



## **Four Encastrable**

Manuel d'utilisation

## **Inbouwoven**

Gebruikershandleiding



BBIM12300XPSE

**FR / NL**

385.4416.33/R.AA/18.02.2022/2-2

7724086746



# Chère cliente, cher client,

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

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

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

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

**1 Consignes de sécurité 4**

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

**2 Instructions relatives à l'environnement 12**

Règlement sur les déchets..... 12  
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets..... 12  
 Elimination des emballages ..... 12  
 Recommandations pour économiser l'énergie ..... 12

**3 Votre appareil 13**

Présentation de l'appareil..... 13  
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil ..... 14  
 Panneau de contrôle du four ..... 14  
 Fonctions du four ..... 15  
 Accessoires de l'appareil ..... 17  
 Utilisation des accessoires de l'appareil .. 18  
 Caractéristiques techniques ..... 21

**4 Première utilisation 22**

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

**5 Utilisation du four 24**

Informations générales relatives à l'utilisation du four ..... 24  
 Fonctionnement de l'unité de commande du four ..... 24  
 Paramètres ..... 28

**6 Informations générales sur la cuisson 31**

Avertissements généraux sur la cuisson au four ..... 31  
 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 31  
 Viande, poisson et volaille..... 35  
 Gril 36  
 Cuisson standard ..... 36

**7 Maintenance et entretien 39**

Consignes de nettoyage générales ..... 39  
 Nettoyage des accessoires ..... 40  
 Nettoyage du panneau de commande .... 40  
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... 41  
 Auto-nettoyage pyrolytique..... 41  
 Nettoyage de la porte du four ..... 43  
 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four ..... 45  
 Nettoyage de la lampe du four..... 46

**8 Dépannage 49**

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



### Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

### **Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques**

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

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



## **Sécurité électrique**

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

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.

- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



### **Sécurité des transports**

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

## **Sécurité pendant l'installation**

- Avant d'installer l'appareil, 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.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

## **Sécurité d'utilisation**

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

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

## **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les



éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

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

### **Utilisation des accessoires**

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous

à la section « Utilisation des accessoires ».

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

### **Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

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

verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie.

Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



### **Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.



### **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.
- S'il y a une plaque de cuisson sur votre four, n'utilisez pas la plaque de cuisson pendant l'autonettoyage.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



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

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

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

#### Conformité avec la directive LdSD :

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

#### Élimination des emballages

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

triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

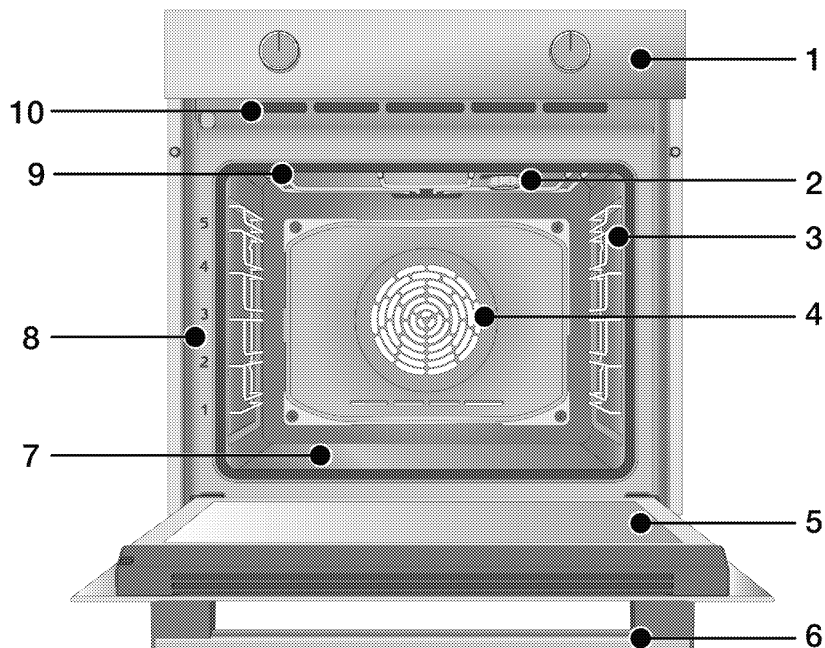
### Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

## 3 Votre appareil

### Présentation de l'appareil



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

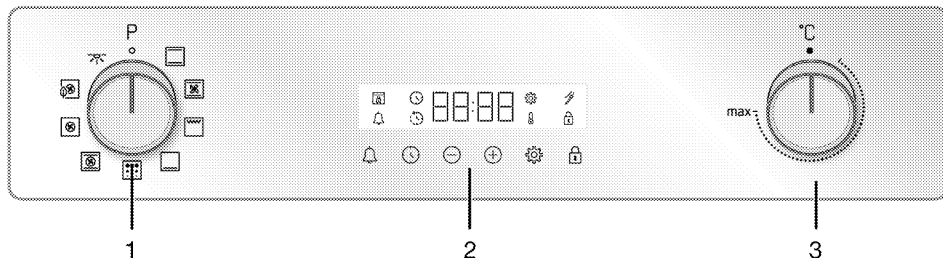
\* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

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

# Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

## Panneau de contrôle du four



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 2 Minuterie
- 3 Bouton pour température

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

### Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

### Bouton pour température

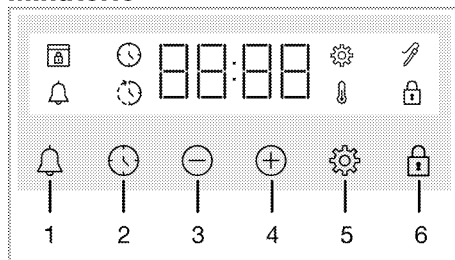
Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

### Indicateur de température

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'écran de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à atteindre la tem-


pérature réglée et la maintient ; l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque la température du four atteint la valeur fixée, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît constamment à côté de la valeur de température fixée.





## Minuterie





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

## Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson\*






-  : Symbole d'alarme  
 : Symbole du thermomètre à viande\*  
 : Le symbole de verrouillage des commandes  
 : Symbole de température





-  : Symbole des réglages  
 : Symbole de verrouillage de la porte\*

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

## Fonctions du four

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

| Symbole de fonction  | Description des fonctions                       | Plage de température (°C) | Description et utilisation   |
|--|---|---------------------------|--|
|    | Lampe du four                                   | -                         | Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.   |
|    | Convection naturelle                            | 40-280                    | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.                                 |
|    | Chauffage par le bas                            | 40-220                    | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.  |
|  | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 40-280                    | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.  |
|  | Chaleur tournante                               | 40-280                    | L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. |

| Symbole de fonction  | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation  |
|--|---------------------------|---------------------------|---|
|  | Chaleur tournante éco     | 160-220                   | Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long.             |
|  | Fonction « 3D »           | 40-280                    | Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau. |
|  | Grille complète           | 40-280                    | La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.   |
|  | Pyrolyse                  | -                         | Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.                                      |



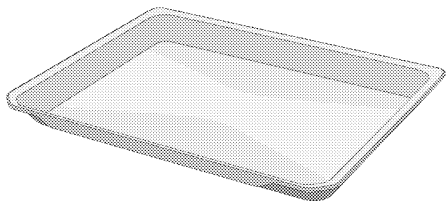
## Accessoires de l'appareil

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

---

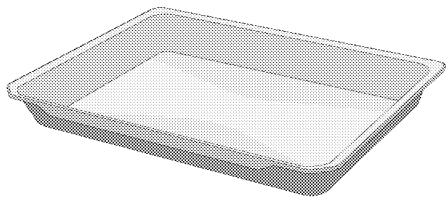
**REMARQUE** : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.

---



### Lèchefrite standard

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

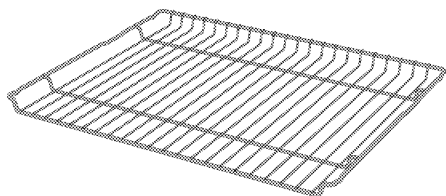


### Lèchefrite profond

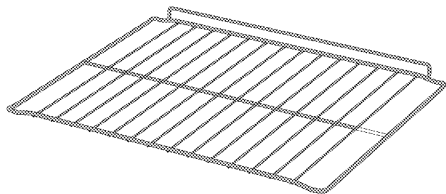
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.

---

### Modèles pour gradins métalliques:



### Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



### Grille métallique

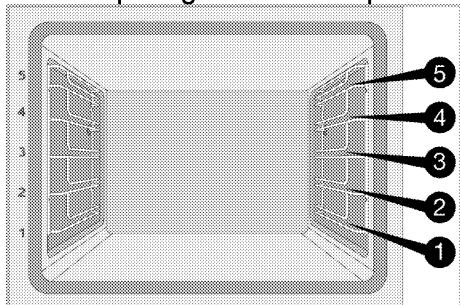
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

## Utilisation des accessoires de l'appareil

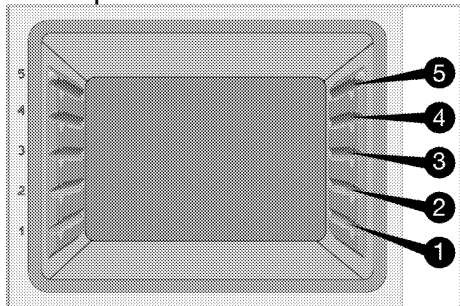
### Gradins du four

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

#### Modèles pour gradins métalliques



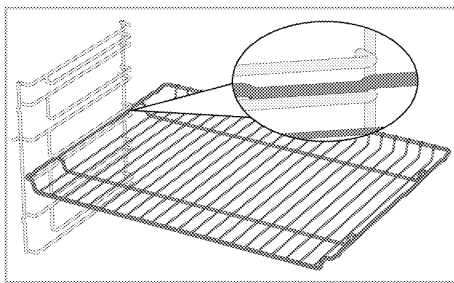
#### Modèles pour cavité sans gradins métalliques



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

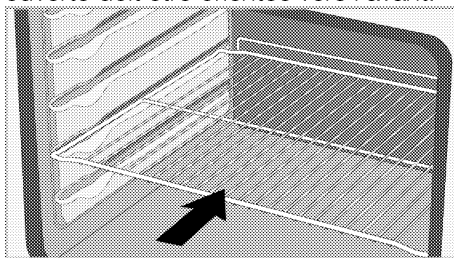
#### Modèles pour gradins métalliques:

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



#### Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

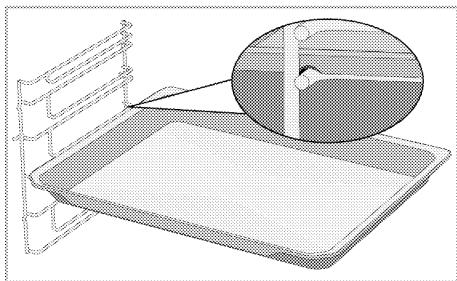
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



### Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

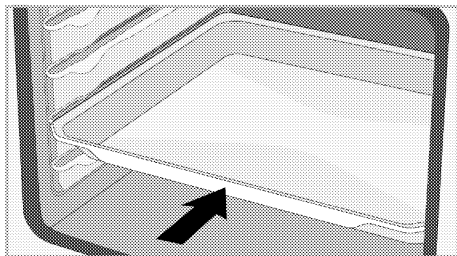
#### Modèles pour gradins métalliques:

Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



### Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

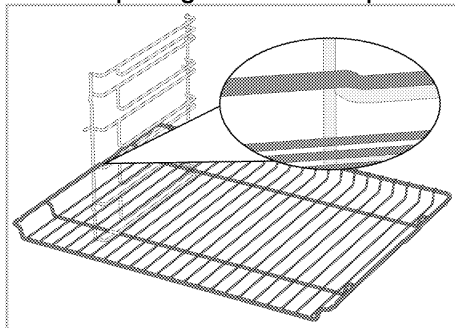
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



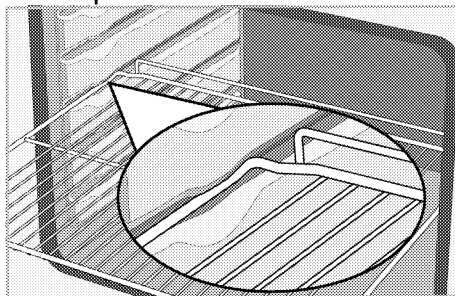
### Conception de la butée du grillage

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

### Modèles pour gradins métalliques

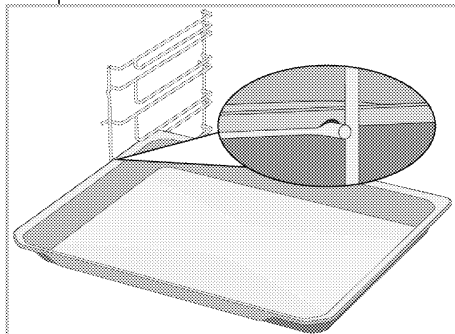


### Modèles pour cavité sans gradins métalliques



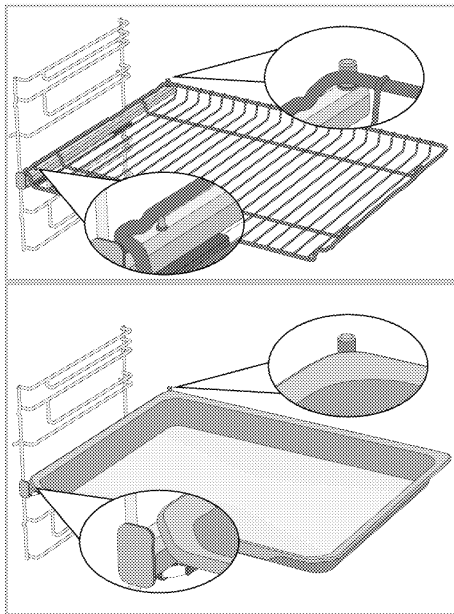
### Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

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



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

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



## Caractéristiques techniques

### Spécifications générales

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)              | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)             | 590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm      |
| Tension/fréquence   | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie   | 2,7 kW                                |
| Type de fours   | Four multifonction                    |

# Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).  
La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

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

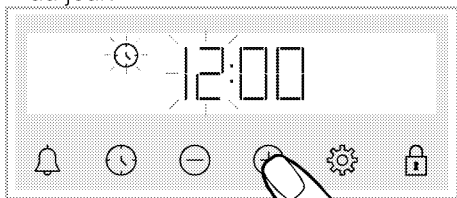
## 4 Première utilisation

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

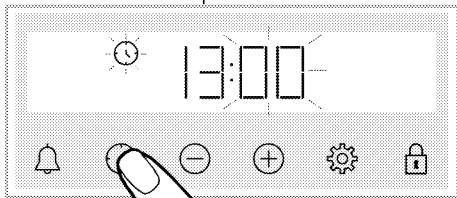
### Réglage de l'heure pour la première fois

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

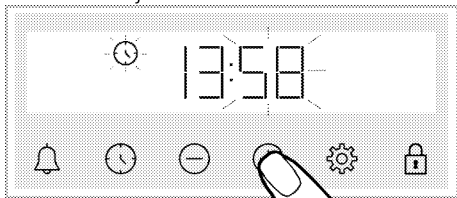
1. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, le champ Heure « 12:00 » et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.



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



4. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche ⌚ pour confirmer le réglage.

» 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 votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⌚ lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

**i** Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. 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** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

## 5 Utilisation du four

### Informations générales relatives à l'utilisation du four

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

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

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

#### Éclairage du four


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

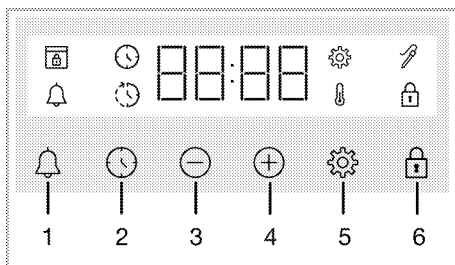
Dans certaines fonctions de fonctionnement, la lampe ne s'allume pas en raison des économies d'énergie.

Si vous souhaitez que la lampe du four soit allumée en permanence, sélectionnez la fonction de cuisson « Lampe du four » à l'aide sélecteur de fonctions.

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

#### Alertes générales sur l'unité de commande du four

- i** Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.  
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.
- i** Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Veuillez patienter quelques instants pendant l'enregistrement des réglages.
- i** Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- i** Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.
- i** Dans les cas où le temps de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longtemps sur la touche .











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



## 6 Touche de verrouillage des commandes

### Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson\*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole du thermomètre à viande\*
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole des réglages
-  : 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.

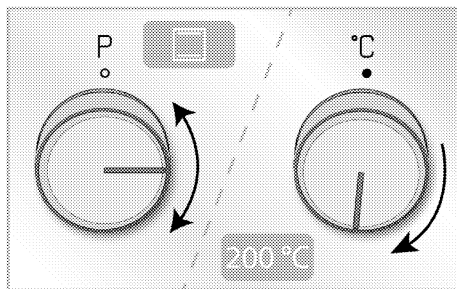
### Arrêt du four



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



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

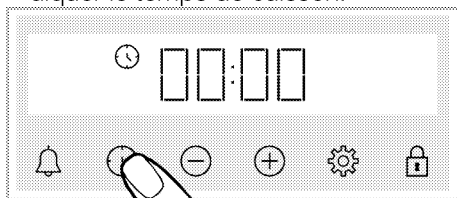
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.




Exemple :





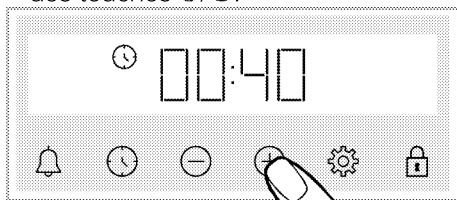
1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
  2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
    - » Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  apparaît à l'écran. La valeur de la température réglée et des animations de 3 lignes apparaissent à l'écran. Ensuite, le temps écoulé depuis le début de la cuisson apparaît de manière séquentielle. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît lorsque la minuterie émet un signal sonore. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. 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 avec durée programmée**
- Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

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




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



3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.




- i** 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  s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de la température définie apparaissent de manière séquentielle avec des animations de 3 lignes à côté. Lorsque la

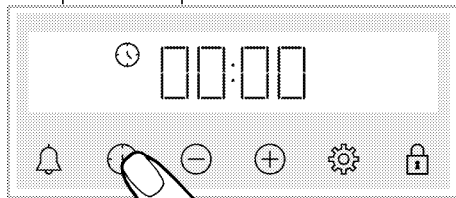
température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît lorsque la minuterie émet un signal sonore. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole  apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et le signal sonore retentit.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

**Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

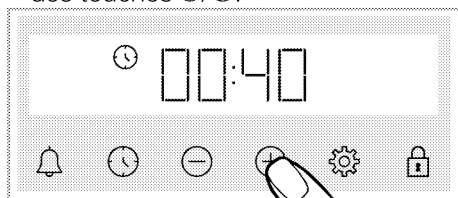
En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

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



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

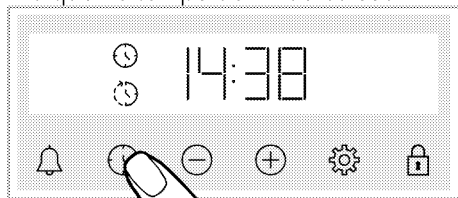
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



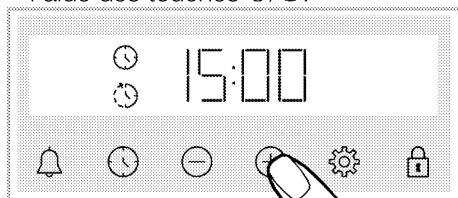
**i** Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole ⌚ s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur ⌚ jusqu'à ce que le symbole ⌚ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.



5. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



» Une fois le temps de fin de cuisson réglé, les symboles ⌚ et ⌚, ainsi que le symbole de période de temps

s'affichent en permanence à l'écran. Le symbole ⌚ disparaît dès le démarrage de la cuisson.

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

» **La minuterie du four calcule le temps de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Lors-

que le temps de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four est chauffé jusqu'à la température définie. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et ⌚ s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de la température définie apparaissent de manière séquentielle avec des animations de 3 lignes à côté. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole ⌚ disparaît lorsque la minuterie émet un signal sonore. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

7. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole ⌚ clignote et le signal sonore retentit.



8. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

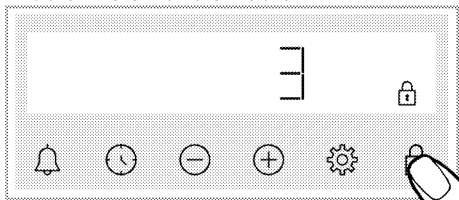
**i** Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (Arrêt) et le four s'arrête.



## Paramètres



### Activation du verrouillage de touches


Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

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





» Le symbole  s'affiche et le compte à rebours 3-2-1 commence à décompter à l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

 Si vous arrêtez d'appuyer sur la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de touches ne s'active pas.

 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 sur  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

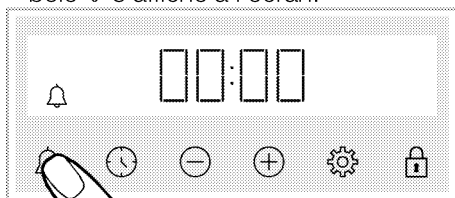
» Le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.




## Réglage de l'alarme

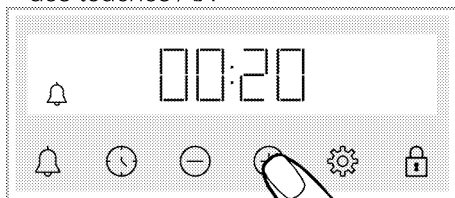
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments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


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


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



2.  Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches  / .



» Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  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  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 sonore s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

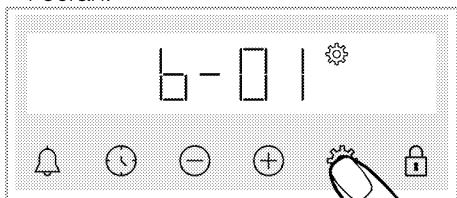
### Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;



1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.

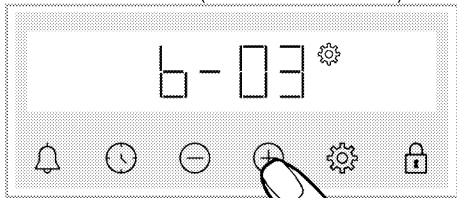
2.  vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche.


## Changement du niveau du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  et l'une des valeurs **b-01-b-02-b-03** apparaissent à l'écran.





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

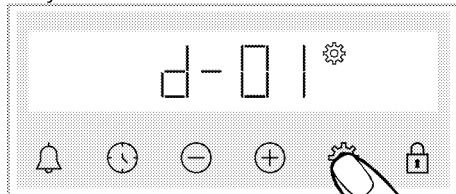


3. Appuyez sur la touche  pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

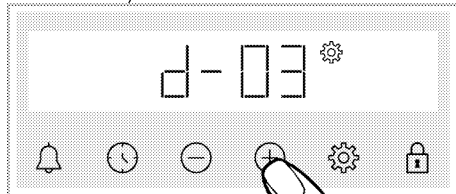
## Réglage de la luminosité de l'écran


1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  et l'une des valeurs **d-01-d-02-d-03** apparaissent à l'écran.

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



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





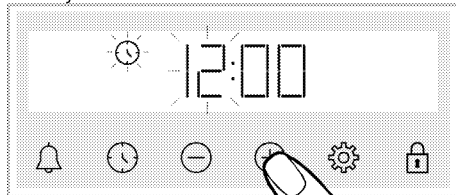
» Appuyez sur la touche  pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

## Modification de l'heure du jour

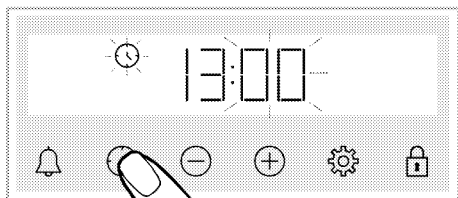
Sur votre four ; pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

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

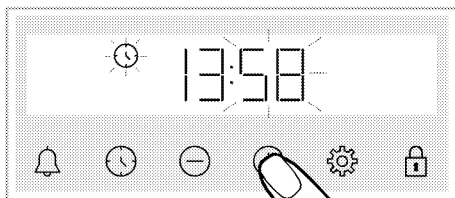
2. Appuyez sur / pour régler l'heure du jour.



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



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



5. Appuyez sur la touche  $\odot$  pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole  $\odot$  disparaît de l'écran.

## 6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

### Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment                 | Accessoire à utiliser                     | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-------------------------|---|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteaux dans le plateau | Lèche-frite standard*                     | Convection naturelle   | 3                     | 180              | 30 ... 40                           |
| Gâteaux dans le moule   | Moule à gâteau sur la grille métallique** | Chaleur tournante      | 2                     | 180              | 30 ... 40                           |



| Aliment          | Accessoire à utiliser   | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère  | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|---|------------------------|--|------------------|-------------------------------------|
|                  | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 3  | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux   | Lèche-frite standard*   | Chaleur tournante      | <b>Modèles pour grands métalliques: 3</b><br><b>Modèles pour cavité sans grands métalliques: 2</b> | 150              | 25 ... 35                           |
| Génoise          | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Convection naturelle   | 2  | 150              | 30 ... 40                           |
|                  | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chaleur tournante      | 2  | 155              | 30 ... 40                           |
| Biscuit          | Lèche-frite de pâtisseries*   | Convection naturelle   | 3  | 170              | 25 ... 35                           |
|                  | Lèche-frite de pâtisseries*   | Chaleur tournante      | 3  | 170              | 20 ... 30                           |
| Pâte à tarte     | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 2  | 200              | 35 ... 45                           |
|                  | Lèche-frite standard*   | Chaleur tournante      | 2  | 180              | 30 ... 40                           |
| Pâtisserie riche | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 2  | 200              | 20 ... 30                           |
|                  | Lèche-frite standard*   | Chaleur tournante      | 3  | 180              | 20 ... 30                           |
| Pain entier      | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 3  | 200              | 30 ... 40                           |
|                  | Lèche-frite standard*   | Chaleur tournante      | 3  | 200              | 30 ... 40                           |
| Lasagnes         | Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**              | Convection naturelle   | 2 ou 3   | 200              | 30 ... 40                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**       | Convection naturelle   | 2  | 180              | 50 ... 65                           |
|                  | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**       | Chaleur tournante      | 3  | 170              | 50 ... 65                           |
| Pizza            | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 2  | 200 ... 220      | 10 ... 20                           |

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---------|-----------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
|---------|-----------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

| Aliment          | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C)  | Durée de cuisson (en min) (environ)  |
|------------------|--|------------------------|-----------------------|---|--|
| Petits gâteaux   | 2 – Lèche-frite standard*<br>4 – Lèche-frite de pâtisseries* | Chaleur tournante      | 2 – 4                 | Modèles pour gradins métalliques: 150<br>Modèles pour gradins sans métalliques: 140 | Modèles pour gradins métalliques: 25 ... 35<br>Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 30 ... 40 |
| Biscuit          | 2 – Lèche-frite standard*<br>4 – Lèche-frite de pâtisseries* | Chaleur tournante      | 2 – 4                 | 170   | 25 ... 35  |
| Pâte à tarte     | 1 – Lèche-frite standard*<br>4 – Lèche-frite de pâtisseries* | Chaleur tournante      | 1 – 4                 | 180   | 35 ... 45  |
| Pâtisserie riche | 2 – Lèche-frite standard*<br>4 – Lèche-frite 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 pour fonction Chaleur tournante éco

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

### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

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

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

## Viande, poisson et volaille

### Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

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

## Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les 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 allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

## Table barbecue

| Aliment                                 | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                 | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 20 ... 25                           |
| Morceaux de volaille                    | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces | Grille métallique     | 4                     | 250/max          | 20 ... 30                           |
| Côtelette d'agneau                      | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max          | 20 ... 25                           |
| Steak - (tranché)                       | 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.

### Cuisson standard

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

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

### Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

## Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment               | Accessoire à utiliser   | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère  | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|---|------------------------|--|------------------|-------------------------------------|
|                       | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 3  | 140              | 20 ... 30                           |
| Sablé (biscuit sucré) | Lèche-frite standard*   | Chaleur tournante      | Modèles pour gratins métalliques: 3<br>Modèles pour cavité sans gratins métalliques: 2 | 140              | 15 ... 25                           |
|                       | Lèche-frite standard*   | Convection naturelle   | 3  | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Lèche-frite standard*   | Chaleur tournante      | Modèles pour gratins métalliques: 3<br>Modèles pour cavité sans gratins métalliques: 2 | 150              | 25 ... 35                           |
|                       | 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                           |
|                       | 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                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

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

| Aliment        | Accessoire à utiliser         | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C)                                  | Durée de cuisson (en min) (environ)                     |
|----------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------|---|---|
| Petits gâteaux | 2-Lèche-frite standard*       | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | Modèles pour gradins métalliques: 150             | Modèles pour gradins métalliques: 25 ... 35             |
|                | 4-Lèche-frite de pâtisseries* |                        |                       | Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 140 | Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 30 ... 40 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Gril

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

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

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

## 7 Maintenance et entretien

### Consignes de nettoyage générales

#### **▲ Avertissements généraux**

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

### Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

### Surfaces émaillées

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

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

### **Surfaces catalytiques**

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

### **Surfaces en verre**

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

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

### **Nettoyage des accessoires**

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

### **Nettoyage du panneau de commande**

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.



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

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

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

### Nettoyage des parois latérales du four

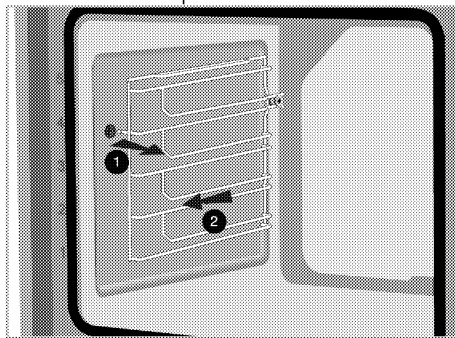
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les gradins métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.




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


## Auto-nettoyage pyrolytique

Le four est équipé d'un système d'autonettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 420 à 480 °C et les saletés existantes sont réduites en cendres. Un important dégagement de fumée peut se produire. Prévoir une bonne ventilation. La pyrolyse doit être utilisée après environ dix utilisations du four.


### Avertissements généraux



- ⚠ Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- ⚠ Retirez tous les accessoires, l'étagère télescopique et les grilles latérales (le cas échéant) avant l'utilisation de la fonction d'auto-nettoyage pyrolytique. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages sur les accessoires et les grilles latérales.


 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 l'auto-nettoyage, afin d'éviter des dommages.

 Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

1. Retirez tous les accessoires du four. Sur les modèles dotés de supports latéraux, n'oubliez pas de sortir les supports latéraux.
2. Avant le cycle de nettoyage, enlevez les salissures des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
3. Sélectionnez la fonction de « Pyrolyse » (autonettoyage). **P2:00** clignote à l'écran. Si votre produit est doté de la fonction Eco-pyrolyse, «**Pro**» apparaît à l'écran pendant environ 2 secondes, puis **P2:00** commence à clignoter.


 Si les textes «**Pro**» et «**ECO**» n'apparaissent pas en premier à l'écran, votre produit 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 de pyrolyse démarre, **P2:00** s'allume en permanence et commence le compte à rebours. La durée d'autonettoyage (2 heures) s'affiche à l'écran. Cette durée ne peut pas être réglée.
6. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus d'autonettoyage, le symbole du cadenas  apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un certain temps après la fin de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas la serrure de la porte avec la poignée avant que le symbole de verrouillage ne disparaisse.
7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, «**End**» apparaît à l'écran.
8. Une fois que «**End**» est affiché, mettez fin au processus en réglant les boutons de fonction et de température à la position 0 (OFF).
9. Lorsque le symbole  disparaît de l'écran, éliminez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore.


 Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera activé jusqu'à ce que le four refroidisse à une température appropriée. Si vous voulez faire cuire quelque chose pendant ce processus, « **H** » s'affichera et la cuisson ne sera pas autorisée.


## Mode d'autonettoyage pyrolytique éco 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 » est plus courte que la fonction « Pyrolyse ». Si le four est très sale, il est possible que la fonction « Pyrolyse - Mode Économie » soit insuffisante. Dans ce cas, sélectionnez la fonction « Pyrolyse ».


1. Retirez tous les accessoires du four.  
Sur les modèles dotés de supports latéraux, n'oubliez pas de sortir les supports latéraux.
2. Avant le cycle de nettoyage, enlevez les salissures des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
3. Sélectionnez la fonction de « Pyrolyse » (autonettoyage).  
«Pro» apparaît sur l'écran pendant environ 2 secondes puis **P2:00** commence à clignoter.
4. Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖.  
» «ECO» apparaît sur l'écran pendant environ 2 secondes puis **P1:30** commence à clignoter.
5. Réglez le bouton de température sur la température « max » (maximum) la plus élevée.
6. Lorsque la fonction éco-pyrolyse démarre, **P1:30** s'allume de manière fixe et commence le décompte. La durée d'autonettoyage (1,5 heures) s'affiche à l'écran. Cette durée ne peut pas être modifiée.
7. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus d'autonettoyage, le symbole du cadenas  apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Elle reste verrouillée

pendant un certain temps après la fin de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas la serrure de la porte avec la poignée avant que le symbole de verrouillage ne disparaisse.

8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, «End» apparaît à l'écran.
9. Une fois que «End» est affiché, mettez fin au processus en réglant les boutons de fonction et de température à la position 0 (OFF).
10. Lorsque le symbole  disparaît de l'écran, éliminez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore.

 Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera activé jusqu'à ce que le four refroidisse à une température appropriée. Si vous voulez faire cuire quelque chose pendant ce processus, « H » s'affichera et la cuisson ne sera pas autorisée.

## Nettoyage de la porte du four

 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.

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.

fon sec. Essayez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### **Retrait de la porte du four**

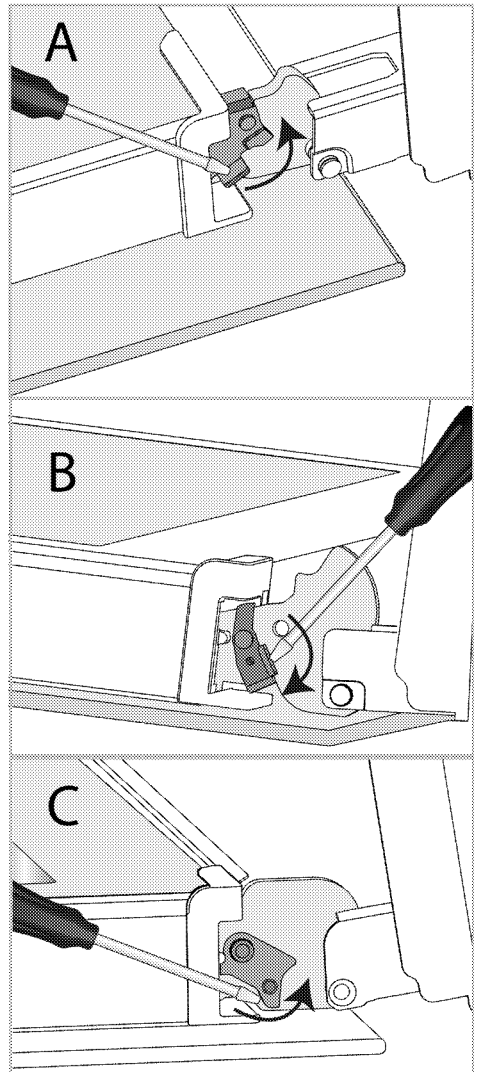
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

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

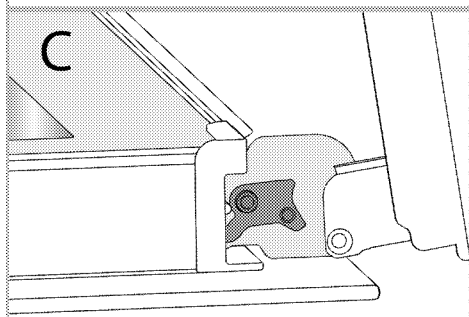
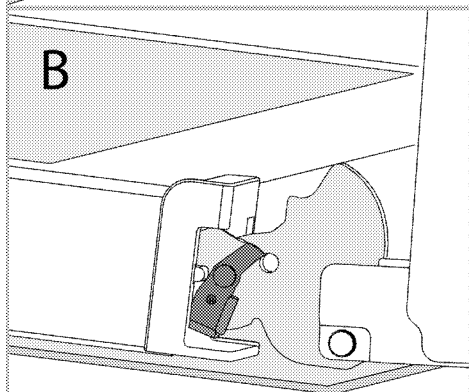
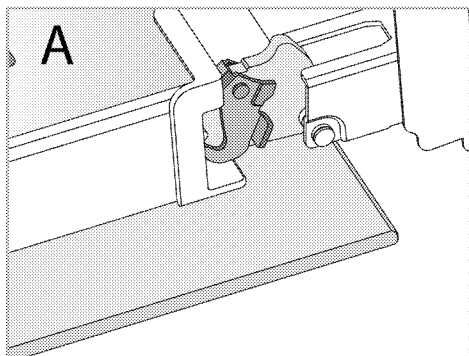
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

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

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

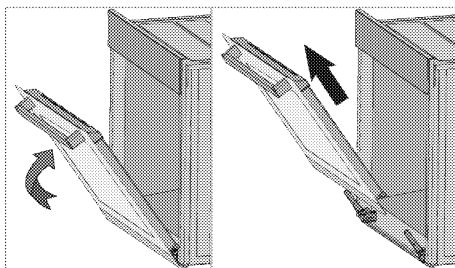


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



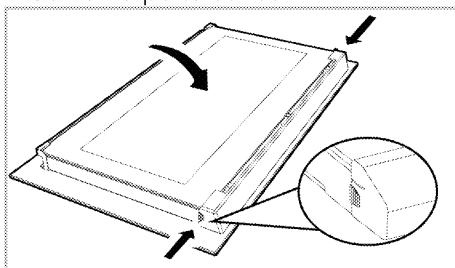
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

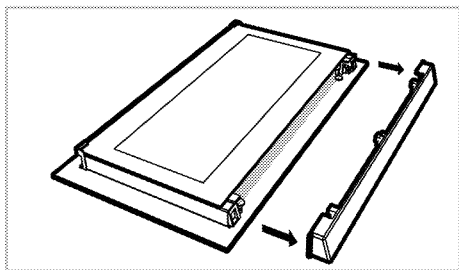
### Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

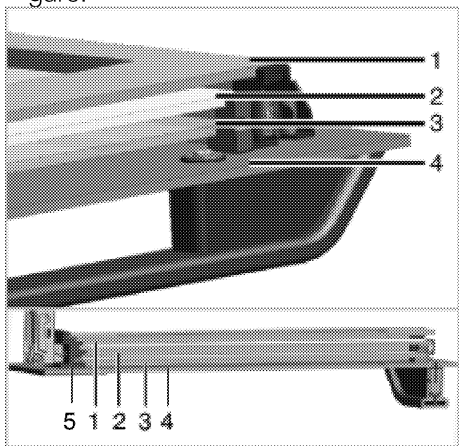
1. Ouvrez la porte du four.



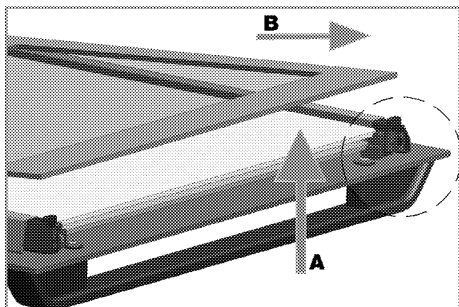
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



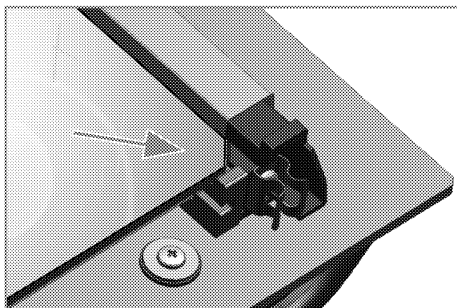
3. Soulevez délicatement la vitre intérieure vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



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



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 ».

**i** Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

## Nettoyage de la lampe du four

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

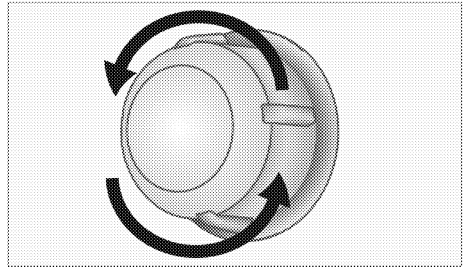
## Remplacement de la lampe du four

### ⚠ Avertissements généraux

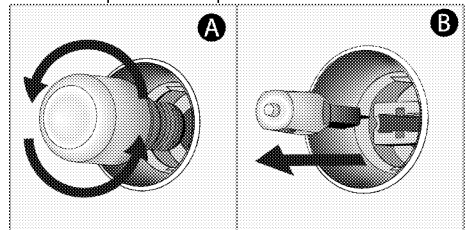
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure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

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

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



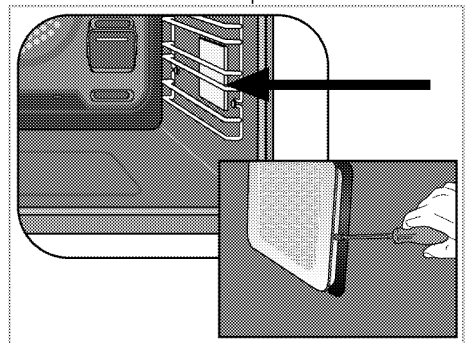
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



4. Remettez le couvercle en verre.

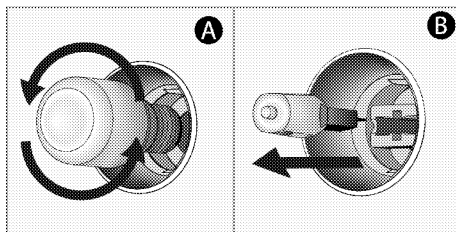
### Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

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



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



## 8 Dépannage

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

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

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

### Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

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

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

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

### L'appareil ne fonctionne pas.

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

### Le voyant du four ne fonctionne pas.

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

### Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes environ, les réglages du temps de cuisson seront annulés, les éléments chauffants ne fonctionneront pas et la lampe du four ne s'allumera pas.*

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

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

### **Codes d'erreur / causes et solutions possibles**

| Codes d'erreur | Causes de l'erreur  | Solutions possibles                                |
|----------------|---|--|
| Er 1 - Er 7    | Erreurs de communication  | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 8 - Er 27   | Erreurs du capteur  | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 32 - Er 41  | Erreurs de chauffage du four  | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 42 - Er 58  | Erreurs de composants du four   | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 59 - Er 64  | Erreurs de la porte du four   | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 65 - Er 71  | Erreurs liées à la vapeur (dans les fours dotés d'une fonction vapeur)              | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 72 - Er 80  | Erreurs matérielles   | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 81 - Er 85  | Erreurs liées à la sécurité du four   | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 86 - Er 88  | Erreurs de connexion Internet (dans les fours dotés d'une fonction Homewhiz)        | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 89 - Er 92  | Erreurs de la fonction micro-ondes (dans les fours dotés d'une fonction micro-onde) | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |
| Er 93 - Er 99  | Erreurs de carte électronique et de minuterie                                       | Contactez le service agréé pour corriger l'erreur. |



**Inbouwoven**  
Gebruikershandleiding



NL



# Beste klant,

## Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

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

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

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

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

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



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



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Veiligheidsinstructies 4**

|  |    |
|--|----|
| Doel van het gebruik.....                                      | 4  |
| Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren..... | 5  |
| Elektrische veiligheid.....                                    | 6  |
| Veiligheid tijdens het transport.....                          | 7  |
| Installatieveiligheid.....                                     | 8  |
| Veiligheid tijdens gebruik:.....                               | 8  |
| Temperatuur waarschuwingen.....                                | 9  |
| Het gebruik van de accessoires.....                            | 9  |
| Veiligheid tijdens de bereiding.....                           | 9  |
| Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....          | 10 |
| Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse).....                 | 11 |

**2 Milieuriichtlijnen 12**

|  |    |
|--|----|
| Afvalstoffenverordening.....   | 12 |
| Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct..... | 12 |
| Verpakkingsmateriaal afvoeren.....   | 12 |
| Aanbevelingen voor energiebesparing.....   | 12 |

**3 Uw product 13**

|  |    |
|--|----|
| Inleiding van het product.....                                     | 13 |
| Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product..... | 14 |
| Oven bediening.....  | 14 |
| Bedieningsfuncties van de oven.....                                | 15 |
| Product accessoires.....   | 17 |
| Het gebruik van de accessoires van het product.....                | 18 |
| Technische specificaties.....                                      | 21 |

**4 Eerste gebruik 22**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Eerste tijdstip instelling..... | 22 |
| Eerste reiniging.....           | 22 |

**5 Hoe de oven te bedienen 24**

|   |    |
|---|----|
| Algemene informatie over het gebruik van de oven..... | 24 |
| Bediening van het oven bedieningspaneel.....          | 24 |
| Instellingen.....                                     | 27 |

**6 Algemene informatie bij het koken 30**

|  |    |
|--|----|
| Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven..... | 30 |
| Gebak en oven etenswaren.....  | 30 |
| Vlees, vis en gevogelte.....   | 34 |
| Grill.....   | 35 |
| Test etenswaren.....   | 36 |

**7 Onderhoud en verzorging 38**

|   |    |
|---|----|
| Algemene reinigingsinformatie.....                        | 38 |
| De accessoires reinigen.....                              | 39 |
| Het bedieningspaneel reinigen.....                        | 39 |
| De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)..... | 40 |
| Pyrolytisch zelfreinigend.....                            | 40 |
| De deur van de oven reinigen.....                         | 42 |
| De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....    | 44 |
| De ovenlamp reinigen.....                                 | 45 |

**8 Probleemoplossing 47**

# 1 Veiligheidsinstructies

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

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

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



### **Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren**

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen tenzij ze onder toezicht staan.

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



### **Elektrische veiligheid**

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



achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een

stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



### **Veiligheid tijdens het transport**

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik

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

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



### **Installatieveiligheid**

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



### **Veiligheid tijdens gebruik:**

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.

- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om

handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.

- De scharnieren van het product beweven en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



## **Temperatuur waarschuwingen**

### **WAARSCHUWING!**

Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen.

De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijdt, etc.



## **Het gebruik van de accessoires**

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



## **Veiligheid tijdens de bereiding**

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw

etenswaren. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een

hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



### **Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.



### **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 etenswaren 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-bestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven.
- Als uw oven een kookplaat heeft, mag u de kookplaat niet gebruiken tijdens de zelfreiniging.

## 2 Milieuriichtlijnen

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



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

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

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

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van

recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

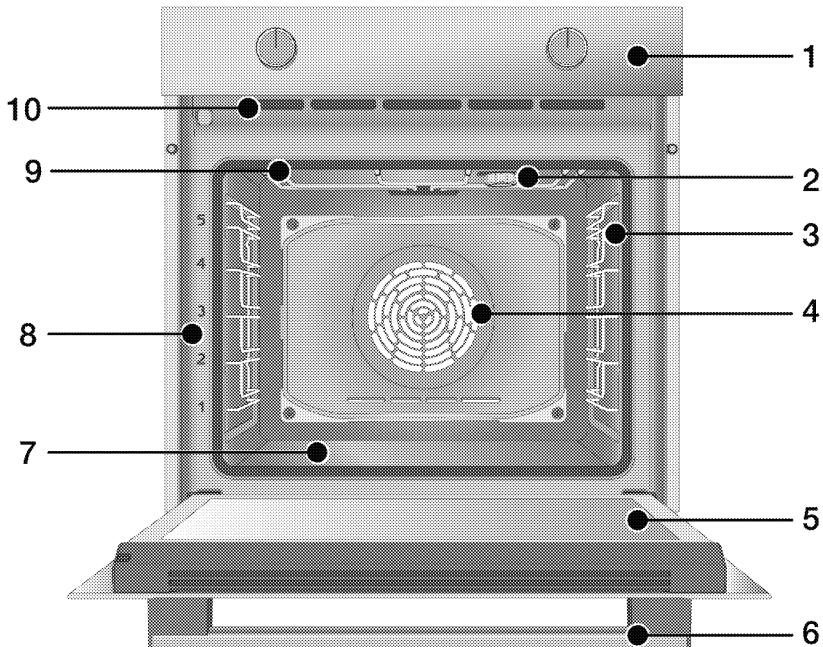
### **Aanbevelingen voor energiebesparing**

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

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

## 3 Uw product

### Inleiding van het product



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lamp\*
- 3 Draadroosters\*\*
- 4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- 5 Deur
- 6 Handvat
- 7 Onderste verwarmingselement (onderste stalen plaat)
- 8 Legplank posities
- 9 Bovenste brander
- 10 Ventilatieopeningen

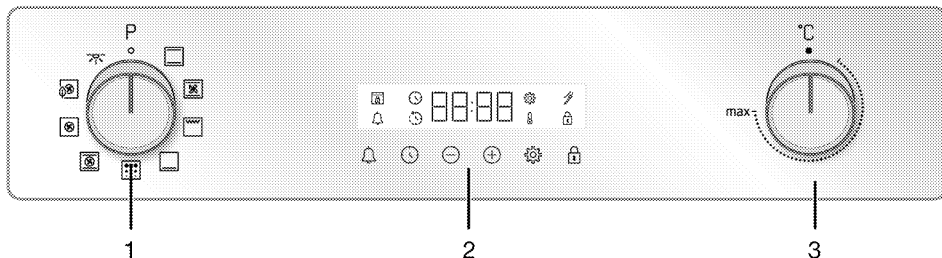
\* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

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

# Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

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

## Oven bediening



- 1 Functie selectieknop
- 2 Timer
- 3 Temperatuur knop

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

### Functie selectieknop

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectieknop. Draai naar links/rechts van de gesloten (top) positie om te selecteren.

### Temperatuur knop

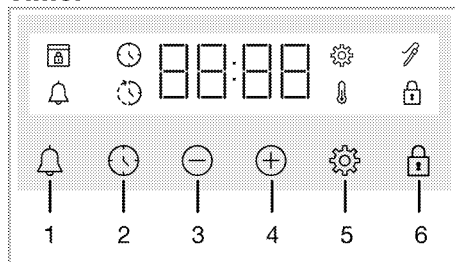
U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Draai rechtsom van de gesloten (top) positie om te selecteren.

### Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen op het timer scherm. De oven warmt op tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt en deze






temperatuur wordt gehandhaafd. De verwarming animatie met 3 lijnen knippert uiterst rechts. Wanneer de oventemperatuur de ingestelde waarde bereikt, stopt deze animatie en het "C" symbool verschijnt ononderbroken naast de ingestelde temperatuurwaarde.

### Timer






- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

### Weergavesymbolen

-  : Bereidingstijd symbool
-  : Bereiding eindtijd symbool\*
-  : Alarmsymbool
-  : Vleesthermometer symbool\*
-  : Toetsvergrendeling symbool












-  : Temperatuursymbool  
 : Instellingen symbool  
 : Deurvergrendeling symbool\*

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

## Bedieningsfuncties van de oven

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

| Functie symbool  | Functie beschrijving   | Temperatuur bereik (°C) | Beschrijving en gebruik   |
|--|--|-------------------------|---|
|    | Ovenlamp   | -                       | Er is een verwarmingselement dat niet werkt in de oven. Enkel de ovenlamp licht op.   |
|    | Bovenste en onderste verwarmingselement                        | 40-280                  | De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stooftjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.                           |
|    | Onderste verwarmingselement                                    | 40-220                  | Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen.   |
|   | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 40-280                  | De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.       |
|  | 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. |

| Functie symbool  | Functie beschrijving      | Temperatuur bereik (°C) | Beschrijving en gebruik   |
|--|---------------------------|-------------------------|---|
|  | Eco ventilator verwarming | 160-220                 | U kunt deze functie gebruiken om energie te besparen in de plaats van "Ventilator verwarming" te gebruiken tussen 160 en 220°C. Maar, de bereiding zal iets langer duren.                               |
|  | "3D" functie              | 40-280                  | Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel. |
|  | 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 verklaringen in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.                                 |

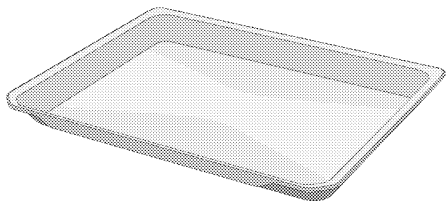
## Product accessoires

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

---

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

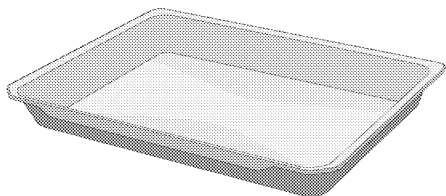
---



### Standaard plaat

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

---

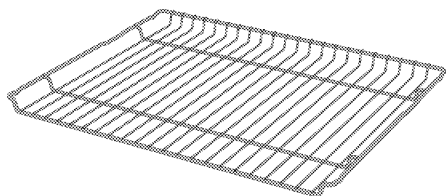


### Diepe plaat:

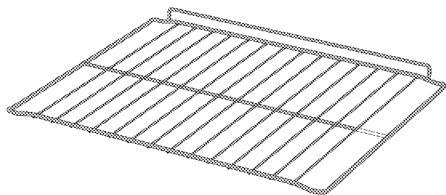
Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te braden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.

---

### Modellen met legplanken met draad:



### Modellen zonder legplanken met draad:



### Draadrooster

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

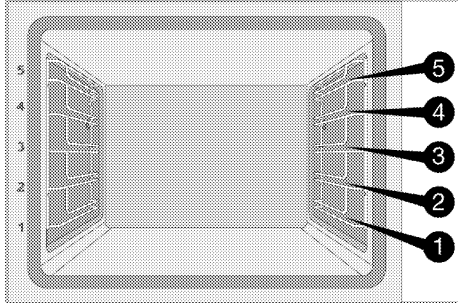
---

## Het gebruik van de accessoires van het product

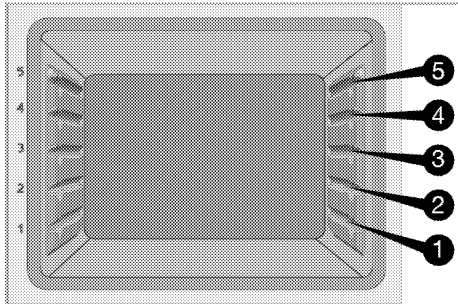
### Kookplaten

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

#### Modellen met legplanken met draad

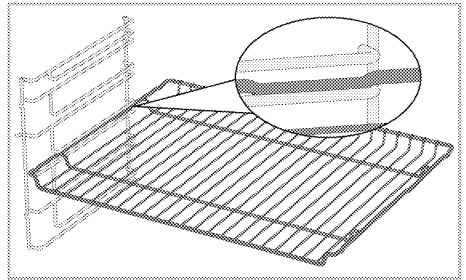


#### Modellen zonder legplanken met draad



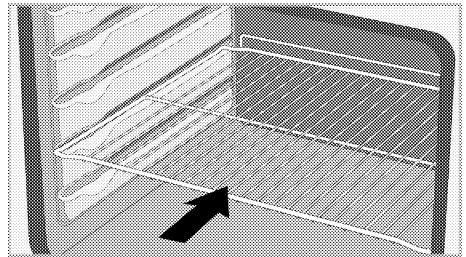
### Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

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



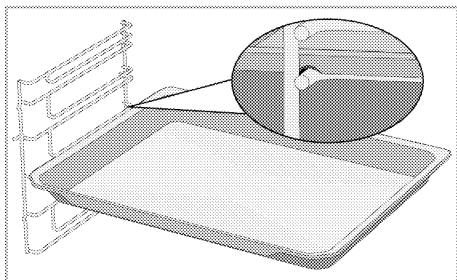
#### Modellen zonder legplanken met draad:

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



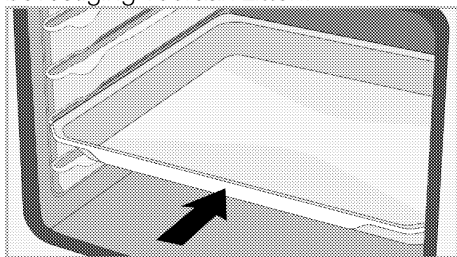
#### De schotel op de kookplaten plaatsen

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



### Modellen zonder legplanken met draad:

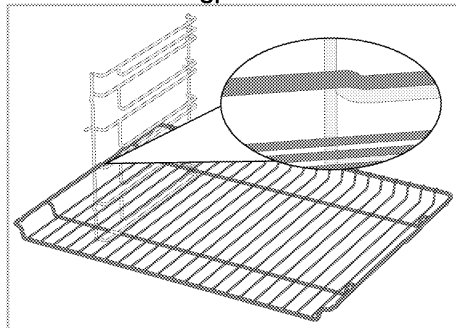
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



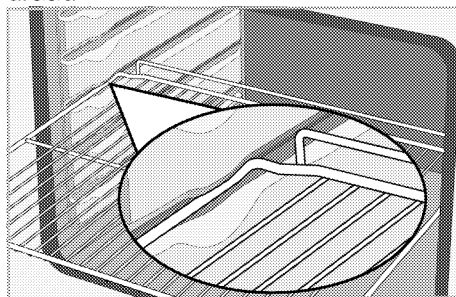
### De stopperfunctie van het draadrooster

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

### Modellen met legplanken met draad

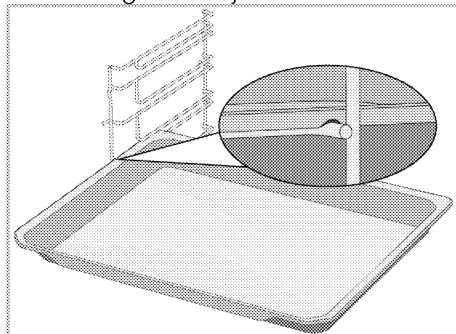


### Modellen zonder legplanken met draad



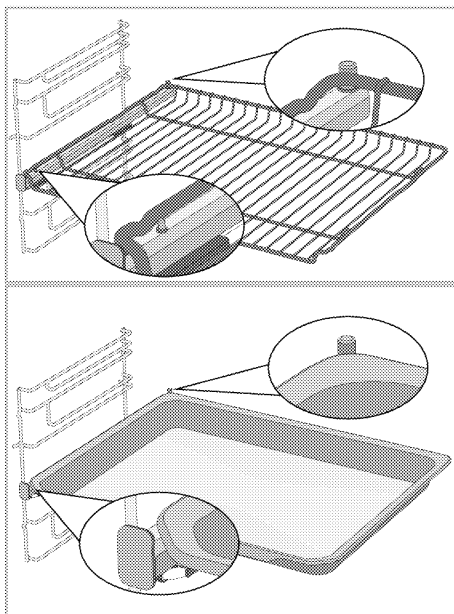
### De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

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



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

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



## Technische specificaties

### Algemene specificaties

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)                          | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)                  | 590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm      |
| Spanning / Frequentie   | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Totaal stroomverbruik   | 2,7 kW                                |
| Oventype  | Multifunctionele oven                 |

# Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

-  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.

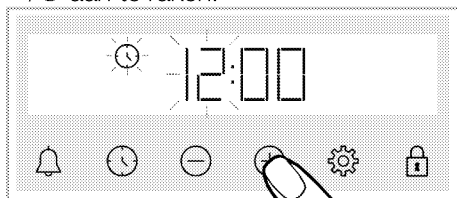
## 4 Eerste gebruik

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

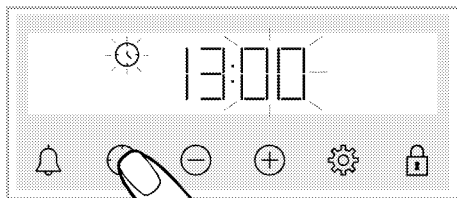
### Eerste tijdstip instelling

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

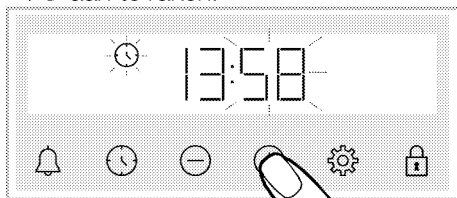
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knippen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in door ⊕ / ⊖ aan te raken.



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



4. Stel de minuten van de dag in door ⊕ / ⊖ aan te raken.



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 van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen".

**i** De huidige tijdstip instellingen worden geannuleerd in het geval van een stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

### Eerste reiniging

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

### Voor u de accessoires begint te gebruiken;

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



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

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

## 5 Hoe de oven te bedienen

### Algemene informatie over het gebruik van de oven

#### Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

#### Oven verlichting

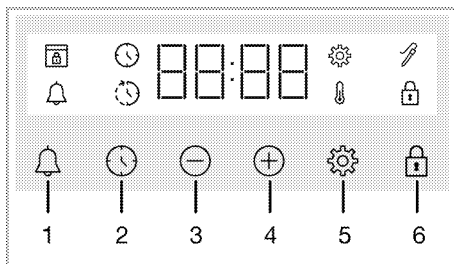
De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

Bij sommige bedieningsfuncties licht de lamp niet op vanwege energiebesparing. Als u wilt dat de lamp ononderbroken blijft branden, moet u de "Ovenlamp" bedieningsfunctie selecteren met de functie selectieknop.

### Bediening van het oven bedieningspaneel

#### Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- i** De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.  
Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
- i** Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. Wacht even tot de instellingen zijn opgeslagen.
- i** Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- i** Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- i** In gevallen waar de kooktijd is ingesteld; u kunt het automatisch annuleren door de ⌚-toets lang aan te raken.



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets

- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

### Weergavesymbolen

-  : Bereidingstijd symbool
-  : Bereiding eindtijd symbool\*
-  : Alarmsymbool
-  : Vleesthermometer symbool\*
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Instellingen symbool
-  : 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.

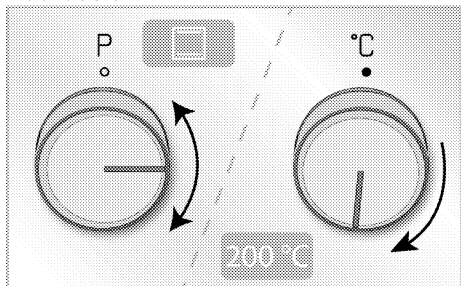
### De oven uitschakelen

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.

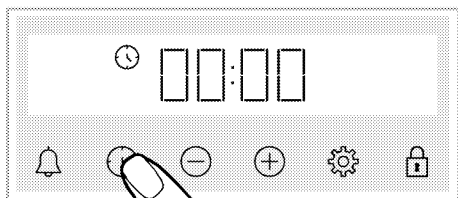
Voorbeeld:



1. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
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  verschijnt op het scherm. De ingestelde temperatuurwaarde en 3 lijn animaties verschijnen op het scherm. Daarna verschijnt de verstreken tijd sinds de start van de bereiding opeenvolgend. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool en de timer piept. De animatie van 3 lijnen op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken naast de temperatuurwaarde. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven zelf bedienen 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.

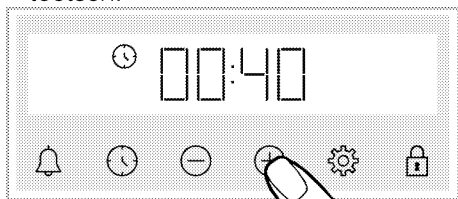
### Koken door de bereidingstijd in te stellen;

- U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur 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  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  verschijnt op het scherm. De aftelling bereidingstijd en de ingestelde temperatuurwaarde verschijnen opeenvolgend met 3 lijn animaties ernaast. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool en de timer piept. De animatie van 3 lijnen op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken naast de temperatuurwaarde.

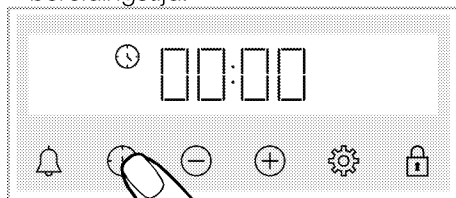
5. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" (Einde) op het scherm en het  symbool knippert en de timer geeft een piepsignaal weer.

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.

### **De eindtijd van de bereiding instellen op een later tijdstip; (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)**

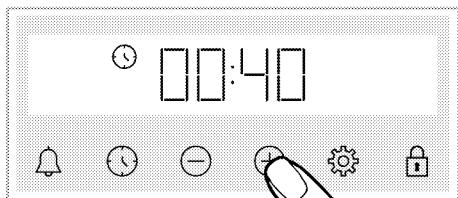
Door de temperatuur en functie te selecteren specifiek voor uw maaltijd kunt u de bereidingstijd en de eindtijd instellen op een later tijdstip zodat de oven automatisch kan in- of uitschakelen.

1. Selecteer de functie voor de bereiding.  
2. Raak  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.



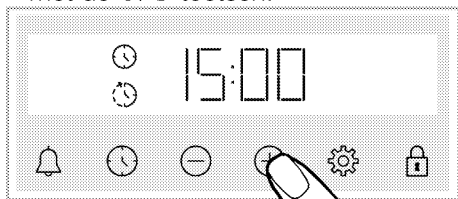
- i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnt het 🕒 symbool ononderbroken op het scherm.

4. Raak 🕒 aan tot het 🕒 symbool verschijnt op het scherm voor de eindtijd van de bereiding.



5. Stel de eindtijd van de bereiding in met de +/− toetsen.



» Wanneer de eindtijd van de bereiding is ingesteld, verschijnt het 🕒 symbool en het 🕒 symbool met het tijdsduur symbool ononderbroken op het scherm. Zodra de bereiding start, verdwijnt het 🕒 symbool.

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

» **De ovenklok berekent automatisch de tijd om de bereiding te starten door de bereidingstijd af te trekken van de eindtijd die u hebt ingesteld.** Op het begintijdstip van de bereiding wordt

de geselecteerde functie ingeschakeld en de oven warmt op tot de ingestelde temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en 🕒 verschijnt op het scherm. De aftelling bereidingstijd en de ingestelde temperatuurwaarde verschijnen opeenvolgend met 3 lijn animaties ernaast. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het 🕒 symbool en de timer piept. De animatie van 3 lijnen op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken naast de temperatuurwaarde.

7. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt **“End” (Einde)** op het scherm en het 🕒 symbool knippert. en de timer geeft een piepsignaal weer.

8. 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.

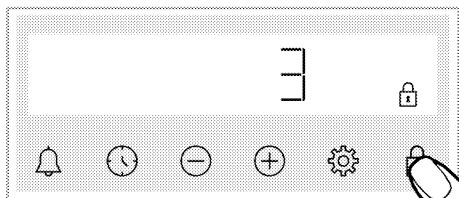
- i** Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de temperatuur- en functieknop **in de “0” (uit) positie** draaien en de oven uitschakelen.



## Instellingen


### De toetsvergrendeling inschakelen

U kunt verstoringen van het bedieningspaneel beletten door de toetsvergrendeling in te schakelen.

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






» Het  symbool verschijnt en de 3-2-1 aftelling begint op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

**i** Als u de -toets niet meer aanraakt voor het einde van de aftelling, wordt de toetsvergrendeling niet ingeschakeld.

**i** 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  aan tot het  symbool op het scherm verschijnt.
- » Het  symbool verdwijnt 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.

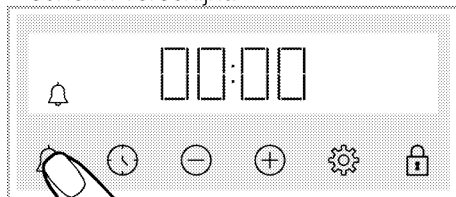
De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven.

Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt

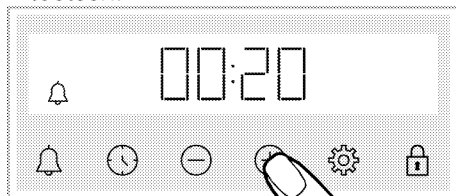
inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de klok een hoorbaar alarm weer.


**i** De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

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



2.  Stel de alarmtijd in met de  toetsen.



» Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opgelicht en verschijnt de alarmtijd start de aftelling op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het scherm.


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 hoorbare alarm gedurende twee 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.

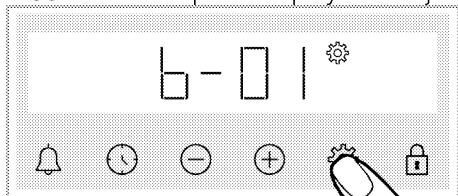
## Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de

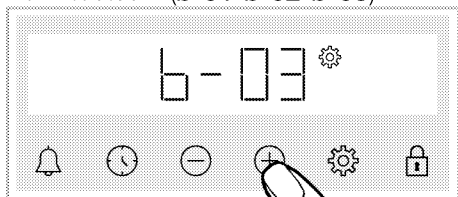
- alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de ⊖ toets aan tot "00:00" verschijnt.
2. 🛎 u kunt het alarm ook annuleren door de toets langdurig in te drukken.

### Het volumeniveau wijzigen

1. Raak de ⚙-toets aan totdat het ⚙-symbool en een van de **b-01-b-02-b-03**-waarden op het display verschijnt.



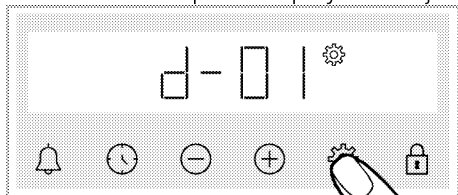
2. Stel het gewenste niveau in met de ⊕/⊖ toetsen. (**b-01-b-02-b-03**)



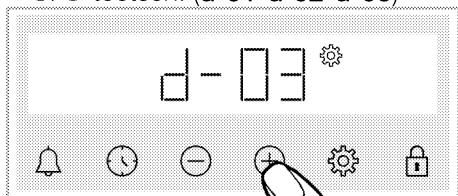
3. Raak de ⚙ toets in om te bevestigen, of de instelling wordt ingeschakeld zodra een toets wordt aangeraakt.

### De helderheid van het scherm instellen

1. Raak de ⚙-toets aan totdat het ⚙-symbool en een van de **d-01-d-02-d-03**-waarden op het display verschijnt.



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

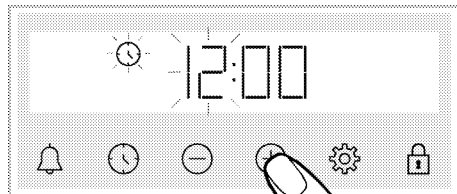


- » Raak de ⚙ toets in om te bevestigen, of de instelling wordt ingeschakeld zodra een toets wordt aangeraakt.

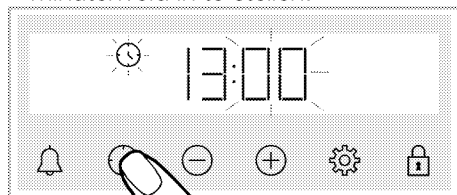
### Het tijdstip van de dag wijzigen

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

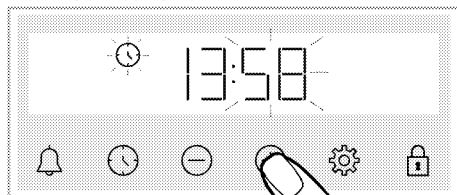
1. Raak ⚙ aan tot het 🕒 symbol op het scherm verschijnt.
2. Stel het tijdstip van de dag in door ⊕/⊖ aan te raken.



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



4. Stel de minuten van de dag in door ⊕/⊖ aan te raken.



5. Bevestig de instelling door de 🕒 of ⚙ toets aan te raken.

» Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het 🕒 symbol verdwijnt van het scherm.

## 6 Algemene informatie bij het koken

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

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

### Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingsstabellen.

- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

### Gebak en oven etenswaren

#### Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingsstapel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de



hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerie.

- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

### Tips om cakes te bereiden.

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

plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

### Tips om gebak te bereiden

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

## Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

### Suggesties voor koken met een enkele plaat

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

| Etenswaren     | Te gebruiken accessoire  | Bedieningsfunctie                       | Legplank positie  | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min) (benadering) |
|----------------|--|---|---|------------------|-----------------------------------|
|                | Standaard plaat*   | Ventilator verwarming                   | Modellen met legplanken met draad: 3<br>Modellen zonder legplanken met draad: 2 | 150              | 25 ... 35                         |
| Biscuitgebak   | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**          | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 150              | 30 ... 40                         |
|                | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**          | Ventilator verwarming                   | 2   | 155              | 30 ... 40                         |
| Koekje         | Gebak plaat*   | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3   | 170              | 25 ... 35                         |
|                | Gebak plaat*   | Ventilator verwarming                   | 3   | 170              | 20 ... 30                         |
| Deeg gebak     | Standaard plaat*   | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 200              | 35 ... 45                         |
|                | Standaard plaat*   | Ventilator verwarming                   | 2   | 180              | 30 ... 40                         |
| Rijk gebak     | Standaard plaat*   | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 200              | 20 ... 30                         |
|                | Standaard plaat*   | Ventilator verwarming                   | 3   | 180              | 20 ... 30                         |
| Volledig brood | Standaard plaat*   | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3   | 200              | 30 ... 40                         |
|                | Standaard plaat*   | Ventilator verwarming                   | 3   | 200              | 30 ... 40                         |
| Lasagne        | Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**               | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 of 3  | 200              | 30 ... 40                         |
| Appeltaart     | Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2   | 180              | 50 ... 65                         |

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

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

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

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

### Suggesties voor koken met twee schalen

| Etenswaren   | Te gebruiken accessoire                | Bedieningsfunctie     | Legplank positie | Temperatuur (°C)  | Bereidingstijd (min) (benadering)   |
|--------------|--|-----------------------|------------------|---|---|
| Kleine cakes | 2 –Standaard plaat*<br>4 –Gebak plaat* | Ventilator verwarming | 2 – 4            | Modellen met legplanken met draad: 150<br>Modellen zonder legplanken met draad: 140 | Modellen met legplanken met draad: 25 ... 35<br>Modellen zonder legplanken met draad: 30 ... 40 |
| Koekje       | 2 –Standaard plaat*<br>4 –Gebak plaat* | Ventilator verwarming | 2 – 4            | 170   | 25 ... 35   |
| Deeg gebak   | 1 –Standaard plaat*<br>4 –Gebak plaat* | Ventilator verwarming | 1 – 4            | 180   | 35 ... 45   |
| Rijk gebak   | 2 –Standaard plaat*<br>4 –Gebak plaat* | Ventilator verwarming | 2 – 4            | 180   | 20 ... 30   |

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

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

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

### bereidingstabel voor Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie

- U mag de bereidingstemperatuur niet wijzigen nadat de bereiding start in 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 ze kan verschillen van de weergegeven temperatuur.
- Niet voorverwarmen in de modus Eco ventilator verwarming.

## Suggesties voor koken met een enkele plaat

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

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

### Vlees, vis en gevogelte

#### De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het 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 een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

### Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

| Etenswaren                           | Te gebruiken accessoire                                 | Bedieningsfunctie  | Legplank positie | Temperatuur (°C)                    | Bereidingstijd (min) (benadering) |
|--------------------------------------|---|--|------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg) | Standaard plaat*  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 15 min.<br>250/max, dan 180 ... 190 | 60 ... 80                         |
| Lamsschenkel (1,5 - 2,0 kg)          | Standaard plaat*  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 170                                 | 85 ... 110                        |
| Gebraden kip (1,8-2 kg)              | Draadrooster*<br>Plaats een plaat op een onderste plank | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 2                | 15 min.<br>250/max, dan 190         | 60 ... 80                         |
|                                      | Draadrooster*<br>Plaats een plaat op een onderste plank | "3D" functie   | 2                | 15 min.<br>250/max, dan 190         | 60 ... 80                         |
| Kalkoen (5,5 kg)                     | Standaard plaat*  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 1                | 25 min.<br>250/max, dan 180 ... 190 | 150 ... 210                       |

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire                                 | Bedieningsfunctie  | Legplank positie | Temperatuur (°C)                       | Bereidingstijd (min) (benadering) |
|------------|---|--|------------------|--|-----------------------------------|
|            | Standaard plaat*  | "3D" functie   | 1                | 25 min.<br>250/max, dan<br>180 ... 190 | 150 ... 210                       |
| Vis        | Draadrooster*<br>Plaats een plaat op een onderste plank | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3                | 200                                    | 20 ... 30                         |
|            | Draadrooster*<br>Plaats een plaat 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.

## Grill

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

### Algemene waarschuwingen

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

## De belangrijke punten bij het grillen

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

## Grill-tabel

| Etenswaren                           | Te gebruiken accessoire | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min) (benadering) |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|
| Vis                                  | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 20 ... 25                         |
| Stukjes kip                          | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 25 ... 35                         |
| Gehaktbal (runds vlees) - 12 stukken | Draadrooster            | 4                | 250/max          | 20 ... 30                         |
| Lamskotelet                          | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 20 ... 25                         |
| Steak - (gesneden)                   | Draadrooster            | 4 - 5            | 250/max          | 25 ... 30                         |
| 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.

### Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming

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

### Bereidingstabel voor test etenswaren

#### Suggesties voor koken met een enkele plaat

| Etensware n              | Te gebruiken accessoire                                   | Bedieningsfuncti e                       | Legplank positie  | Tempera tuur (°C) | Bereidingstijd (min) (benadering) |
|--------------------------|---|--|---|-------------------|-----------------------------------|
|                          | Standaard plaat*  | Bovenste en onderste verwarmingsselement | 3   | 140               | 20 ... 30                         |
| Shortbread (zoet koekje) | Standaard plaat*  | Ventilator verwarming                    | Modellen met legplanken met draad: 3<br>Modellen zonder legplanken met draad: 2 | 140               | 15 ... 25                         |
|                          | Standaard plaat*  | Bovenste en onderste verwarmingsselement | 3   | 160               | 25 ... 35                         |
| Kleine cakes             | Standaard plaat*  | Ventilator verwarming                    | Modellen met legplanken met draad: 3<br>Modellen zonder legplanken met draad: 2 | 150               | 25 ... 35                         |
|                          | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster** | Bovenste en onderste verwarmingsselement | 2   | 150               | 30 ... 40                         |
| Biscuitgebak             | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster** | Ventilator verwarming                    | 2   | 155               | 30 ... 40                         |

| Etensware n | Te gebruiken accessoire  | Bedieningsfunctie                       | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Bereidingstijd (min) (benadering) |
|-------------|--|---|------------------|------------------|-----------------------------------|
| Appeltaart  | Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2                | 180              | 50 ... 65                         |
|             | Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster** | Ventilator verwarming                   | 3                | 170              | 50 ... 65                         |

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

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

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

### Suggesties voor koken met twee schalen

| Etenswaren               | Te gebruiken accessoire              | Bedieningsfunctie     | Legplank positie | Temperatuur (°C)  | Bereidingstijd (min) (benadering)   |
|--------------------------|--------------------------------------|-----------------------|------------------|---|---|
| Shortbread (zoet koekje) | 2-Standaard plaat*<br>4-Gebak plaat* | Ventilator verwarming | 2 - 4            | 140   | 15 ... 25   |
| Kleine cakes             | 2-Standaard plaat*<br>4-Gebak plaat* | Ventilator verwarming | 2 - 4            | Modellen met legplanken met draad: 150<br>Modellen zonder legplanken met draad: 140 | Modellen met legplanken met draad: 25 ... 35<br>Modellen zonder legplanken met draad: 30 ... 40 |

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

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

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

### Grill

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

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

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

## 7 Onderhoud en verzorging

### Algemene reinigingsinformatie

#### ⚠️ Algemene waarschuwingen

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

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

#### Roestvrij stalen oppervlakken

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

#### Email oppervlakken

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



brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

### **Katalytische oppervlakken**

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

### **Glazen oppervlakken**

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar

ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.

- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

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

### **De accessoires reinigen**

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

### **Het bedieningspaneel reinigen**

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond

de knoppen kunnen worden verwijderd.

- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

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

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

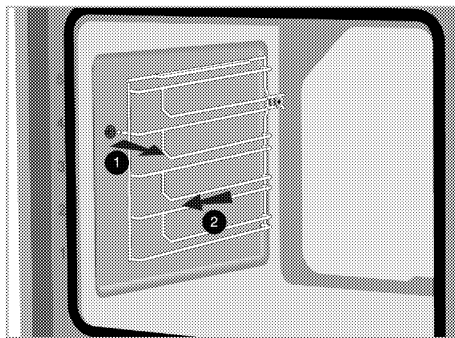
### **De binnenwanden van de oven reinigen**

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

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

### **De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:**

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



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

## **Pyrolytisch zelfreinigend**

De oven is uitgerust met een pyrolytisch zelfreinigende functie. De oven wordt opgewarmd tot ca. 420-480 °C en resterend vuil wordt verband tot as. Er kan een sterke rookontwikkeling optreden. Zorg voor een goede ventilatie. De pyrolyse moet worden gebruikt na ca. elk 10de gebruik van de oven.

### **Algemene waarschuwingen**



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.



Verwijder alle accessoires, de telescopische lade en rijrekken (indien beschikbaar) voor u de Pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt. Zo niet kan dit resulteren in schade aan de accessoires en zijrekken.



Als uw product is voorzien van een pyro-bestendig accessoire (bestand tegen zelfreiniging aan hoge temperaturen) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven. Of uw accessoires pyro-bestendig zijn wordt gespecificeerd in de accessoires sectie. Tenzij het duidelijk 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.



Reinig de dichting van de deur niet.



Glasvezeldichting is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. In geval van een beschadiging aan de pakking van de ovendeur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdienst te laten vervangen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In modellen met een zijrek mag u niet vergeten de zijrekken te verwijderen.
2. Voor de reinigingscyclus moet u vuil verwijderen van de externe oppervlakken en de binnenzijde van de oven met een vochtig doek.
3. Selecteer de "Pyrolyse" functie (zelfreinigend).

**P2:00** knippert op het display. Als uw product de functie Eco-pyrolyse heeft, **"Pro"** verschijnt ongeveer 2 seconden op het scherm, dan **P2:00** begint te knipperen.



Als de **"Pro"** en **"ECO"** tekst verschijnt niet eerst op het scherm, uw product beschikt niet over de functie Eco pyrolyse.

4. Stel te temperatuurknop in op de hoogste **"max" (maximum)** temperatuur.
5. Zodra de pyrolyse functie start, licht **P2:00** ononderbroken op en wordt de aftelling gestart. Op het display verschijnt de zelfreinigingstijd (2 uur). Deze tijdsduur kan worden aangepast.
6. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergrendelingssymbool  op het scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. Ze blijft vergrendeld gedurende een zekere tijd na het einde van de pyrolysefunctie. Forceer de deurvergrendeling niet bij het handvat tot het vergrendelingssymbool verdwijnt.
7. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt **"End"** op het scherm.
8. Nadat **"End"** verschijnt, wordt het proces beëindigd door de functie en de temperatuurknoppen in de 0 (UIT) positie te schakelen.
9. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
10. Raak een toets aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.




Zodra de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de ovendeur afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u iets wilt bereiden tijdens dit proces verschijnt de letter **"H"** en u zult geen bereidingen kunnen uitvoeren.

## Eco pyrolytische zelfreinigende modus Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.


Als uw oven niet erg vuil is, raden we aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. De "Pyrolyse - economie modus" functie is korter dan de "Pyrolyse functie. Als de oven erg vuil is, kan de "Pyrolyse - economie modus" functie niet toerekend zijn. In dit geval kunt u de "Pyrolyse" functie selecteren.


1. Verwijder alle accessoires uit de oven.  
In modellen met een zijrek mag u niet vergeten de zijrekken te verwijderen.
2. Voor de reinigingscyclus moet u vuil verwijderen van de externe oppervlakken en de binnenzijde van de oven met een vochtig doek.
3. Selecteer de "Pyrolyse" functie (zelfreinigend).

"Pro" op het display gedurende ongeveer 2 seconden verschijnt dan **P2:00** knippert begint.


4. Raak de ⊕ of ⊖ toets.  
» "ECO" op het display gedurende ongeveer 2 seconden verschijnt dan **P1:30** knippert begint.
5. Stel te temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.
6. Wanneer de eco-pyrolysefunctie start, **P1:30** brandt constant en begint af te tellen. Op het display verschijnt de zelfreinigingstijd (1,5 uur). Deze periode kan niet worden gewijzigd.
7. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool  op het scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. Ze blijft vergrendeld gedurende een zekere tijd na het einde van de pyrolysefunctie. Forceer de deurvergrendeling niet bij het

handvat tot het vergendelingssymbool verdwijnt.

8. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
9. Nadat "End" verschijnt, wordt het proces beëindigd door de functie en de temperatuurknoppen in de 0 (UIT) positie te schakelen.
10. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
11. Raak een toets aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

 Zodra de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de ovendeur afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u iets wilt bereiden tijdens dit proces verschijnt de letter "H" en u zult geen bereidingen kunnen uitvoeren.

## De deur van de oven reinigen

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

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

## De deur van de oven verwijderen

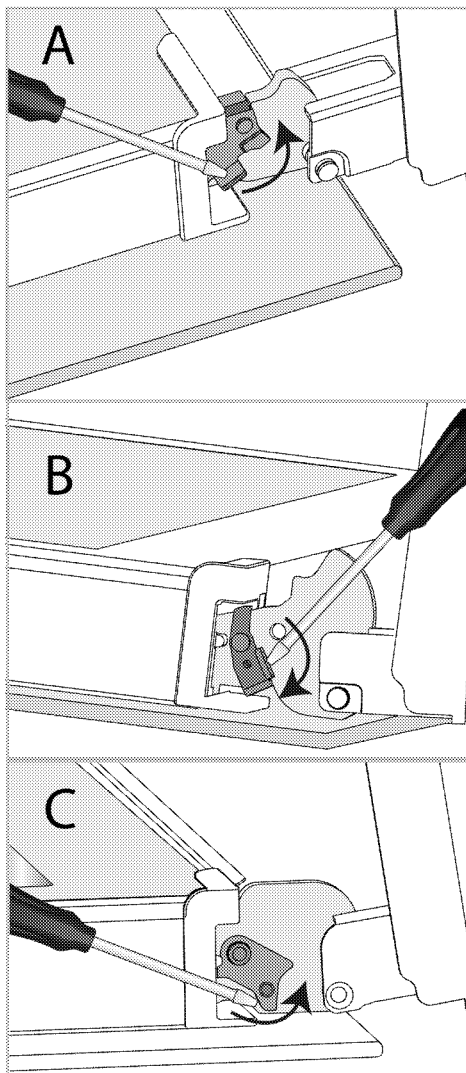
1. Open de oven deur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.

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

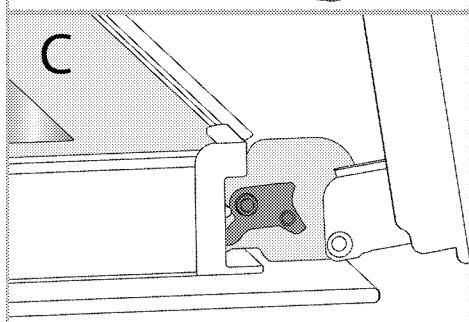
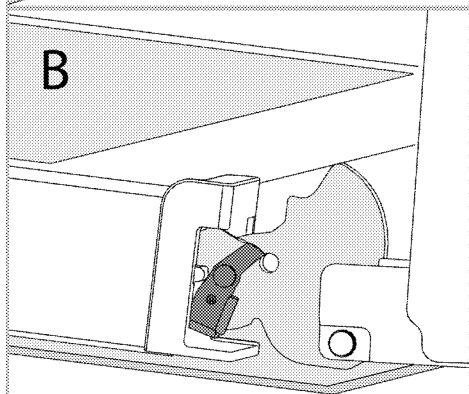
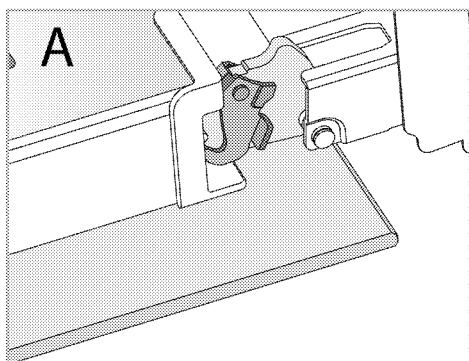
(A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes.

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

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

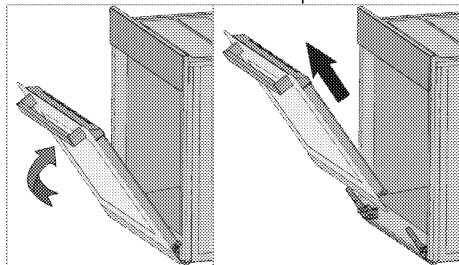


Scharnierversgrendeling - gesloten positie



Scharnivergrendeling - open positie

3. Laat de ovendeur half open staan.



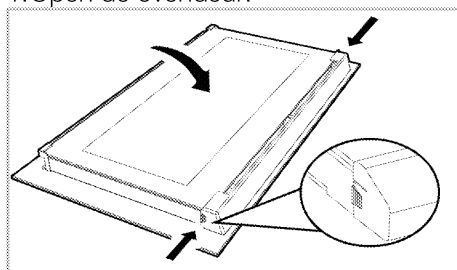
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

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

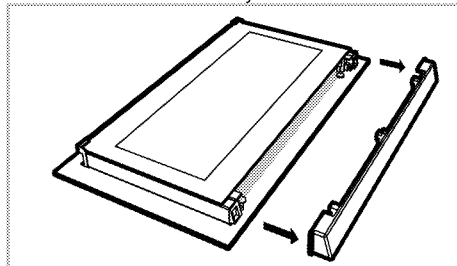
## De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

1. Open de ovendeur.

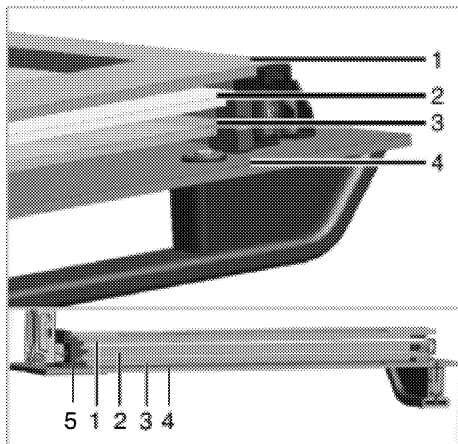


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.

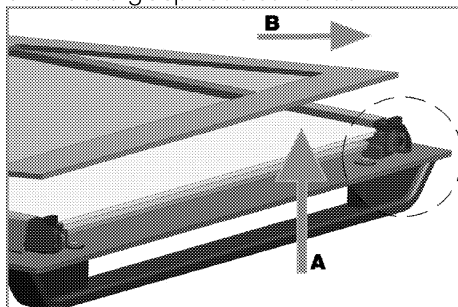


3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat voorzichtig optillen naar 'A' en daarna

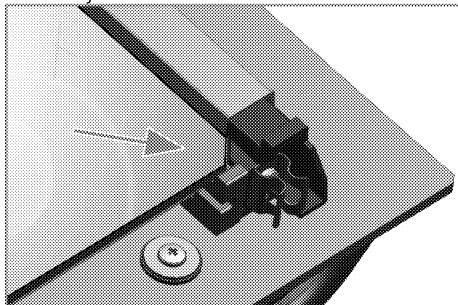
kunt u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat
- 2 Tweede interne glasplaat
- 3 Derde interne glasplaat
- 4 Buitenste glasplaat
- 5 Plastic glasplaat sleuf-onder



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.

## De ovenlamp reinigen

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

## De ovenlamp vervangen

### ⚠ Algemene waarschuwingen

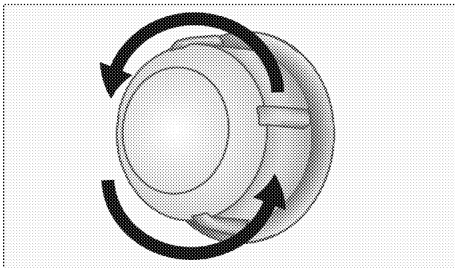
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm,

een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.

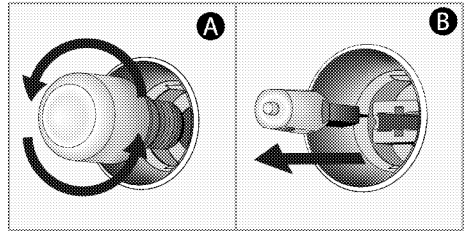
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten besta 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.

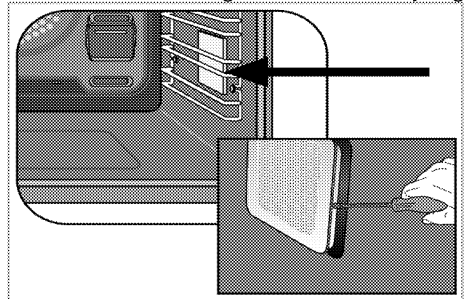


3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.

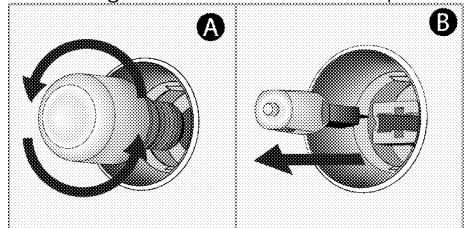


4. Breng het glazen deksel opnieuw aan. **Als uw oven een vierkante lamp heeft,**

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



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



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.



## 8 Probleemoplossing

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

**De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.**

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

**Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.**

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

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

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

**Het product werkt niet.**

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

**De ovenverlichting werkt niet.**

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

**De stoom oven warmt niet op.**

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- De ovendeur is mogelijk niet volledig gesloten. >>> *Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur open blijft gedurende meer dan ca. 5 minuten worden de bereidingstijdsinstellingen geannuleerd, werken de verwarmingselementen niet en licht de ovenlamp niet op.*

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

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

## Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

| Foutcodes     | Fouten oorzaken   | Mogelijke oplossingen   |
|---------------|---|---|
| Er 1 - Er 7   | Communicatiefouten  | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 8 - Er 27  | Sensorfouten  | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 32 - Er 41 | Oververhitting fouten                                     | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 42 - Er 58 | Oven onderdeel fouten                                     | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 59 - Er 64 | Ovendeur fouten   | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 65 - Er 71 | Stoomverwante fouten (in ovens met stoomfunctie)          | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 72 - Er 80 | Hardware fouten   | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 81 - Er 85 | Ovenveiligheid fouten                                     | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 86 - Er 88 | Internetverbinding fouten (in ovens met HomeWhiz functie) | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 89 - Er 92 | Magnetron fouten (in ovens met magnetron functie)         | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |
| Er 93 - Er 99 | Elektronisch bord en timer fouten                         | Neem contact op met de geautoriseerde dienst om de fout te verwijderen. |



