- 2 Touche des réglages
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche d'alarme
- 6 Touche de réglage du minuteur

#### Symboles d'affichage











- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de cuisson flexible
- : Symbole d'alarme
- : Symbole du thermomètre à viande \*
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
- : 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  |
|--|---|---------------------------|---|
|    | Lampe du four                                   | -                         | Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.  |
|    | Décongélation 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 décongélation 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 la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.  |
|    | 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" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long.   |
|  | 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.   |
|  | Grille complète                                 | 40-280                    | La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.  |
|  | Pyrolyse  | -                         | Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. 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.

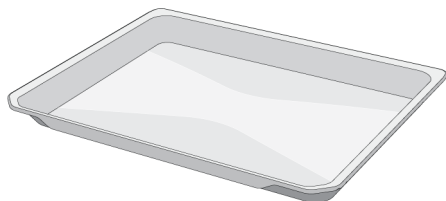


Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

#### **Plateau standard à revêtement barrière**

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

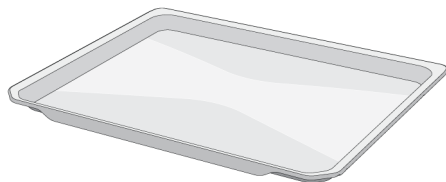
Le plateau de four à revêtement barrière a moins d'adhérence que les autres plateaux.



#### **Plateau de pâtisseries à revêtement barrière**

Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux.

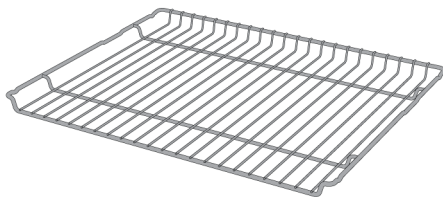
Le plateau de four à revêtement barrière a moins d'adhérence que les autres plateaux.



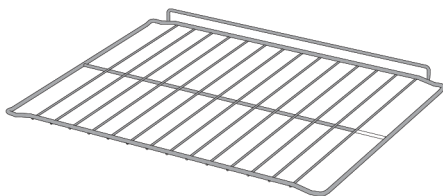
#### **Grille métallique**

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 :**

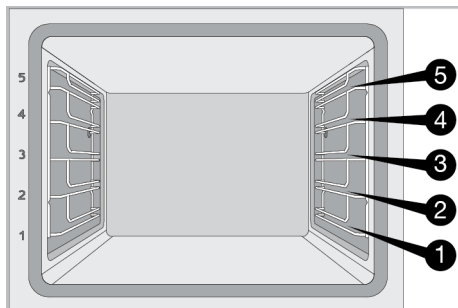


### **3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil**

#### **Étagères de cuisson**

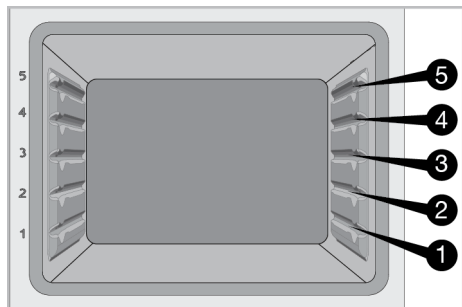
Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

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





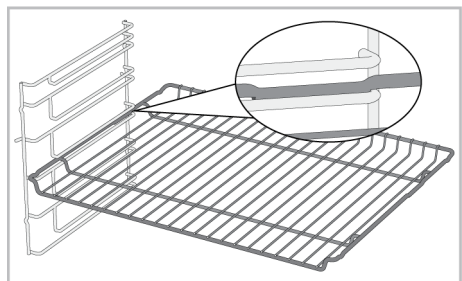
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



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

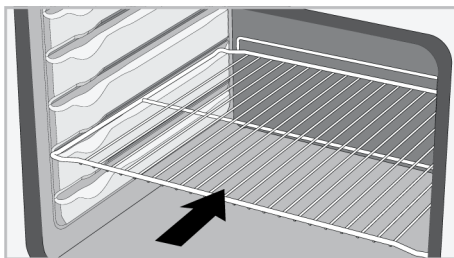
**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

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 en contact avec la paroi arrière du four.



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

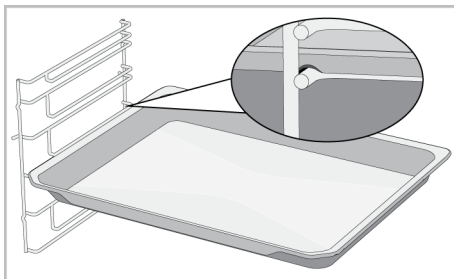
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



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

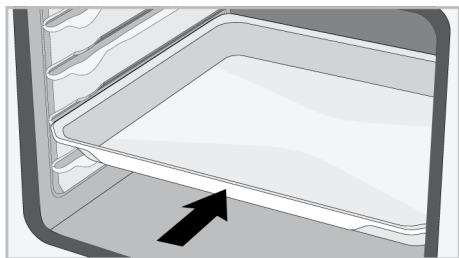
**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

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 :**

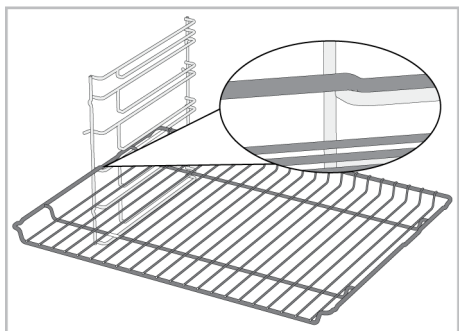
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



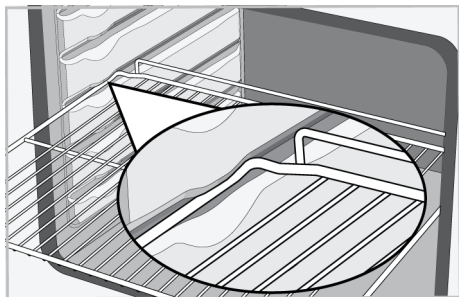
### Fonction de butée du grillage

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 le supprimer complètement.

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

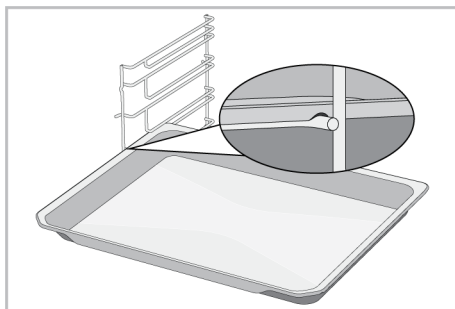


**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



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

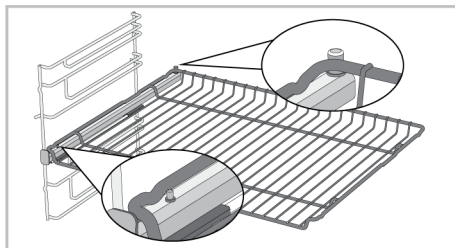
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.

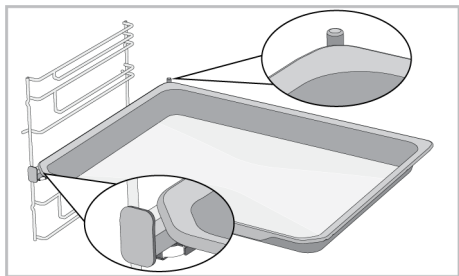


### Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques

**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)  | 3,3                                   |
| 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.

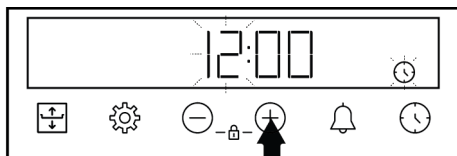
## 4 Première utilisation



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

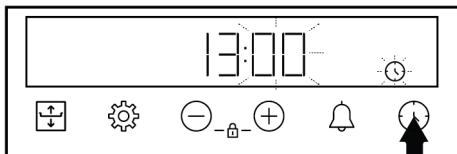
### 4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

**i** 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.

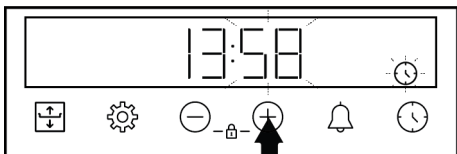
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole  clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .





3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.





4. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

**i** Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que ton four fonctionne, vous devez confirmer l'heure du jour en réglant l'heure du jour ou en touchant la touche  lorsqu'elle est à "12:00". Vous pouvez modifier le réglage de l'heure du jour plus tard comme décrit dans la section « Réglages ».

**i** En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. 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 appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [p. 15]». 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.

**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.

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

### Éclairage du four

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.

Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

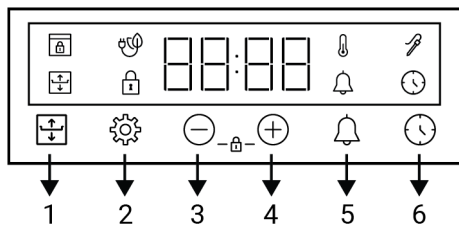
Si vous souhaitez que la lampe du four reste allumée en permanence, sélectionnez l'état de fonctionnement "Lampe du four" à l'aide du bouton de sélection de la fonction.

### 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 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche ⏸

## Minuterie



- 1 Clé de cuisson flexible
- 2 Touche des réglages
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche d'alarme
- 6 Touche de réglage du minuteur

### Symboles d'affichage

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de cuisson flexible
- : Symbole d'alarme
- : Symbole du thermomètre à viande \*
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
- : 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

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

### Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### 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.

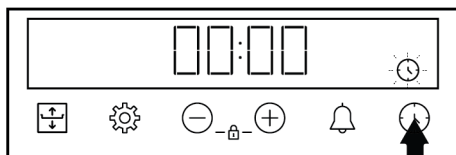



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
  - ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

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

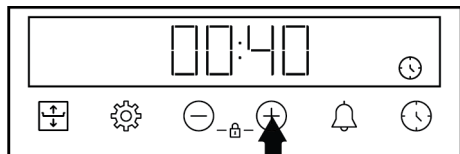
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.


1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.




 Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  $\oplus$  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .


3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .




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

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et le symbole  s'affiche à l'écran.


Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.


5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « **Fin** » apparaît, le symbole  clignote et la minuterie émet un bip.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

### Cuisson flexible (Flexi Crisp)

Si vous voulez que le dessus ou le dessous brunisse davantage dans la cuisson au four, vous pouvez obtenir une meilleure cuisson en utilisant la fonction « Cuisson flexible (Flexi Crisp) ». Cette fonction per-


met d'ajuster la chaleur pour qu'elle soit plus importante sur la surface supérieure ou inférieure pendant la cuisson.

 Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson flexible parmi les fonctions de cuisson Convection naturelle, Fonction « 3D » et Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur entre les températures de 150° C à 250° C.

 Si des changements de température et de fonction sont effectués alors que la fonction de cuisson flexible est active, la fonction de cuisson flexible sera automatiquement annulée.

### Horaire flexible recommandé pour la cuisson

Les temps de cuisson flexibles suggérés en fonction du temps de cuisson que vous définirez pour la fonction de cuisson flexible sont donnés dans le tableau ci-dessous.

 Si la fonction de cuisson flexible n'est pas terminée, elle sera automatiquement annulée après 15 minutes.


| Temps de cuisson (min.) | Temps d'utilisation de la fonction de cuisson flexible (min.) |
|-------------------------|---|
| 0 - 15                  | 5 dernières   |
| 15 - 45                 | 10 dernières  |
| 45 - au-delà            | 15 dernières  |

### Pour utiliser la fonction de cuisson flexible :

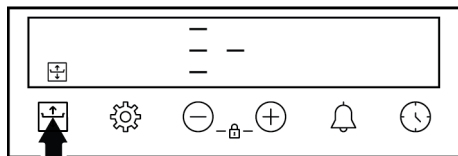
1. Commencez votre cuisson en sélectionnant la fonction de cuisson et la température où la fonction de cuisson flexible est active.




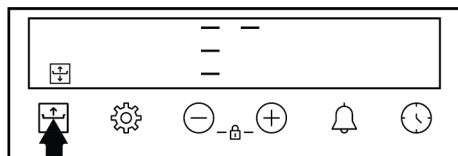
**i** Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson flexible sans régler le temps de cuisson, en le contrôlant manuellement ou en réglant le temps de cuisson.


2. Pour la surface que vous voulez colorer, appuyez d'abord sur la touche  une fois.

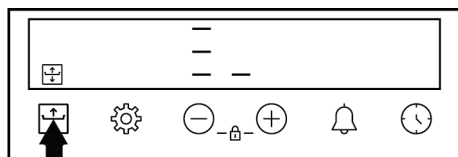
⇒ Au premier contact, le four continue à fonctionner normalement et une seule ligne médiane apparaît sur l'écran à côté de 3 lignes.





⇒ Appuyer sur la touche  à nouveau active le niveau de friture de la surface supérieure et une seule ligne de niveau supérieur apparaît sur l'écran à côté de 3 lignes.



⇒ Appuyer sur la touche  de nouveau active le niveau de friture de la surface inférieure et une seule ligne apparaît sur le niveau inférieur à côté de 3 lignes sur l'écran.



3. Le symbole  reste allumé, avec le temps de cuisson écoulé ou le temps de cuisson restant environ 5 secondes après le réglage.




**i** Pour annuler manuellement la fonction de cuisson flexible, appuyez sur la touche  pour ramener la ligne de niveau à côté des 3 lignes de l'écran au niveau du milieu.

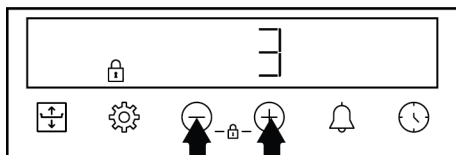
**i** En termes de sécurité de cuisson, la fonction de cuisson flexible est active pendant un maximum de 15 minutes. Ensuite, il revient automatiquement au niveau de cuisson normal et le symbole disparaît à l'écran.



## 5.3 Réglages



### Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez simultanément sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

**i** Si vous relâchez les touches / avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

**i** Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

## Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez simultanément sur les touches  $\oplus/\ominus$  jusqu'à ce que le symbole  $\mathbb{A}$  disparaît de l'écran.

⇒ Le symbole  $\mathbb{A}$  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

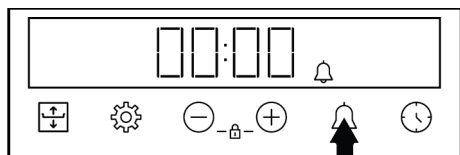
## Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie 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.

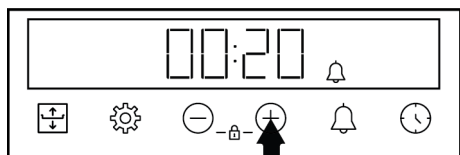


La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur  $\mathbb{A}$  jusqu'à ce que le symbole  $\mathbb{A}$  de la touche s'affiche à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  $\mathbb{A}$  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  $\mathbb{A}$  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

## Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

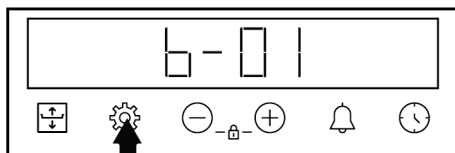
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

## Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

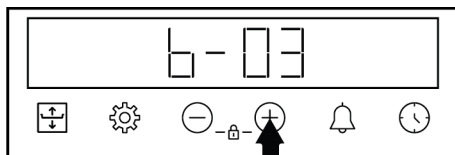
1. Appuyez sur la touche  $\mathbb{A}$  jusqu'à ce que le symbole  $\mathbb{A}$  s'affiche à l'écran pour ré-initialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  $\ominus$  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche  $\mathbb{A}$ .

## Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  $\mathbb{A}$  jusqu'à ce que l'une des valeurs **b-01-b-02-b-03** s'affiche à l'écran.




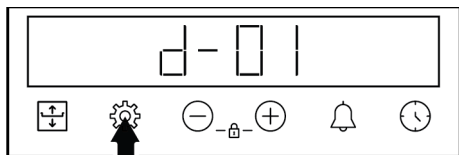
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



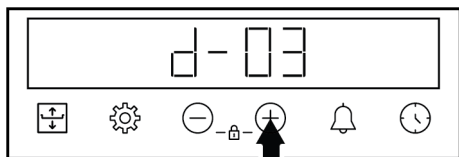
⇒ Appuyez sur la touche  $\mathbb{A}$  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.


## Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **d-01-d-02-d-03** s'affiche à l'écran.



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)



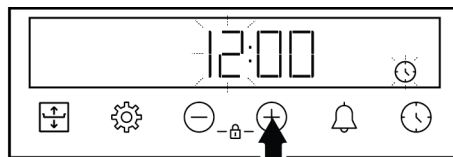
- ⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.



## Modification de l'heure du jour

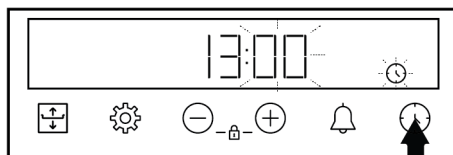
Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

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

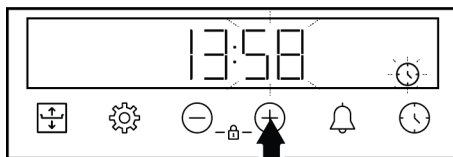
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .




3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

- ⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

## 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.
- 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

## **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.

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 ... 40                           |
| 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      | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : : 2 | 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  | 155              | 30 ... 40                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *   | Convection naturelle   | 3  | 170              | 25 ... 35                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *   | Chaleur tournante      | 3  | 170              | 20 ... 30                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *   | Chaleur tournante      | 2  | 180              | 30 ... 40                           |
| Brioche               | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 2  | 200              | 20 ... 30                           |
| Brioche               | Plateau standard *   | Chaleur tournante      | 3  | 180              | 20 ... 30                           |
| Pain entier           | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3  | 200              | 30 ... 40                           |
| 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 ... 40                           |

| 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 ** | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 50 ... 65                           |
| 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   | 2                     | 200 ... 220      | 10 ... 20                           |

### 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                 | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140 | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 20 ... 45 |
| 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  | 35 ... 45  |
| 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                     | 15 mn 250/max, après 170         | 110 ... 120                         |
| 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. | 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/max          | 20 ... 25                           |
| Morceaux de volaille                     | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250/max          | 20 ... 30                           |



| Aliment                   | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Côtelette d'agneau        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 20 ... 25                           |
| Steak - (cubes de viande) | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 25 ... 30                           |
| Côtelette de veau         | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 25 ... 30                           |
| Gratin de légumes         | Grille métallique     | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé               | Grille métallique     | 4                     | 250/max          | 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 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      | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2 | 150              | 25 ... 35                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 2  | 150              | 30 ... 40                           |

| Aliment          | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Génoise          | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chaleur tournante      | 2                     | 155              | 30 ... 40                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 50 ... 65                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Chaleur tournante      | 3                     | 170              | 50 ... 65                           |

### 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                 | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140 | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45 |
| 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/max          | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250/max          | 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 éclaoussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

#### 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.
- Éliminez 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 nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur" [▶ 37]).
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

## Surfaces catalytiques

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

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

## Pièces en plastique et surfaces peintes

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

### Nettoyage des accessoires à revêtement barrière

Avant d'utiliser le plateau à revêtement barrière pour la première fois, placez le plateau dans le four et faites fonctionner le four à 200°C pendant 40 minutes une seule fois. Les produits de nettoyage abrasifs et durs ne doivent pas être utilisés pour nettoyer les accessoires revêtus d'une barrière. Nettoyez de préférence à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge avec un nettoyant de surface en crème.

Faites tremper vos accessoires à revêtement barrière dans de l'eau chaude pendant 10 minutes après des conditions de cuisson exigeantes (fonctions telles que gril, gril+ventilateur). Nettoyez ensuite l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge.

## 7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essayez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et

les joints en dessous pour nettoyer le panneau. 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)

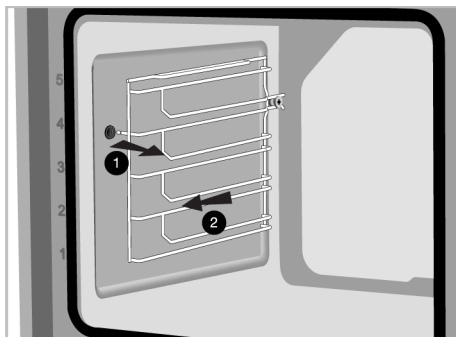
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

##### 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.

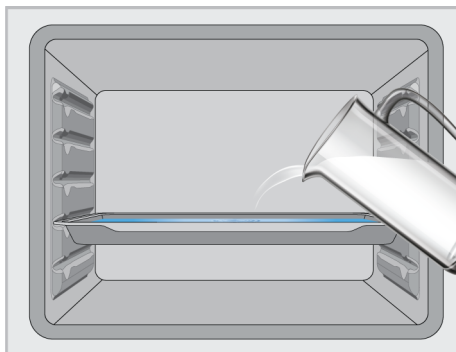


3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

#### 7.5 Nettoyage facile 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.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée

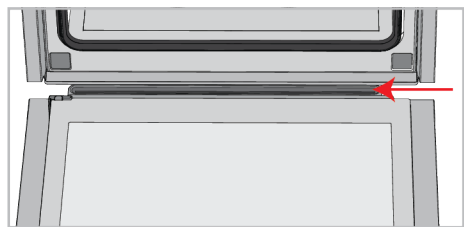
lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

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 facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée 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.

(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 Auto-nettoyage à haute température

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le net-

toyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

### Avertissements généraux



#### Les surfaces chaudes causent des brûlures !

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant le nettoyage, afin d'éviter des dommages.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.



#### Pour démarrer la fonction de pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)

- ⇒ L'écran affiche **P2:00** en clignotant. Si votre appareil est équipé de la fonction pyrolyse Eco, le message "**Pro**" s'affiche d'abord sur l'écran pendant 2 secondes, puis le message **P2:00** commence à clignoter.





Si les messages "**Pro**" puis "**ECO**" ne s'affichent pas sur l'écran, votre appareil n'est pas équipé de la fonction pyrolyse Eco.



4. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.
5. Lorsque la fonction pyrolyse démarre, "**P2:00**" s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (2 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
6. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran.
8. Après l'affichage de « **Fin** », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
9. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "**H**" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

### Fonction d'auto-nettoyage à haute température - Eco pyrolyse (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

- ✓ Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction "Pyrolyse - Mode Économie". La fonction "Pyrolyse - Mode Économie" prend moins de temps que la fonction "Pyrolyse". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse - Mode Économie" soit insuffisante. Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse".
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
  2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
  3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)
    - ⇒ Le message "**P2:00**" et "Pro" s'affiche sur l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message **P2:00** commence à clignoter.
  4. Appuyez sur la touche  ou .
    - ⇒ Le message "**ECO**" s'affiche à l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message **P1:30** commence à clignoter.
  5. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.

6. Lorsque la fonction pyrolyse est lancée, **P1:30** s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (1,5 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
7. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran.
9. Après l'affichage de « Fin », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
10. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "H" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

## 7.7 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

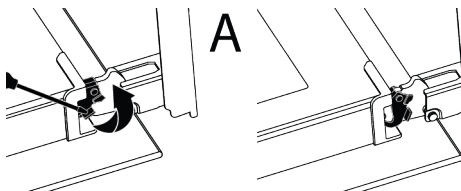
chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



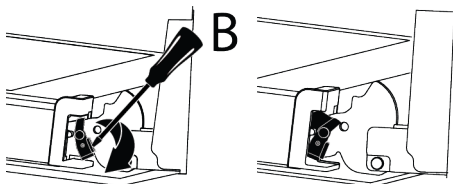
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

### 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.

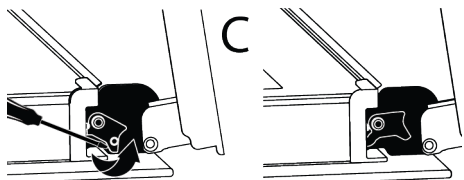


5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.

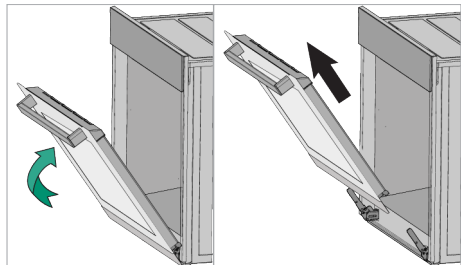


6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.





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



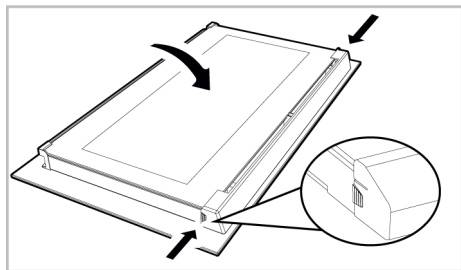
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**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.

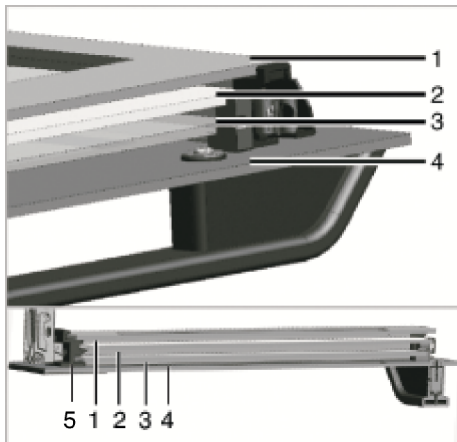
### 7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.

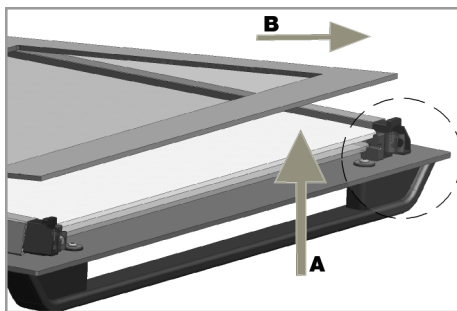


2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 Vitre intérieure                            | 2 Deuxième vitre intérieure |
| 3 Troisième vitre intérieure                  | 4 Vitre extérieure          |
| 5 Fente de la vitre en plastique - inférieure |                             |

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



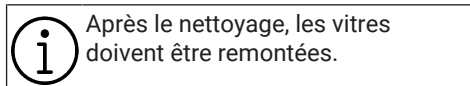
4. Répétez le même processus afin de retirer les deuxième et troisième vitres.



La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.

L'ordre de fixation des deuxième et troisième vitres intérieures n'est pas important, car elles sont interchangeables.

Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5). Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

## 7.9 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.

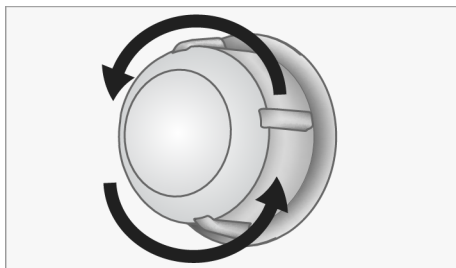
### Remplacement de la lampe du four

#### 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.

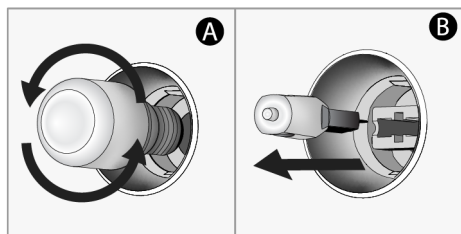
#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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.

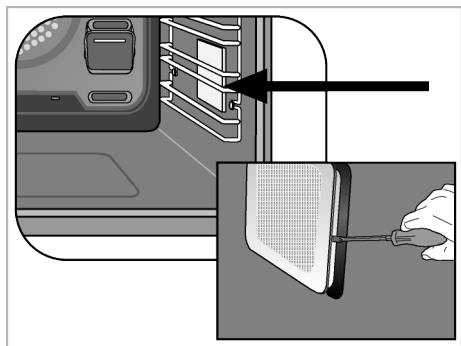
S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

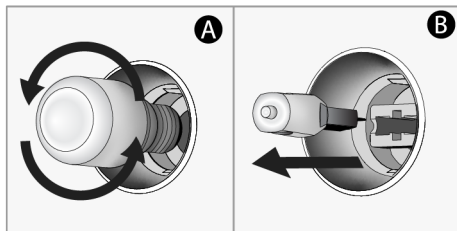
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

**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.

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.

**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.

## 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.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> 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 votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

## 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.
- 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.



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 Grundig 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>48</b> |
| 1.1      | Beoogd gebruik .....   | 48        |
| 1.2      | Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren .....  | 49        |
| 1.3      | Elektrische veiligheid.....  | 49        |
| 1.4      | Veiligheid tijdens het transport.....  | 51        |
| 1.5      | Veiligheid tijdens de installatie.....   | 51        |
| 1.6      | Veiligheid tijdens gebruik.....  | 51        |
| 1.7      | Temperatuur waarschuwingen.....  | 52        |
| 1.8      | Het gebruik van de accessoires ...   | 53        |
| 1.9      | Veiligheid tijdens de bereiding.....   | 53        |
| 1.10     | Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging .....   | 54        |
| 1.11     | Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse) .....  | 54        |
| <b>2</b> | <b>Milieurichtlijnen.....</b>  | <b>55</b> |
| 2.1      | Afvalrichtlijn .....   | 55        |
| 2.1.1    | Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur: ..... | 55        |
| 2.2      | Informatie over de verpakking.....   | 55        |
| 2.3      | Aanbevelingen voor energiebesparing .....  | 55        |
| <b>3</b> | <b>Uw product.....</b>   | <b>56</b> |
| 3.1      | Inleiding van het product .....  | 56        |
| 3.2      | Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...  | 57        |
| 3.2.1    | Bedieningspaneel .....   | 57        |
| 3.2.2    | Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....   | 57        |
| 3.3      | Bedieningsfuncties van de oven... ..   | 58        |
| 3.4      | Productaccessoires .....   | 59        |
| 3.5      | Het gebruik van de accessoires van het product.....  | 59        |
| 3.6      | Technische specificaties .....   | 62        |
| <b>4</b> | <b>Eerste gebruik.....</b>   | <b>63</b> |
| 4.1      | Eerst timer instelling .....   | 63        |
| 4.2      | Eerste reiniging.....  | 63        |
| <b>5</b> | <b>Het gebruik van de oven .....</b>   | <b>64</b> |
| 5.1      | Algemene informatie over het gebruik van de oven .....   | 64        |
| 5.2      | Bediening van het oven bedieningspaneel .....  | 64        |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 5.3      | Instellingen.....   | 67        |
| <b>6</b> | <b>Algemene informatie bij het bakken .....</b>                           | <b>69</b> |
| 6.1      | Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven ..... | 69        |
| 6.1.1    | Gebak en oven etenswaren .....  | 70        |
| 6.1.2    | Vlees, vis en gevogelte.....  | 73        |
| 6.1.3    | Grill .....   | 74        |
| 6.1.4    | Test etenswaren.....  | 75        |
| <b>7</b> | <b>Onderhoud en reiniging .....</b>                                       | <b>76</b> |
| 7.1      | Algemene reinigingsinformatie.....  | 76        |
| 7.2      | Accessoires reinigen .....  | 78        |
| 7.3      | Het bedieningspaneel reinigen .....                                       | 78        |
| 7.4      | De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....                 | 78        |
| 7.5      | Eenvoudige stoomreiniging .....   | 79        |
| 7.6      | Hoge temperatuur zelfreiniging ...  | 79        |
| 7.7      | De deur van de oven reinigen.....   | 81        |
| 7.8      | De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....                    | 82        |
| 7.9      | De ovenlamp reinigen.....   | 83        |
| <b>8</b> | <b>Probleemoplossing .....</b>  | <b>85</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.
- **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 verwarming, 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.
- Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



## 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 gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van de kookplaat). 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.
  - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
  - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
  - Als uw product geen netsnoer heeft mag u enkel het netsnoer gebruiken dat 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.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
  - 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 of verlengsnoeren.
  - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
  - **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! U mag nooit trekken aan de stekker bij de kabel. U moet altijd aan de stekker zelf trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

#### **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 andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape.

Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

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

#### **1.5 Veiligheid tijdens de installatie**

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

#### **1.6 Veiligheid tijdens gebruik**

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-

contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- 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 geblok-

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



### 1.7 **Temperatuur waarschuwingen**

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke onderdelen van het product wordt warm tijdens de gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de magnetrondeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de warme magnetron plaatst, of wanneer u etenswaren verwijderd uit de magnetron, etc.

### 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
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.

### 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.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor 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 het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere magnetrontemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

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

### **1.10 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, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan

krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

### **1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)**

- Tijdens de zelfreiniging worden de oppervlakken heter dan tijdens het normale gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijderd.
- Tijdens de zelfreiniging wordt rook vrijgelaten door de verbranding van eetresten. Uw keuken moet goed worden geventileerd tijdens de reiniging.
- Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenwareen in de oven reinigen met een doek en zeepsop. Verwijder alle accessoires en kookgereedschap uit de oven. Als uw product voorzien is van een pyro-be-

stendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreïning) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven.

- Als uw oven is voorzien van een afzuigkap mag u deze niet inschakelen tijdens de pyrolyse.

## 2 Milieuriichtlijnen

### 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 Milieuetgeving.

Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander 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.

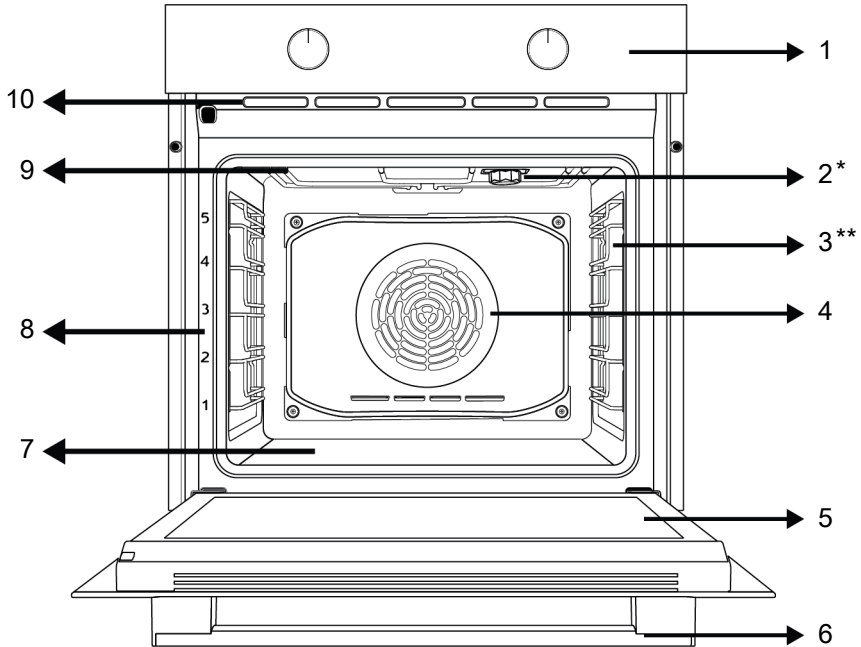
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- 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



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Ventilatieopeningen

\* 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.

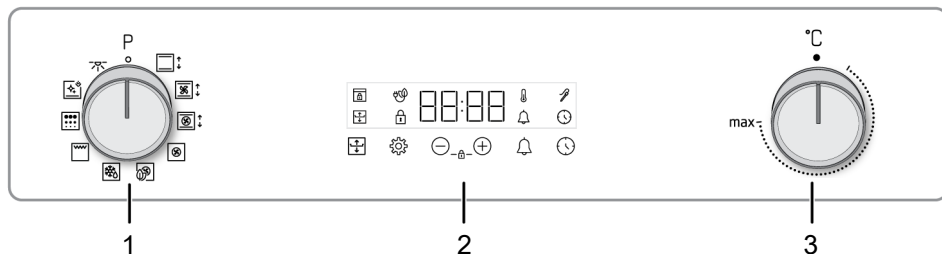
\*\* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.



## 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 Functie selectieknop

2 Timer

3 Temperatuur selectieknop

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

#### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

#### Temperatuur knop

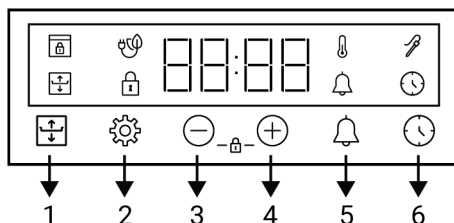
Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

#### Indicator binnentemperatuur oven

Op het timerdisplay zie je de binnentemperatuur van de oven. De oven warmt op totdat hij de ingestelde temperatuur heeft bereikt en handhaaft deze temperatuur en de 3-regelige verwarmingsanimatie knippert uiterst rechts. Wanneer de oventemperatuur de ingestelde waarde bereikt, stopt deze animatie en verschijnt het symbool "C" constant naast de ingestelde temperatuurwaarde.

tuur de ingestelde waarde bereikt, stopt deze animatie en verschijnt het symbool "C" constant naast de ingestelde temperatuurwaarde.

#### Timer



1 Flexibele kooksleutel

2 Instellingen toets

3 Verlagen toets

4 Verhogen toets

5 Alarmtoets

6 Tijdinstelling toets

#### Weergavesymbolen

🕒 : Baktijd symbool

🔑 : Flexibel kooksymbool

🔔 : Alarmsymbool

🔧 : Vleesthermometer symbool \*

🔒 : Toetsvergrendeling symbool

🌡️ : Temperatuursymbool

🌀 : Symbool van bakken met eco-ventilator











 : 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.

| Functie-symbool  | Functiebeschrijving  | Temperatuurbereik (°C) | Beschrijving en gebruik   |
|--|--|------------------------|---|
|    | Ovenlamp   | -                      | Er is een verwarmingselement dat niet werkt in de oven. Enkel de ovenlamp licht op.   |
|    | 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. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.   |
|    | 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 plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220°C. Maar; kooktijd zal iets langer zijn.   |
|  | "3D" functie   | 40-280                 | Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.  |
|  | Volledige grill  | 40-280                 | De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.  |
|  | Pyrolyse   | -                      | Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Lees de specificaties in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.  |

### 3.4 Productaccessoires

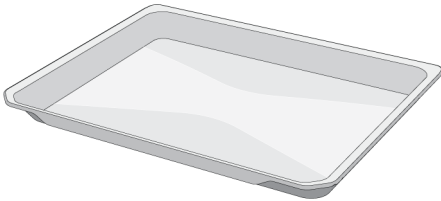
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar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

#### Barrière gecoate standaard schaal

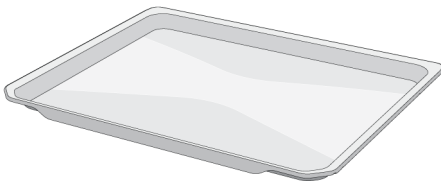
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden. De barrière gecoate ovenschotel kleeft minder dan andere schotels.



#### Barrière gecoate gebak schaal

Dit wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.

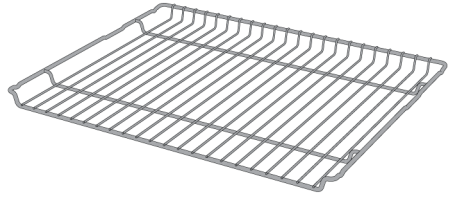
De barrière gecoate ovenschotel kleeft minder dan andere schotels.



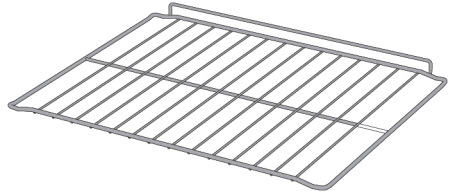
#### Draadrooster

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 :

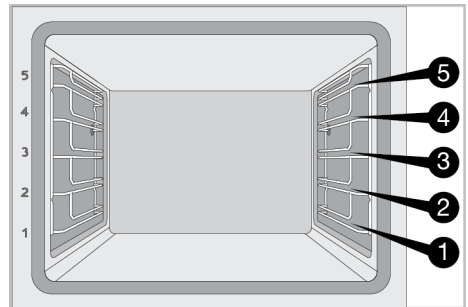


### 3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

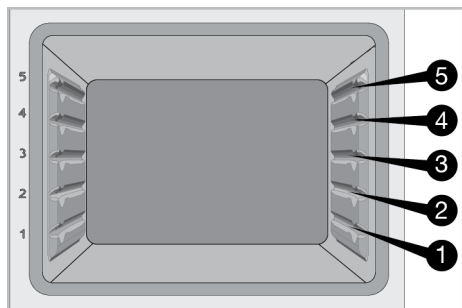
#### Kookplaten

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 :



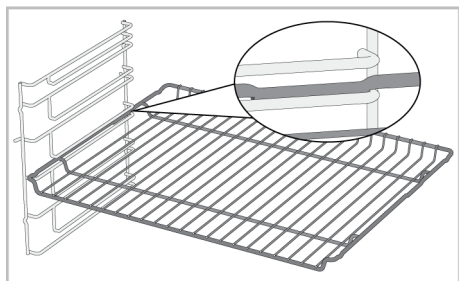
**Op modellen zonder draadplanken :**



**Het draadrooster op de kookplaten plaatsen**

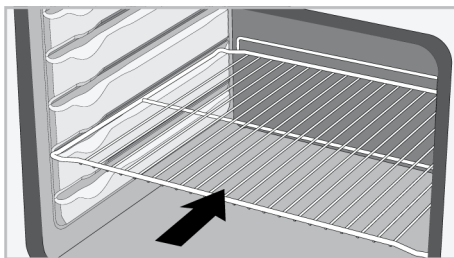
**Op modellen met draadplanken :**

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



**Op modellen zonder draadplanken :**

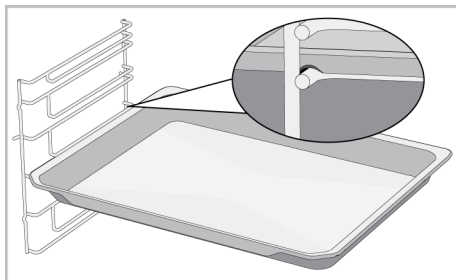
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



**De schotel op de kookplaten plaatsen**

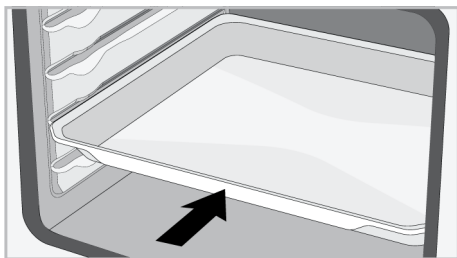
**Op modellen met draadplanken :**

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 stopper op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



**Op modellen zonder draadplanken :**

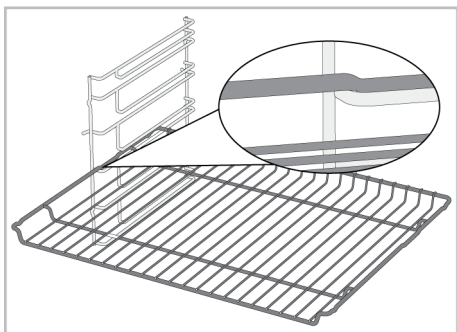
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



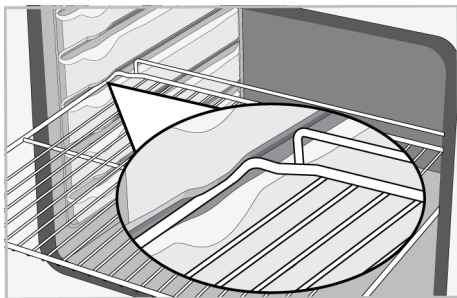
### De stopfunctie van het draadrooster

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 :



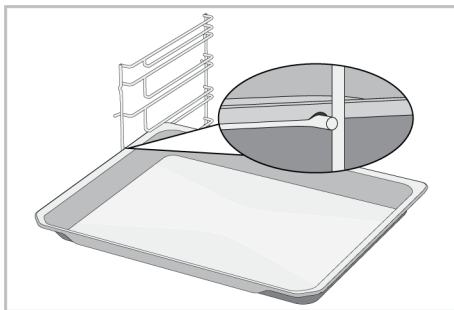
### Op modellen zonder draadplanken :



### Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

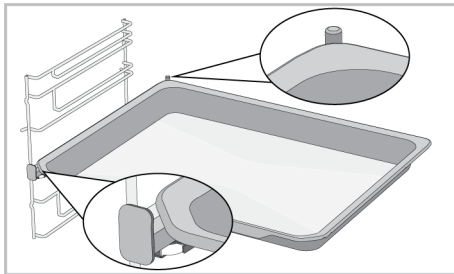
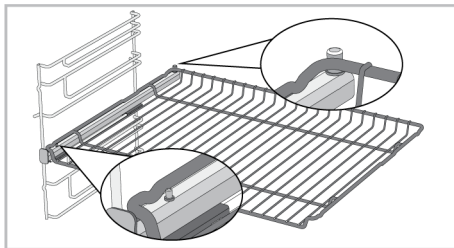
Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrende-

ling 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)  | 3,3                                   |
| 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.

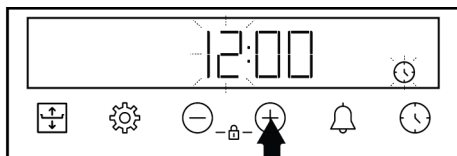
## 4 Eerste gebruik



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

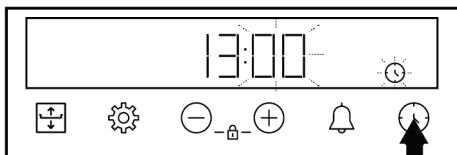
### 4.1 Eerst timer instelling



**i** 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.

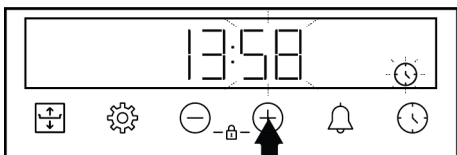
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en  symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de  /  toetsen.






3. Raak de  of  toets aan om het minutenveld in te stellen.



4. Raak de  /  toetsen aan om de minuten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de  toets aan te raken.
- ⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool verdwijnt van het scherm.

**i** Als het eerste tijdstip niet wordt ingesteld, blijven de "12:00" en  symbolen knipperen en zal uw oven niet starten. Om uw oven te kunnen inschakelen, moet u het tijdstip van de dag bevestigen door het tijdstip van de dag in te stellen of de  toets aan te raken wanneer deze "12:00" weergeeft. U kunt het tijdstip later wijzigen zoals beschreven in de sectie "Instellingen".

**i** In het geval van een stroomuitval worden 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 [► 58]" 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.

## 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 oven deur. 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 gebruikt. 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.

In bepaalde bereidingsfuncties schakelt de lamp nooit aan om energie te besparen. Als u wilt dat de lamp ononderbroken blijft branden, moet u de "Ovenlamp" bedieningsfunctie selecteren met de functieselectieknop.

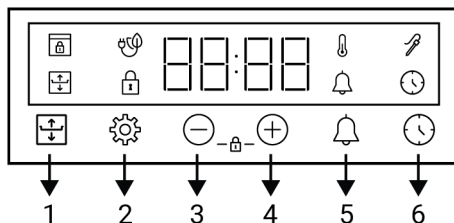
**OPMERKING:** Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

### 5.2 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 uur en 59 minuten. In het geval van een stroomuitval moet het programma worden geannuleerd. U zult de oven opnieuw moeten programmeren.
- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.
- Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- In gevallen waar de bereidingstijd of de eindtijd is ingesteld, kunt u automatisch annuleren door de ⌚ toets langdurig aan te raken.

#### Timer



- 1 Flexibele kooksleutel
- 2 Instellingen toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Alarmtoets



## 6 Tijdinstelling toets

**Weergavesymbolen**

🕒 : Baktijd symbool

⚙️ : Flexibel kooksymbool

🔔 : Alarmsymbool

🍖 : Vleesthermometer symbool \*

🔒 : Toetsvergrendeling symbool

🌡️ : Temperatuursymbool

🌀 : Symbool van bakken met eco-ventilator

🔒 : Deurvergrendeling symbool \*

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

**De oven inschakelen**

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

**De oven uitschakelen**

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

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

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.

2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.

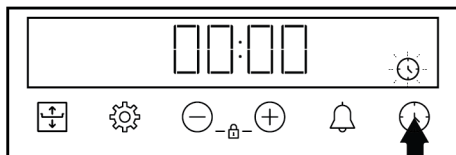
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en het 🌡️ symbool verschijnt op het scherm. Als de temperatuur

in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het 🌡️ symbool. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

**Koken door de bereidingstijd in te stellen:**

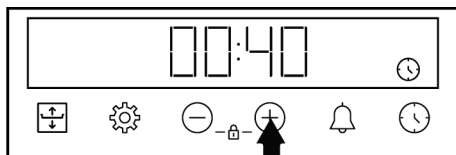
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de- en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor de bereiding.
2. Raak de toets 🕒 aan tot het 🕒 symbool verschijnt op het scherm voor de bereidingstijd.





**i** Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de ⊕ toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de ⊕/⊖ toetsen.


3. Stel de bereidingstijd in met de ⊕/⊖ toetsen.



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

4. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.


⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en het  symbool verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool.


5. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt “**End**” op het scherm en begint het  symbool te knipperen en geeft de timer een signaal weer

6. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

### Flexibel Koken (Flexi Crisp)


Als u de boven- of onderzijde meer wilt brui- nen in uw oven kunt u een beter kookresul- taat bereiken met behulp van de “Flexibel Koken (Flexi Crisp)” functie. Met deze functie wordt de bereiding aangepaste om meer warmte te geven aan het bovenste of het onderste gedeelte tijdens de bereiding.

 U kunt de flexibele bedieningsfunctie gebruiken in de Bovenste en onder- ste verwarmingselement, “3D” functie en Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmings- element bereidingsfuncties, tussen de temperaturen van 150°C-250°C.

 Als de temperatuur en de functie worden gewijzigd wanneer de flexi- bele bereidingsfunctie actief is, wordt de flexibele bereidingsfunctie automatisch geannuleerd.

### Flexibele bereiding aanbevolen tijdsta- bel


De aanbevolen flexibele bereidingstijden in overeenstemming met de bereidingstijd die u instelt voor de flexibele bereidingsfunctie worden aangegeven in de onderstaande ta- bel.


 Als de flexibele bereidingsfunctie niet is afgelopen, wordt deze auto- matisch geannuleerd na 15 minu- ten.

| Bereidingstijd (mi-<br>nuten) | Gebruik van de flexibele berei-<br>dingsfunctie tijdsduur (minuten) |
|-------------------------------|---|
| 0 - 15                        | laatste 5   |
| 15 - 45                       | laatste 10  |
| 45 - hoger                    | laatste 15  |

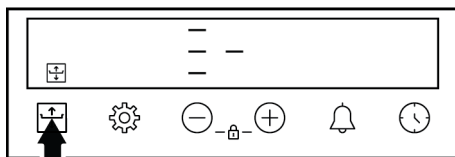
### Het gebruik van de flexibele bereidings- functie:

1. Start uw bereiding door de bedienings- functie en temperatuur te selecteren waar de flexibele bedieningsfunctie ac- tief is.

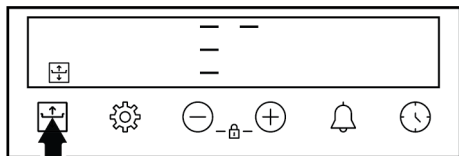
 U kunt de flexibele bereidingsfunctie gebruiken zonder de bereidings- tijd in te stellen door deze handma- tig te regelen of door de bereidings- tijd in te stellen.


2. Raak voor het oppervlak dat u wilt brui- nen eerst de toets  eenmaal aan.

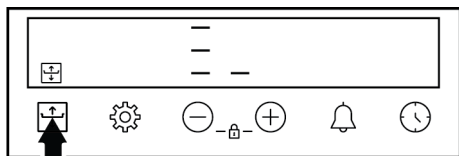
⇒ Bij deze eerste aanraking blijft de oven normaal werken en verschijnt er één middelste lijn op het scherm naast de 3 lijnen.






⇒ Als u de  toets opnieuw aan- raakt, wordt het bovenste bakni- veau ingeschakeld en verschijnt een enkele bovenste niveau lijn op het scherm naast de 3 lijnen.




- ⇒ Wanneer u de  toets opnieuw aanraakt, wordt het bakniveau van het onderste oppervlak ingeschakeld en verschijnt een enkele lijn op het onderste niveau naast de 3 lijnen op het scherm.



3. Het  symbool blijft branden met de bereidingstijd verstreken of de resterende bereidingstijd ca. 5 seconden na het uitvoeren van de instelling.



 Als u de flexibele bereidingstijd handmatig wilt annuleren, drukt u op de  toets om de niveaulijn naast de 3 lijnen te brengen op het scherm op het middelste niveau.

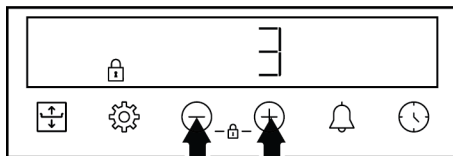
 Met betrekking tot de veiligheid tijdens de bereiding wordt de flexibele bereidingsfunctie maximaal 15 minuten ingeschakeld. Daarna keert ze automatisch terug naar het normale bereidingsniveau en verdwijnt het symbool van het scherm.



## 5.3 Instellingen

### De toetsvergrendeling inschakelen


Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen.

1. Raak de  toetsen gelijktijdig aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.






- ⇒ Het  symbool wordt weergegeven op het scherm en de 3-2-1 aftelling wordt gestart. De toetsvergrendeling wordt ingeschakeld aan het einde van de aftelling. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

 Als u de  toetsen loslaat voor het einde van de aftelling schakelt de toetsvergrendeling niet in.

 De timer-toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.


### De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de  toetsen gelijktijdig aan tot het  symbool verdwijnt van het scherm.

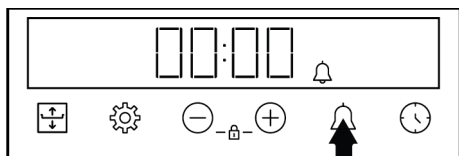
- ⇒ Het  symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.



### Het alarm instellen

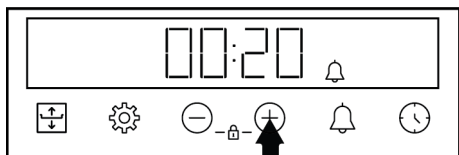
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.

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


1. Raak  aan tot het  toets symbool op het scherm verschijnt.



2. Stel de alarmtijd in met de / toetsen.



⇒ Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opge-licht en begint de alarmtijd af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de korte tijd weergegeven op het weergegeven.




3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

### Het alarm uitschakelen


1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.

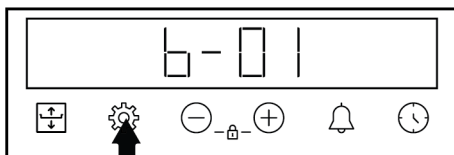
⇒ De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.



### Als u het alarm wilt annuleren;

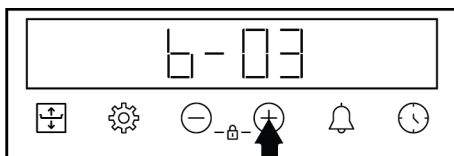
1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de  toets aan tot "00:00" verschijnt op het scherm.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de  toets langdurig in te drukken.


### Het volume aanpassen

1. Raak de toets  aan tot een van de waarden **b-01-b-02-b-03** verschijnt op het scherm.




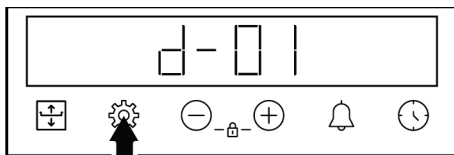
2. Stel het gewenste niveau in met de / toetsen. (**b-01, b-02, b-03**)





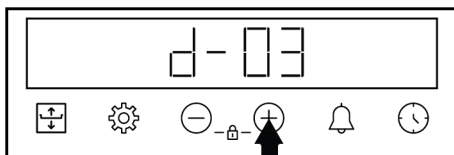
⇒ Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. Het ingestelde volume wordt actief na een tijdje.


### De helderheid van het scherm instellen

1. Raak de toets  aan tot een van de waarden **d-01-d-02-d-03** verschijnt op het scherm.







2. Stel de gewenste helderheid in met de / toetsen. (**d-01-d-02-d-03**)



⇒ Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. De ingestelde helderheid wordt actief na een tijdje.

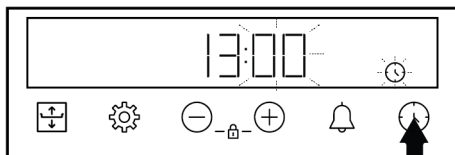
## Het tijdstip van de dag wijzigen



Op uw oven tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

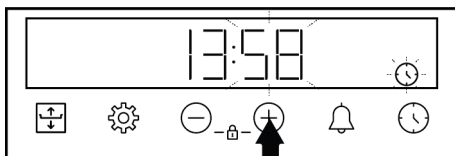
1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de  /  toetsen.




3. Raak de  of  toets aan om het minu-  
tenveld in te stellen.



4. Raak de  /  toetsen aan om de minu-  
ten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de  toets  
aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool verdwijnt van het scherm.

## 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 oven 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 oven 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 re-

cept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- 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.

#### Tips om cakes te bereiden.

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

## Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

### Suggesties om te bakken met één enkele schaal

NL

| 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 - 40                    |
| 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                    |
| Kleine cakes      | Standaard plaat *  | Ventilator verwarming                   | Op modellen met draadplanken : 3<br>Op modellen zonder draadplanken : 2 | 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   | 155              | 30 - 40                    |
| Koekje            | Gebak plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3   | 170              | 25 - 35                    |
| Koekje            | Gebak plaat *  | Ventilator verwarming                   | 3   | 170              | 20 - 30                    |
| Gebak             | Standaard plaat *  | Ventilator verwarming                   | 2   | 180              | 30 - 40                    |
| Broodje           | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 200              | 20 - 30                    |
| Broodje           | Standaard plaat *  | Ventilator verwarming                   | 3   | 180              | 20 - 30                    |
| Volledig brood    | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3   | 200              | 30 - 40                    |
| 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 - 40                    |

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire  | Bedieningsfunctie                       | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|------------|--|---|------------------|------------------|----------------------------|
| Appeltaart | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2                | 180              | 50 - 65                    |
| Appeltaart | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Ventilator verwarming                   | 3                | 170              | 50 - 65                    |
| Pizza      | Standaard plaat *  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2                | 200 - 220        | 10 - 20                    |

### 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            | Op modellen met draadplanken :150<br>Op modellen zonder draadplanken :140 | Op modellen met draadplanken : 25 - 40<br>Op modellen zonder draadplanken : 30 - 45 |
| 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   | 35 - 45   |
| 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.

### Bereidingsstabel met bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming"

- U mag de temperatuurinstelling 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                | 15 min. 250/max, na 170         | 110 - 120                  |
| 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. | "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                  |

| Etenswaren       | Te gebruiken accessoire                                    | Bedieningsfunctie  | Legplank positie | Temperatuur (°C)                | Baktijd (min) (benadering) |
|------------------|--|--|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| 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 etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

#### De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De 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/max          | 20 - 25                    |
| Stukjes kip                             | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 25 - 35                    |
| Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid | Draadrooster            | 4                | 250/max          | 20 - 30                    |
| Lamskotelet                             | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 20 - 25                    |
| Steak - (vleesblokjes)                  | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 25 - 30                    |

| Etenswaren       | Te gebruiken accessoire | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|------------------|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Kalfskotelet     | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 25 - 30                    |
| Groentengratin   | Draadrooster            | 4 - 5            | 220              | 20 - 30                    |
| Geroosterd brood | Draadrooster            | 4                | 250/max          | 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 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.

### 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                   | Op modellen met draadplanken : 3<br>Op modellen zonder draadplanken : 2 | 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   | 155              | 30 - 40                    |
| Appeltaart               | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 180              | 50 - 65                    |
| Appeltaart               | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Ventilator verwarming                   | 3   | 170              | 50 - 65                    |

## 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            | Op modellen met draadplanken :150<br>Op modellen zonder draadplanken :140 | Op modellen met draadplanken : 25 - 40<br>Op modellen zonder draadplanken : 30 - 45 |
| 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/max          | 20 - 30                    |
| Geroosterd brood                        | Draadrooster            | 4                | 250/max          | 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 doek 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 van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

### **Roestvrij stalen oppervlakken**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van 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**

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Zie Eenvoudige stoomreiniging ► 79.)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuurponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

### **Katalytische oppervlakken**

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

### **Glazen oppervlakken**

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

## **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe 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.

### **De barrière gecoate accessoires reinigen**

Voor u de barrière gecoate ovenschotel de eerste maal gebruikt, moet u deze schotel in de oven plaatsen en de oven éénmaal gedurende 40 minuten inschakelen aan 200°C.

Harde schurende reinigingsmiddelen mogen niet worden gebruikt voor de reiniging van barrière gecoate accessoires. Bij voorkeur reinigen met een zachte doek of spons met een crème oppervlak reinigingsmiddel. Week uw barrière-gecoate accessoires in warm water gedurende 10 minuten nadat u de kookvoorwaarden heeft nagevraagd (functies zoals grill, grill + ventilator). Reinig ze daarna met een zachte doek of een spons.

## **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.

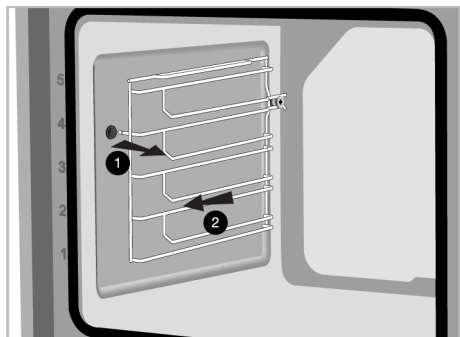
### **De binnenwanden van de oven reinigen**

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.

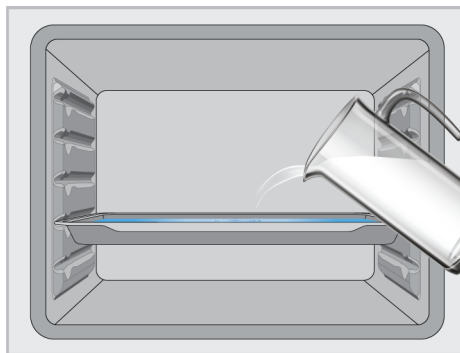


- Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

### 7.5 Eenvoudige stoomreiniging

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.

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



- Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.



In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water 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.

(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 Hoge temperatuur zelfreiniging

De oven is uitgerust met een pyrolytische functie. De oven warmt op tot een temperatuur van ca. 420-480 °C en brandt tot het bestaande vuil as wordt. Er kan een sterke rookvorming optreden. Zorg voor een goede ventilatie. De reiniging aan hoge temperatuur moet worden uitgevoerd na ongeveer elke 10 toepassingen van de oven.

## Algemene waarschuwingen



### Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijderd.

- Voor u de pyrolytische functie gebruikt, moet u alle accessoires, de telescopische lade en de zijladen (indien toepasselijk) verwijderen. Als er niet worden verwijderd, zullen de accessoires en zijdelingse roosters worden beschadigd.
- Als uw product voorzien is van een pyrobestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven. Of uw accessoires pyrobestendig zijn wordt gespecificeerd in de accessoires sectie. Indien het niet is gespecificeerd, zijn uw accessoires niet bestand tegen hoge temperaturen. Ze moeten uit de oven worden verwijderd voor de zelfreiniging start om schade te voorkomen.
- U mag de deurafdichting niet reinigen. De glasvezel afdichting is zeer delicaat en kan gemakkelijk worden beschadigd. Als de deurafdichting is beschadigd, moet u ze vervangen met een nieuwe van een geautoriseerde dienst.

### De pyrolytische functie starten:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
2. Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.
3. Selecteer de "pyrolyse" (Pyrolyse) functie.
  - ⇒ "P2:00" knippert op het scherm. Als uw apparaat is uitgerust met Eco pyrolytische functie verschijnt

eerst het "Pro" bericht op het scherm gedurende 2 seconden en daarna begint het P2:00 bericht te knipperen.



Als de "Pro" en daarna de "ECO" berichten niet verschijnen op het scherm betekent dit dat uw apparaat niet is uitgerust met de Eco pyrolytische functie.


4. Stel te temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.
5. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht "P2:00" op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (2 uur) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
6. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergendelingssymbool verdwijnt van het scherm.
7. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
8. Nadat "End" op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.
9. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
10. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.




Nadat de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de oven afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u tijdens deze periode iets wilt bereiden, verschijnt de letter "H" en kunt u geen bereidingen uitvoeren.



## Zelfreinigende functie met een hoge temperatuur – Eco-pyrolyse (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

- ✓ Als uw oven niet erg vuil is, raden wij aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. De "Pyrolyse - economie modus" functie duurt minder lang dan de "Pyrolyse" functie. Als de oven erg vuil is, is de "Pyrolyse - economie modus" mogelijk niet toereikend. In dit geval kunt u de "Pyrolyse" functie gebruiken.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
  2. Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.
  3. Selecteer de "pyrolyse" (Pyrolyse) functie.
    - ⇒ Het "P2:00" en "Pro" bericht wordt gedurende ca. 2 seconden weergegeven en daarna begint het P2:00 bericht te knipperen.
  4. Raak de ⊕ of ⊖ toets aan.
    - ⇒ Het "ECO" bericht wordt weergegeven op het scherm gedurende ca. 2 seconden en daarna begint het P1:30 bericht te knipperen.
  5. Stel de temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.
  6. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht P1:30 op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (1,5 uur) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
  7. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag

het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergendelingssymbool verdwijnt van het scherm.

8. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
9. Nadat "End" op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.
10. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
11. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.



Nadat de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de oven afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u tijdens deze periode iets wilt bereiden, verschijnt de letter "H" en kunt u geen bereidingen uitvoeren.

### 7.7 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 doek 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.

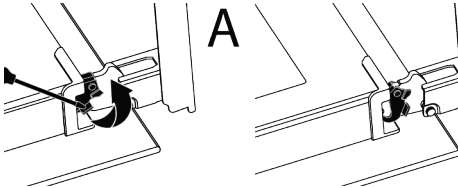


Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

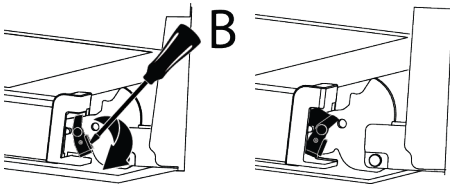
### De deur van de oven verwijderen

1. Open de ovendeur.

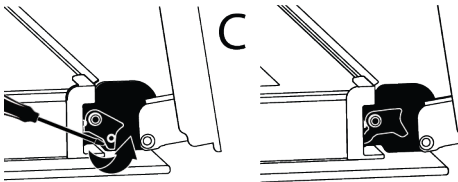
- Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
- De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden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



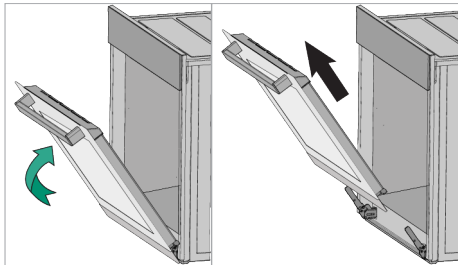
- (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



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



- Laat de ovendeur half open staan.



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

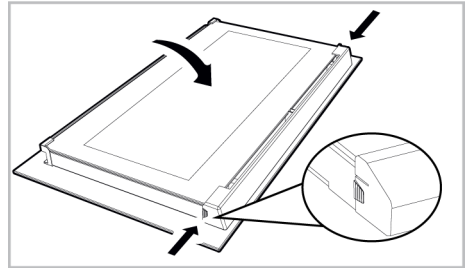


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

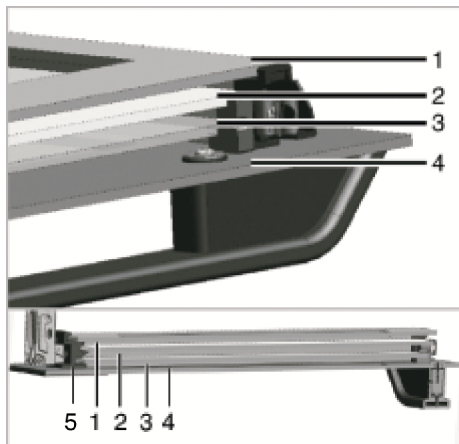
## 7.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

- Open de ovendeur.

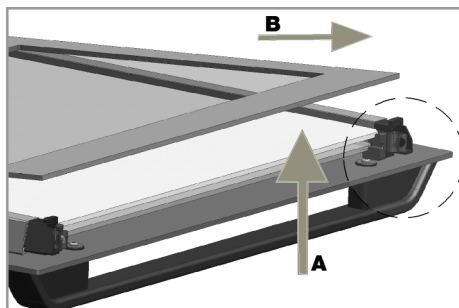


- Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Binnenste glasplaat          | 2 Tweede interne glasplaat |
| 3 Derde interne glasplaat      | 4 Buitenste glasplaat      |
| 5 Plastic glasplaat sleufonder |                            |

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



4. Herhaal deze procedure om de tweede en derde glasplaten te verwijderen.



De eerste stap van de hergroepering van de deur is de tweede en derde glasplaat (2, 3) te vervangen. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf plaatsen.

De volgorde van plaatsing van de tweede en derde glasplaten is niet belangrijk, aangezien ze onderling verwisselbaar zijn. Bij de bevestiging van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de tweede interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van alle interne glasplaten naast de onderste plastic sleuven (5) komen te zitten. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

**i** Na de reiniging moeten alle glasplaten opnieuw worden gemonteerd.

## 7.9 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

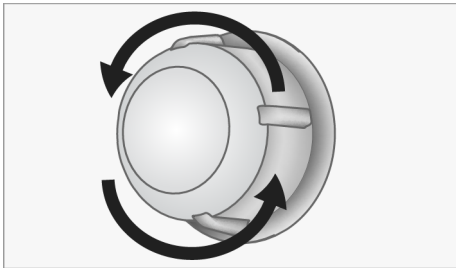
#### Algemene waarschuwingen

- 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!

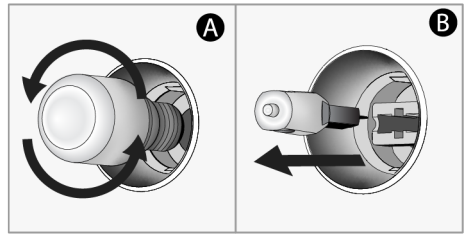
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gelicentieerde 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.

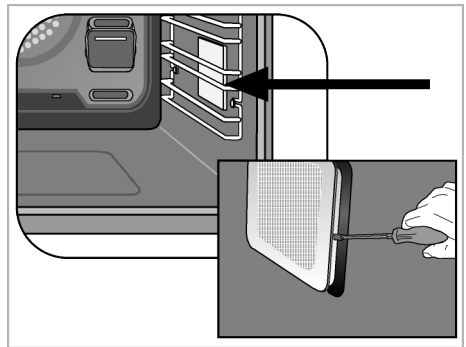


3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.

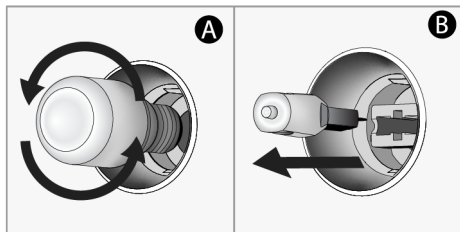


4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.  
**Als uw oven een vierkante lamp heeft,**

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 verwijderen 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.
- 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.





